

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion.....10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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 :
\$1 PAR AN

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT
\$1 PAR AN

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Arrivée à Québec de Sa Grâce Mgr l'Archevêque Taschereau.—Le Mail, journal protestant, fait l'éloge de Sa Grâce Mgr l'Archevêque Taché, sous le titre: "Le missionnaire des missionnaires.—Mgr Lynch, archevêque de Toronto.—Impression de la "Collection de manuscrits contenant lettres, mémoires et autres documents historiques relatifs à la Nouvelle-France, recueillis aux archives de la Province de Québec, ou copiés à l'étranger, mis en ordre et édités sous les auspices de la Législature de Québec, et sous la surveillance de l'Hon. M. J. Blanchet, secrétaire provincial.

Causerie Agricole : Du fumier.

Sujets divers : La couleur dans l'espèce bovine.—Manière avancée de nourrir les chevaux.—Faire tarir les vaches à l'approche du vêlage.—Changement de nourriture pour les animaux.

Choses et autres : Petits pianos carrés en vente chez M. L. E. N. Pratt, à Montréal.—Les chevaux maigres.

Recettes : Moyen d'empêcher la sueur des mains.—Emploi de la suite comme engrais.

Abonnements payés pour la "Gazette des Campagnes," depuis le 11 jusqu'au 17 décembre (17^{me} liste).—Révd. M. C. Roy, curé de St Alexandre de Kamouraska;—Révd. M. A. L. Charbonneau, curé de St Lazare de Vaudrauil;—Révd. M. Ths Martel, curé de St Barnabé;—M. Odilon Pelletier, St Roch des Aulnaies;—Dme Vve Marie Paré-Proulx, Montmagny;—M. Octave Lambert, Belœil;—M. Félix Delâge, Longueuil;—M. Vidal Gilbert, Rivière Bois-Clair;—M. J. A. DesRosiers, Montréal;—M. Germain St-Pierre, Ste Hélène de Kamouraska.

Nous remercions bien sincèrement MM. les abonnés qui nous ont fait l'envoi d'argent pour abonnement à la Gazette des Campagnes, dans le cours de la semaine.

Venant d'être imprimé et en vente au Bureau de la Gazette des Campagnes :

LE PARFAIT MARÉCHAL EXPERT MODERNE, manuel complet de l'amateur et du marchand de chevaux, de l'artiste vétérinaire et du maréchal ferrant, ouvrage extrait des meilleurs auteurs anciens et modernes; mis en ordre et complété par M. Marcolleour, artiste-vétérinaire. Prix : 35 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

Arrivée à Québec de Sa Grâce Mgr l'Archevêque Taschereau.—Après un séjour de plusieurs mois dans la ville de Rome, Sa Grâce Mgr l'Archevêque Taschereau est arrivé le 1er décembre à Lévis. Une foule de plusieurs milliers de personnes s'étaient rendues à la gare du chemin de fer pour y acclamer Sa Grâce et lui présenter des adresses. De là Monseigneur se rendit au presbytère de Lévis, et ce ne fut que le lendemain matin qu'il traversa à Québec où il reçut les honneurs dus à sa haute dignité. Une adresse lui fut présentée par le maire de Québec; les cloches des différentes églises se faisaient entendre et partout l'enthousiasme était grand. Le soir il y eut illumination dans la ville; non-seulement les églises et les communautés religieuses étaient illuminées, mais aussi les maisons privées.

Malgré les nombreuses fatigues qu'a dû éprouver Mgr l'Archevêque, pendant une si longue traversée, Sa Grâce a, dès les jours suivants, visité l'Université Laval, le Séminaire de Québec et les autres institutions religieuses auxquels il est si attaché, et il a de plus pris part à la grande fête qui a eu lieu à Toronto, à l'occasion du 25^e anniversaire de consécration épiscopale de Mgr l'Archevêque Lynch.

Vingt-et-unième anniversaire.—Peut-être n'y a-t-il personne mieux connu et plus respecté, dans le sud de l'Orégon que le Révd. F. X. Blanchot, qui arriva à Jacksonville, le 19 novembre 1863, et qui y est demeuré depuis cette époque. Il fit bâtir en 1864 l'église, St Patrice, près de Waldo. Dans l'automne de 1865, il fit commencer les travaux de l'académie Ste Marie, (couvent pour les filles,) et en 1878 il célébra le saint sacrifice de la messe dans la nouvelle église St François-Xavier, qu'il venait de faire construire à Eagle Point. Sa paroisse comprend les comtés de Jackson, Joséphine, Klamath et Luke, et est plus grande que l'Irlande. Il visite toutes les places de ce vaste territoire, et après avoir travaillé vingt et un

ans dans le sud de l'Orégon, le Révd M. F. X Blanchet pense être copable d'en faire encore autant. Il est vigoureux et plein de santé, et qu'il puisse continuer ainsi bien longtemps est le désir sincère de tous ceux qui le connaissent.—*The Democratic Times*.

Le missionnaire des missionnaires.—Le *Mail* publiait les lignes suivantes à l'occasion du 33e anniversaire de la consécration de Sa Grandeur Mgr Taché, archevêque de Saint-Boniface. Nous nous joignons avec plaisir à ce témoignage de respect et d'admiration en l'honneur de ce grand et vénéré prélat :

"Après demain la population catholique de Saint-Boniface, prêtres et laïques, célébrera le trente-troisième anniversaire de la consécration épiscopale de Mgr Taché.

"Ce savant, éminent et très estimé prélat, dont la vie est toute l'histoire du Nord-Ouest, vint en cette région en 1845 par l'ancienne route de l'Ottawa jusqu'au lac Supérieur et de là, moitié par eau et par portages jusqu'à Saint-Boniface. A son départ de Montréal il n'était que sous-diacre ; il n'avait pas l'âge requis pour le diaconat. Les voyages étaient si lents à cette époque et la route était si longue, que durant le trajet le jeune lévite atteignit l'âge requis et put être promu au diaconat le dimanche qui suivit son arrivée ; quelques semaines après il était prêtre.

"Il n'était dans le pays que depuis cinq ans, lorsqu'il fut choisi comme coadjuteur du vénéré évêque Provancher avec droit à sa succession. Le 14 juin 1850 le Pape Pie IX le nomma évêque d'Ararath.

"Le nouvel élu résidait à ce moment à l'île à La Croasse, dans le Nord-Ouest. Il ne se doutait aucunement de ce qui venait d'arriver, aussi sa surprise fut-elle grande quand il reçut au mois de février 1851, l'ordre de quitter sa mission pour se rendre à Saint-Boniface, et de là en France. Obéissant aux ordres de ses supérieurs le jeune prêtre se rendit à Saint-Boniface, où il sollicita de Mgr Provancher d'être soustrait à la grande responsabilité qu'on voulait lui imposer. Mgr Provancher lui dit en souriant : Ne vous effrayez pas ; c'est vraiment un grand défaut de votre jeune âge, mais je suis sûr que vous le corrigerez avant longtemps.

"Mgr Taché, qui n'avait alors que 27 ans, partit pour Marseille, où résidait Mgr Manzared, fondateur et supérieur général de l'ordre des Oblats, dont faisait partie le nouvel élu. Là encore, le nouvel évêque voulut se soustraire à la responsabilité dont on le chargeait et qui l'effrayait grandement. "Le Pape a parlé, lui observa Mgr Manzared, il faut obéir, et pour vous en fournir l'occasion, je vais moi-même vous sacrer évêque à Viviers, où il y a un autre évêque oblat, Mgr Guibert."

"Mgr Taché, fut en conséquence, sacré évêque dans la cathédrale de Viviers par Mgr Manzared, assisté de Mgr Guibert, aujourd'hui cardinal-archevêque de Paris. L'imposante cérémonie eut lieu le 23 novembre 1851.

"Mgr Taché revint au Nord-Ouest en 1852, et reprit avec plus de zèle que jamais l'œuvre de ses missions. A la mort de Mgr Provancher, quelques années plus tard Sa Grandeur se transporta à Saint-Boniface, où elle a toujours résidé depuis.

"C'est le vœu sincère de toute la population, protestante comme catholique, que Mgr l'archevêque

Taché vive assez longtemps pour revoir d'autres anniversaires de sa consécration épiscopale."

Mgr Lynch, archevêque de Toronto.—Sa Grandeur Mgr John Joseph Lynch, Archevêque de Toronto, dont la célébration des noces d'argent vient d'être faite avec tant de splendeur, naquit le 6 février 1816, près de Clones, comté de Monaghan, dans le diocèse de Clogher, Irlande. Encore très jeune il commença ses études à Lucan, puis après avoir passé quelques années sur les bancs du collège des Frères Carmélites à Clondalkin, il entra en 1835 au collège de St Vincent de Castleknock. En 1839 il se rendit à Paris ; il revêtit l'habit religieux au noviciat de la Congrégation des Missions, à St Lazare.

Là, il fit ses études théologiques avec la plus grande distinction ; il reçut les ordres mineurs, le sous-diaconat et le diaconat dans l'Eglise St Sulpice à Paris, des mains de Monseigneur Affric.

Durant la même année, il retourna en Irlande où en 1843, il fut ordonné prêtre par Mgr Murry, archevêque de Dublin. Trois années après, alors qu'il avait atteint sa vingt-septième année, il fut nommé Vicaire-Apostolique au Texas où il remplit les rudes devoirs des missions. Epuisé par ses travaux gigantesques de missionnaire, il se rendit au Missouri, puis à Buffalo en 1856 où il jeta les fondations du Séminaire des Saints-Anges.

Nommé en 1859, coadjuteur de Mgr Charbonnel, évêque de Toronto, Mgr Lynch monta, l'année suivante, sur le trône épiscopal de Toronto. En 1870, Sa Grandeur était sacrée, le premier Archevêque de Toronto.

C'est lui qui en 1874 consacrait Mgr Taschereau archevêque de la province de Québec.

Mgr Lynch s'est rendu plusieurs fois à Rome ; durant un de ces séjours en la Ville Eternelle il assista au Concile du Vatican.

Dans Ontario, il a fondé de nombreuses institutions religieuses, a ordonné 70 prêtres, fait bâtir 180 églises catholiques.

Nos archives.—Au commencement de l'été dernier, nous annoncions l'apparition d'un deuxième volume de documents historiques, imprimés par ordre de la législature de Québec, sous la surveillance et direction de l'honorable secrétaire provincial, M. J. Blanchet.

L'œuvre entreprise a été continuée depuis et un troisième volume vient d'être livré à la presse.

Les documents qu'il renferme embrassent une période de 41 ans, de 1714 à 1755.

Ce sont, comme dans les deux premiers, des pièces historiques importantes copiées les unes sur les archives de la province de Québec, les autres sur les archives conservées à l'étranger, et se rapportant à la Nouvelle France.

L'intention première de l'honorable secrétaire provincial était de se borner à ces trois volumes ; mais l'abondance et l'importance des manuscrits, qui sont à sa disposition, l'ont engagé à publier un quatrième volume, qui sera imprimé dans le cours du présent mois.

Nos lecteurs connaissent déjà le chaleureux accueil que cette publication a reçu à son début par nos institutions de haut enseignement et par plusieurs érudits du Canada et de l'étranger, et nous n'avons

aucun doute que le troisième volume, comme celui qui le suivra, ne manquera pas d'être accueilli avec une égale satisfaction.

Ces volumes commencent par une introduction de l'honorable M. Blanchet, dans laquelle ce dernier expose la nature et l'importance des pièces historiques qu'ils contiennent.

Ces pièces ne sont aucunement altérées, comme certains critiques ont essayé de le faire croire; mais ce sont de vraies copies authentiques, choisies avec discernement, selon leur importance.

Tous les manuscrits en mains ne se trouveront pas dans ces volumes, parce que leur nombre dépasse le cadre de l'entreprise; mais aucune des pièces qu'ils renferment n'a, comme on l'a insinué, subi certaines amputations propres à en fausser le sens, ou à laisser ignorer des faits, dont le récit pourrait déplaire à quelques uns.

Ceux qui ont pu croire à cette falsification, ne connaissent pas les intentions de la législature et de celui qui est chargé d'exécuter sa volonté.

L'intention de la législature est très bien exposée dans l'une des préfaces de l'honorable M. Blanchet.

"Hâtons nous, dit-il, d'arracher à l'oubli et au ravage du temps, les importants et précieux manuscrits qui sont enfouis dans nos archives, et qui seront lus avec tant d'ardeur par un grand nombre d'écrivains avides de recherches historiques.

"Leur impression n'exige guère plus de frais que ceux auxquels la nécessité de les copier nous a déjà entraînés, et nous y gagnerons, en les multipliant ainsi, le double avantage de permettre aux antiquaires et aux savants de les consulter avec profit pour eux et pour nous.

"Nous les mettrons de plus à l'abri de l'incendie et de la destruction en partageant la garde avec eux et avec nos institutions scientifiques et littéraires."

Tels sont les motifs qui ont inspiré cette œuvre de reproductions, et les critiques peuvent être convaincus que l'intention de la législature n'a pas été foulée aux pieds en offrant au public une collection de documents tronqués.

Le choix des documents s'est fait avec l'unique préoccupation de la vérité historique, et l'on peut fort bien atteindre ce but en ne s'arrêtant qu'aux pièces d'une utilité réelle, sans s'arrêter aux documents sans valeur.—*Journal de Québec.*

CAUSERIE AGRICOLE

DU FUMIER.

De tous les engrais, le fumier est le plus généralement employé et le plus facile à se procurer partout où on nourrit les bestiaux à l'écurie, où on leur donne de la litière pour se coucher. Dans nos localités, où les animaux sont enfermés près de six mois de l'année, tous nos soins doivent tendre à en fabriquer le plus possible et à lui conserver toutes ses qualités fertilisantes en lui donnant des abris convenables.

On ne peut trop fabriquer de fumier: c'est là la richesse du cultivateur, car par son emploi il augmente la richesse du sol qu'il cultive. Le moyen d'arriver à ce but est de multiplier partout les bestiaux

proportionnellement à l'étendue de terre que l'on cultive, afin d'augmenter leurs produits en fumier, diminuer autant que possible, par un assolement bien entendu, le besoin de fumier sur une partie de nos terres pour en répandre davantage sur l'autre.

"Le bien labourer et le bien fumer, dit Olivier de Sorres, est tout le secret de l'agriculture."—Il est des pays, notamment en Chine et en Belgique, où les fumiers sont l'objet de soins tout particuliers de la part des cultivateurs, où l'on cherche constamment tous les moyens d'en augmenter la masse, d'en perfectionner la qualité; mais, il faut l'avouer, elles sont nombreuses les localités où la plus grande insouciance, la plus grande incurie règne à leur égard.

D'où vient donc cette indifférence qui est une source de décadence pour notre agriculture? Tout le monde le sait, mais personne n'ose se l'avouer: de l'ignorance et des préjugés. Combien faudra-t-il de temps, combien de fois faudra-t-il le répéter pour faire entendre à ces cultivateurs insoucians, et traitres à leurs véritables intérêts, que le fumier de leurs animaux exposé à toutes les intempéries et délavé par les eaux perd une partie de son activité pour ne pas dire toute son activité; que les plantes inutiles, les débris de leur jardin et de leur cuisine, les animaux morts, les excréments humains, en augmenteraient la qualité.

Nous le disons peut être pour la millièame fois, il en sera ainsi, tant que ces cultivateurs s'obstineront à ne pas lire les journaux d'agriculture qui se font un devoir de renseigner les cultivateurs à ce sujet. Oui, les journalistes agricoles ont une belle mission à remplir, et cette tâche devrait leur être rendue facile par tous les amis dévoués à la cause agricole. Non seulement ces journaux d'agriculture doivent s'imposer à la masse des cultivateurs, mais ils doivent aussi compter sur l'appui de tous ceux qui sont à même de faire une propagande active dans le but d'augmenter le nombre de lecteurs à ces journaux si indispensables pour assurer le succès de la culture des champs. Non seulement il faut recevoir soi-même ces journaux, mais il faut faire en sorte qu'ils soient reçus dans toutes les familles. Cette propagande devrait être entreprise par les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture; plus encore, nos gouvernants devraient se mettre de la partie pour leur en faciliter les moyens. Ce n'est qu'à ce prix que notre agriculture deviendra prospère.

Tant qu'une éducation première, fondée sur de bonnes bases, ne sera pas introduite dans nos campagnes, on ne pourra espérer de perfectionnements complets en agriculture. Si, sous ce rapport, nous pouvons signaler un grand et immense progrès chez nos voisins des États-Unis, c'est que le plus simple agriculteur est instruit, que dans chaque famille on reçoit un journal d'agriculture, même plusieurs journaux d'agriculture qu'on lit avec la plus scrupuleuse exactitude; dans ces familles, on réfléchit sur ce qui se passe autour de soi et on peut juger de ce qui doit se faire; on est de plus au fait des progrès agricoles réalisés dans d'autres pays et on essaie à en profiter au moyen d'expériences de toutes sortes.

Pour se rendre compte de l'importance du fumier, le cultivateur doit d'abord se demander comment tel ou tel fumier agit sur les plantes.

Avec de l'étude et de la réflexion il parviendra à connaître que le fumier agit de différentes manières sur les plantes.

10. Lorsqu'il est nouveau et en masse, par sa chaleur;

20. Lorsqu'il est nouveau et divisé, par les sels et l'espèce de savon qu'il contient;

30. Lorsqu'il est décomposé, changé entièrement en terreau, en fournissant le mucilage qui fait la principale nourriture des plantes.

De plus, le fumier agit mécaniquement lorsqu'il est nouveau, en soulevant la terre, en la rendant plus perméable aux racines, et lorsqu'il est pourri en conservant plus longtemps l'humidité si nécessaire à toute végétation.

De plus, le fumier contient des gaz ou des éléments des gaz, qui agissent sur les plantes de différentes manières.

Il est des terres où le fumier ne se décompose pas, ou du moins où il se décompose fort lentement.

De là on peut conclure que l'emploi des fumiers doit varier, et il varie en effet entre les mains de cultivateurs qui se donnent la peine de réfléchir et d'étudier par expérience l'action des fumiers, autant qu'il y a de natures de terrains et de sortes de cultures.

Les effets du fumier sont encore différents lorsqu'il est rendu liquide, selon la pratique usitée.

Voyons d'abord ce que contient le fumier.

Kirwan, dans un mémoire sur les engrais, a donné l'analyse des fumiers de vache, de cheval et de mouton, et il nous apprend quelles sont les proportions des parties fixes. Voici le résultat de son analyse :

		charbon, chaux, argile, silice, sels fins.					
Fumier de	{ vache, } { cheval, } { mouton, }	sur 105 livres	3,75	1,20	0,15	0,4	0,06
			10,02	1,50	0,50	3,0	0,21
			25,00	10,00	3,00	20,0	0,72

D'après l'analyse de Kirwan, le fumier de vache pourri a donné 4,360 pouces cubiques d'hydrogène carboné, 120 pouces cubiques de gaz acide carbonique, 82 livres d'eau, 10 de charbon, 3 de chaux, 0,6 d'argile, 5 de silice, 0,65 d'ammoniac, 0,33 de sels fixes.

Lorsqu'on réunit une certaine quantité de fumier frais, il ne tarde pas à s'établir dans sa masse une espèce de fermentation qui s'annonce par une chaleur quelquefois si considérable, qu'elle l'enflammerait s'il n'était pas aussi humide. Il se dégage en même temps une quantité d'eau mêlée à quelques portions de gaz, et probablement l'air ou l'eau; peut-être tous ces objets sont ils décomposés, et leurs principes fixés dans le résidu. C'est dans cet état qu'on l'emploie à la fabrication des couches. Bientôt il s'affaïse, il noircit, il se refroidit; les pailles et autres substances végétales ou animales qui entraînent dans sa composition se dénaturent; enfin, après un temps plus ou moins long, et dépendant autant de sa qualité que de la chaleur de l'atmosphère et de l'eau qu'il a reçue, il est changé en masse noire, grasse, homogène, qui n'est que du terreau mêlé à des sels de différentes espèces, des terres, de l'huile et de l'eau, ainsi que l'indique l'analyse de Kirwan.

Dans ce dernier état, le fumier est en grande partie dissoluble dans l'eau, et lorsqu'on le conserve dans un lieu abrité de la pluie, il n'est plus susceptible de s'altérer.

Les cultivateurs emploient le fumier dans tous les états par lesquels il passe depuis le moment où il sort de l'écurie, jusqu'à celui où il est arrivé au dernier degré de sa décomposition, c'est à dire qu'il a été transformé en terreau. Mais n'est-il pas une époque où il est plus avantageux de l'employer?

Dans la composition des couches, on ne peut faire entrer que du fumier nouveau. Dans la question qui nous occupe ici, il ne s'agit que de l'emploi du fumier comme engrais.

Une opinion presque générale veut que le fumier le plus consommé soit le meilleur: c'est pourquoi dans nombre de localités, on ne répand le fumier sur les terres que six mois au moins après qu'il a été tiré de l'écurie; il est cependant d'autres localités où on le porte sur les terres avant qu'il ait fermenté.

Cette discordance dans la pratique a déterminé quelques agronomes à rechercher, par des expériences comparatives faites dans la même terre, le même jour, avec du fumier de la même étable et gardé dans des conditions analogues, lequel du frais ou du consommé était le plus avantageux.

Le champ dans lequel du fumier consommé avait été enfoui donna, la première année, des produits plus abondants; mais la seconde année, ce fut le tour de celui où le fumier frais avait été enterré; la troisième année, ce dernier était encore plus beau. Ce résultat est entièrement conforme à la théorie; car si le fumier n'agit que comme le terreau, c'est seulement lorsqu'il est réduit en cette substance, qu'il est devenu soluble dans l'eau, qu'on doit le regarder comme remplissant véritablement sa destination. Il faut donc que le fumier qui n'est pas décomposé opère ce travail dans la terre, et six mois au moins lui sont nécessaires pour cela.

D'après ces résultats, on doit conclure que lorsqu'on a en vue que la récolte prochaine, il faut préférer le fumier fait; et lorsqu'on a en vue de donner à la terre un engrais durable, on doit donner le fumier long, pour nous servir des expressions consacrées; quo cependant, en définitif, les principes du fumier ne sont perdus que lorsque les eaux pluviales les entraînent, et que de cas n'avons-nous pas à signaler quant à ce dernier point, qui accusent une perte considérable d'engrais!

La manière de tirer le plus grand parti possible d'une petite quantité de fumier, c'est de le laisser réduire en terreau et de le répandre le plus également possible, au printemps, sur les champs enssemencés.

Il y a entre le fumier frais et le fumier consommé la différence de quatre à un relativement au volume. — (A suivre).

La couleur dans l'espèce bovine.

Est-il indifférent d'avoir des vaches noires, rousses, froment clair ou blanches? Est-ce pur affaire de mode? Ou bien y a-t-il un résultat pratique à choisir une nuance spéciale et à la conserver?

Fantaisie suivant les uns; suivant d'autres, c'est la race, toujours la race, et quand on a trouvé le mot de race, on est bien avancé. C'est un fameux secret pour jeter de la poudre aux yeux et pour avoir l'air d'être un fin connaisseur.

Prenez un couple de lapins gris ou roux, enfermez-les dans une écurie, ils feront leur nid dans un coin quelconque, et au bout de quelques mois vous aurez une population de lapereaux toujours gris ou roux, c'est la race. Quelques mois plus tard, vous verrez probablement sur le front de vos nouvelles

générations une tache blanche; peu à peu, de génération en génération, cette tache blanche s'accroît, les animaux deviendront blancs et gris, puis tout à fait blancs et finalement ils seront tous d'un blanc mat avec des yeux rouges.

Est-ce la race ?

Que s'est-il passé ?

Il y a sous l'épiderme des animaux, comme de l'homme, une couche de matière colorante, noire ou rousse, qu'on appelle le pigment. Chez les nègres, cette couche de pigment est très foncée, c'est pourquoi ces messieurs sont noirs; il y a aussi des êtres chez lesquels le pigment est très peu prononcé; on les appelle des *albinos*. Quand vous étiez à l'école, vous avez déjà appris ces choses, très probablement, et cela vous ennuyait de l'apprendre, parce que vous n'en compreniez pas l'utilité, cela va sans dire. Mais ce qu'on aurait dû ajouter à vos leçons c'est que le pigment a une certaine importance dans la vigueur de la constitution et que, chez les animaux domestiques, il n'est pas indifférent pour le propriétaire que la peau d'une vache, par exemple, soit pourvue ou non du pigment.

Le pigment peut être augmenté par le fait d'une lumière intense. On peut constater ce fait par la coloration des parties de la peau soumises à la lumière, comme la figure et les mains des bateliers. Quelques parties de la peau toujours cachées sont cependant très colorées, mais cela tient à des circonstances particulières de nutrition. Le pigment peut être diminué par l'absence de lumière, les individus qui vivent constamment à l'abri de la lumière solaire, dans des caves ou dans des mines, on même dans des chambres, finissent par avoir un teint tout à fait blême. Chez les lapins, la réclusion dans une écurie plus ou moins obscure est en majeure partie la cause de l'albinisme.

La décoloration de la peau est produite aussi par d'autres causes accidentelles, mais ces exceptions seraient trop longues à décrire pour le moment, et nous nous en tiendrons aux faits généraux.

L'observation montre que les êtres pourvus d'un pigment prononcé sont en même temps plus vigoureux et que leurs sens sont plus actifs.

Il y a des chats blancs qui ont les yeux bleus; cette coloration de la peau et des yeux indique une diminution de pigment. Eh bien, ces chats sont ordinairement sourds; nous pouvons facilement le constater, et il est très probable que l'odorat de ces mêmes chats est moins subtil, mais c'est plus difficile à vérifier.

Il y a, dans certaines régions de l'Amérique, des racines qui sont un poison pour les pores. Les cochons noirs n'ont garde d'y toucher; les cochons blancs, au contraire, n'ont pas l'odorat aussi fin que les premiers; ils mangent de la racine vénéneuse et ils en périssent.

Chez les chevaux, le poil peut être blanc et la peau noire; le poil est alors d'un beau blanc argenté; parfois aussi la peau dépourvue de pigment, paraît d'un blanc de lait ou même rosée, soit aux paturons (balzanes), soit autour de la bouche (taches de ladre). Un cheval qui a une telle décoloration de la peau pourra, j'en conviens, être un bon cheval de service, quoique de temps à autre, les balzanes à peau rosée se trouvent plus facilement enflées, en hiver surtout. Mais si, au lieu d'employer ce cheval au trait, vous voulez en faire un étalon, gare! Ce cheval, qui manque de pigment dans les paturons ou à la bouche, transmettra à ses descendants un albinisme toujours plus prononcé, et au bout de quelques générations vous finirez par avoir des animaux de couleurs pie et enfin de véritables albinos, s'échauffant au travail et sujets à des infirmités.

Il peut arriver que le pigment se localise sous forme de tumeurs qu'on appelle des *melanoses*, qui sont à la marge de l'anus, sur les chevaux gris ou blancs, ou ailleurs.

Sur les animaux de l'espèce bovine, on trouve le pigment très varié dans sa répartition et dans son intensité.

Chez les uns, la coloration est uniforme et très foncée; chez d'autres, il y a des taches très variées dans lesquelles le noir le plus prononcé se trouve à côté d'un blanc mat dit *lavé*; chez d'autres, enfin, il y a un pigment très clair ou bien une coloration blanche uniforme, et les éleveurs peuvent suivre la progression de l'albinisme comme chez les lapins, surtout chez les bêtes qui ne vont jamais à la montagne.

Evidemment il y a toujours des exceptions et on ne peut les nier; mais elles n'influent pas les règles. D'une manière générale, on peut tirer de l'observation les faits suivants, qui ont une certaine importance pour l'élevage:

Les animaux chez lesquels le pigment est en décroissance, ont des tissus plus délicats. Si ces animaux sont soustraits aux intempéries, maintenus à un air doux et sans brusques variati-

ons, ils auront de la tendance à s'engraisser et leur viande sera tendre. Si, au contraire, on laisse de tels animaux au froid, ils paraîtront plus vite en souffrance, leur peau sera sèche et consue et ils s'amaigriront plus rapidement.

L'inverse est aussi vrai, c'est-à-dire que les bêtes foncées en couleur seront plus robustes, peut-être moins fines de tissus, mais quand elles seront exposées à une température basse ou variable elles seront moins vite en déchéance.

Lorsque la peau est pie et qu'un blanc très mat tombe sur certains organes, on voit ces parties moins favorables à l'usage auquel elles sont destinées. Ainsi la corne du pied est blanche ou jaune clair; quand la peau adjacente est blanche, cette corne est plus molle. Si la peau blanche correspond à la mamelle, on pourra constater que le lait sera plus clair; si la mamelle est plus colorée en jaune, le lait sera plus crémeux.

Si nous examinons un certain nombre d'animaux pies à teinte noire, nous trouvons assez souvent que le noir est associé à un blanc tout à fait décoloré, comme si tout le pigment s'était ramassé dans les places noires, et, malgré le noir de ces parties, il y a une sorte de dégénérescence des parties blanches.

Dans les bêtes de couleur pie-rouge, les taches rouges ont un pigment moins prononcé, mais les parties blanches sont aussi en général moins décolorées; on voit encore la présence d'un certain pigment jaunâtre dans ces parties blanches.

Dans les bêtes toutes blanches, il y a, comme nous l'avons vu, finesse des tissus et tendance à l'engraissement, pour peu que ces animaux soient entretenus dans de bonnes conditions de nourriture et d'habitation. N'en pourrions nous pas conclure que cette couleur blanche est à désirer? Non, pas complètement, parce que c'est un état anormal de finesse qui a toutes chances d'être encore exagéré dans les descendants, et, chez ceux-ci, nous trouverions des traces de dégénérescence, comme par exemple, la dépilation de quelques régions du corps, la rougeur des paupières, etc., degré de lymphatisme auquel il ne faut pas arriver si l'on veut maintenir une bonne population bovine.

Il y a un point auquel on n'est peut-être pas assez attentif. En cherchant la finesse, on s'est lancé dans les teintes frotement; c'est très bien, parce que c'est la teinte qui réunit à la fois la finesse et une certaine provision de pigment en rapport avec la santé. Mais beaucoup de personnes possèdent la recherche de la finesse et ne craignent pas de blanchir leurs animaux; c'est une exagération et une imprudence pour l'avenir.

Les vieux connaisseurs désiraient trouver le bout de la corne noire. Pourquoi? Parce que ce petit bout montre que, au moment de la première formation de la corne, à cet âge important où l'animal était dans sa phase de développement, il y avait eu lui du pigment; plus tard, ce pigment s'est diffusé par l'extension du corps; quand vous trouvez le bout de la corne jaune, vous pouvez en conclure que l'animal est fin comme individu, mais... que le pigment tend à l'abandonner, et que, sous le rapport de la reproduction, cet animal est sur la pente de la dégénérescence.

Faut d'la finesse, pas trop n'en faut,
L'excès en tout est un défaut.

S. BIELER.—*La ferme suisse.*

Manière avantageuse de nourrir les chevaux.

Il n'est pas de cultivateur qui n'ait remarqué que les chevaux rendaient une partie de leur avoine sans être digérée. Si s ne digèrent pas l'avoine mangée, il est clair que cette avoine ne les nourrit pas et qu'elle est perdue.

De cette observation on a conclu qu'il est indispensable de faire subir à l'avoine une préparation préalable pour la rendre plus digestive avant de la donner aux chevaux. On a d'abord fait concasser l'avoine, mais on s'est bientôt aperçu que cette pratique était insuffisante et on a adopté une autre manière de préparer l'avoine au moyen d'un instrument concasseur-aplatisseur; on concasse et on aplatit l'avoine. Au moyen de cet instrument on peut aussi mouler toute espèce de grains destinés à la nourriture des animaux. Cet instrument peut agir de deux manières et séparément: mouler le grain ou l'aplatir. On s'en sert avec

beaucoup d'avantage sur la ferme du Collège de Ste-Anne.

Au moyen de *l'aplatissage*, toute l'avoine mangée par les chevaux est entièrement digérée, et par conséquent on les nourrit avec infiniment moins de dépenses que lorsqu'une partie de l'avoine qui leur était donnée ne leur profitait pas. L'économie est très sensible et n'est pas à dédaigner.

Comme de raison on ne pourrait pas se procurer cet instrument dans toutes les fermes, vu son prix élevé; mais l'achat pourrait en être fait par un cercle agricole au moyen d'une souscription entre tous les membres, et l'on pourrait alors s'en servir à tour de rôle. Le prix de cet instrument est de \$75 croyons-nous, et l'on peut se le procurer chez M.M. Le François & Thiboutot, No. 110, rue St Paul, à Québec.

Faire tarir les vaches à l'approche du vêlage.

Comme en bien d'autres points, les cultivateurs diffèrent d'opinion quant au temps de faire tarir les vaches qui doivent vêler. Plusieurs cultivateurs sont d'avis qu'on ne doit cesser de les traire qu'une semaine ou deux avant le temps probable du vêlage, sous le prétexte qu'ils en ont fait l'expérience d'une manière avantageuse; d'autres cultivateurs sont d'avis qu'il est plus avantageux de cesser de traire les vaches deux à trois mois avant le vêlage. Nous sommes d'opinion qu'il est plus avantageux de cesser de les traire (ou comme l'on dit généralement de *les laisser aller*) au moins deux mois avant le vêlage. Quoique nous puissions adopter le premier moyen, il y a assurément un grand risque de l'adopter, car ce qui est dépensé pour la production du lait est autant d'enlevé à la construction et à l'état de santé du veau; non seulement on ne doit pas traire la vache qui porte veau, mais il est aussi nécessaire de lui donner un nourriture plus substantielle pendant les quelques semaines qui précèdent le vêlage.

C'est certainement une mauvaise économie que de traire les vaches jusqu'à l'époque du vêlage, car il est incontestable que la qualité du lait laisse à désirer. De plus, c'est un moyen d'affaiblir une vache, et dans cet état elle est plus apte à contracter des maladies.

Ce à quoi un cultivateur doit tenir davantage, c'est de donner un surcroît de nourriture à leurs vaches qui doivent vêler et qui donnent du lait jusqu'à l'époque du vêlage; elles demandent plus que du foin, et il faut leur donner du grain moulu, un mélange d'avoine et de blé d'inde par exemple.

A l'automne, dès que les vaches sont mises à l'étable pour l'hivernement, un grand nombre de cultivateurs cessent de traire leurs vaches, qu'elles soient pour vêler ou non, et pour cette raison ils les nourrissent uniquement à la paille et ils vendent le foin. Dans cette condition les vaches sont plus sujettes au froid et elles dépérissent sensiblement. Plus que cela, il est absolument nécessaire qu'à l'automne, avant leur entrée à l'étable, les vaches soient en bonne condition, et il importe de les garder telle jusqu'au printemps, et pour cela il ne faut pas mesquiner sur leur nourriture.

Dans le temps où l'on cesse de traire les vaches, il est nécessaire de les bien traire et de ne pas laisser

de lait dans le pis. Sous le prétexte qu'on doit cesser de traire les vaches, les ménagères ne font le plus souvent cette opération qu'à demi. C'est assurément une mauvaise pratique, car on expose les vaches à des inflammations du pis.

Lorsque les vaches ont cessé de donner du lait, la ménagère doit s'assurer, de temps à autres, s'il ne reste pas de lait dans le pis, et cela au moins une fois par semaine. Le maître d'une ferme doit s'assurer de son côté si cette précaution est régulièrement mise en pratique et il doit lui-même la surveiller de temps à autre.

Changement de nourriture pour les animaux.

Dans notre *causerie agricole* du 4 décembre (numéro 17 de la *Gazette des Campagnes*), nous avons appuyé sur la nécessité de bien nourrir les animaux et recommandé la douceur à leur égard. Aujourd'hui nous croyons nécessaire d'attirer l'attention de nos lecteurs sur un point important quant à la nourriture à donner aux animaux de la ferme.

Malheureusement nombre de cultivateurs ont pour habitude de ne pas changer le genre de nourriture qu'ils doivent donner à leurs animaux, et cela d'une semaine à l'autre, d'un mois à l'autre, même pendant toute la durée de l'hiver, tout le temps qu'on les tient en stabulation. C'est assurément une grande erreur, même funeste à l'état de santé du bétail. Quelque soit la qualité nutritive des aliments qu'on leur donne et quelqu'en soit la quantité, si elle est toujours servie dans les mêmes conditions, ils viennent à s'en dégoûter et dans ce cas la nourriture qu'ils reçoivent leur est nullement profitable. Il en est de l'animal comme de l'homme. Prenez, par exemple, le pain qui est notre nourriture principale et qui contient tous les principes nécessaires à notre subsistance. Qu'arriverait-il si nous ne mangions que du pain? Même avec l'addition de la viande, nous employons la farine préparée de différentes manières, afin de mieux satisfaire nos goûts, notre appétit; soit que la pâte soit convertie en biscuits de toutes sortes, en pain que l'on mange frais ou rôti, nous nous trouvons bien de tous ces changements de nourriture.

Maintenant le cultivateur qui pour la centième fois de suite prend dans son fenil la même espèce de foin pour le donner à ses animaux, n'a-t-il jamais songé à se demander combien il estimerait lui-même se nourrir d'un même et unique aliment pendant trente jours de suite? La question peut paraître étrange, sinon ridicule, car on ne voudrait faire de rapprochement avec le goût délicat de l'homme et les habitudes grossières de l'animal. Nous avons été habitués à une nourriture variée, et les animaux ont été élevés, nous dirons même forcés de se contenter d'une nourriture pour ainsi dire invariable. La seule différence que nous trouvons dans cet état de choses, c'est que l'homme a le moyen de s'aider lui-même en toutes espèces de choses, lorsque l'animal à l'état domestique ne peut se servir lui-même. Faites la différence entre un homme assis à une table garnie de mets les plus délicats, et un animal qui jouit de toute sa liberté dans une commune ou dans un riche pâturage, et vous verrez que l'animal saura aussi choisir les plantes qu'il affectionne le plus, comme l'homme

saura de servir de mets les plus propres à satisfaire son goût.

Pour se convaincre du fait, il suffit d'examiner attentivement les animaux lorsqu'ils sont au pâturage, et nous verrons que ce ne sont pas seulement les plantes que nous récoltons que les animaux recherchent. Parfois les vaches laisseront de côté le fourrage le plus riche pour manger les feuilles d'arbres ou d'autres plantes qu'elles affectionnent tout particulièrement. L'animal, comme l'homme, mange quelquefois des plantes par goût, et d'autres comme nourriture. Pour les jouissances qu'un homme éprouve à assaisonner sa viande de moutarde, de poivre, de sel, de vinaigre et même d'huile, l'animal de son côté recherchera les plantes aquatiques, de marais, etc., qu'il préférera à un certain temps au pâturage ordinaire qu'il reçoit. Les pommiers et les framboisiers ne sont pas plus en sûreté contre la dent du bétail qu'ils le sont des jeunes enfants qu'on laisse en toute liberté dans un verger. Toujours lorsqu'on ramène les vaches du pâturage à la basse-cour, même lorsqu'elles sont gonflées de nourriture, nous les voyons arrêter à un buisson pour en manger les feuilles des jeunes arbres. Le printemps même, lorsque l'herbe vient à peine de poindre, nous avons peine de garder les animaux dans la basse-cour; leur beuglement continu nous laisse assez voir qu'ils ont hâte de prendre eux-mêmes les aliments qui leur sont propres, fatiguées qu'elles sont de n'avoir mangé que du foin sec ou de la paille tout le temps de leur stabulation.

Nous savons qu'il est difficile de procurer à l'animal, lorsqu'il est à l'étable, la même qualité de nourriture qu'il lui est possible de se procurer lorsqu'il est au pâturage; mais on peut en quelque sorte obvier soi-même à ce changement de nourriture. Du foin haché avec de la paille est un changement avantageux dans la nourriture. Ce fourrage pourrait être légèrement humecté et mêlé avec du son. On peut, de temps à autre, leur donner du grain moulu ou écrasé, détrempe dans une eau tiède. Il est aussi avantageux de faire une ample provision de légumes pour en nourrir de temps à autre le bétail. Cette nourriture ferait diversion à la nourriture sèche et habituelle que l'on donne au bétail pendant l'hiver. Les animaux y gagneraient par une meilleure santé et la bourse du cultivateur s'en ressentirait.

Choses et autres.

Un petit piano carré.—Les personnes qui aiment à avoir un piano carré, mais dont les salons sont petits, seront heureuses d'apprendre que M. L. E. N. Pratte, No. 1676, rue Notre-Dame, Montréal, a reçu ces jours-ci un nouveau genre de piano d'une très petite dimension comparée à ceux que l'on fait aujourd'hui. Il n'a que 6 pieds 2 pouces de longueur par 3 et 1 pouce de largeur. C'est un *Piano Dominion* fabriqué par la Compagnie d'Orgues et de Pianos "Dominion," de Bowmanville, Ont., dont l'excellente réputation est basée sur la qualité remarquable de ses instruments.

Quoique d'une dimension réduite, ce piano n'en a pas moins 7 octaves; par un ingénieux arrangement, les cordes ont la même longueur que la majeure partie des grands pianos. La touche est agréable et légère, le son puissant, mais ses principales qualités sont la douceur et la pureté du son, une des premières qualités du piano pour salon.

L'action est tout aussi forte et les matériaux aussi bons que dans les plus grands pianos, et dont l'instrument est fait de la façon la plus complète. Il a aussi une amélioration de grande valeur, par laquelle les notes les plus élevées du clavier sont extraordinairement distinctes, pures et d'un beau timbre.

La caisse, de bois de rose, est simple mais d'un dessin élégant. Enfin c'est un petit piano aussi soigné que quiconque pourrait le désirer. Ajoutons à cela, que le prix en est très modéré.

Le nom de la Compagnie d'orgues et pianos "Dominion" est une garantie des qualités musicales, ainsi que de la supériorité de la construction de ce piano, et les personnes à la recherche d'un bon piano, à prix modéré, ne doivent pas manquer d'examiner le Piano "Dominion" au magasin de M. Pratte et de s'assurer un de ces instruments si bien finis.

Les chevaux maigres.—Quoique en bonne santé, certains chevaux restent toujours maigres; d'où leur aspect misérable, et les facilités qu'ils ont de s'écorcher aux protubérances osseuses. Lorsque cet état est constitutionnel, comme il arrive souvent, les animaux n'en mangent pas moins; mais la nourriture ne leur profite pas, par suite d'une assimilation imparfaite, insuffisante.

Pour remédier à ce dérèglement des fonctions nutritives, il convient d'ajouter à la ration ordinaire d'avoine, donnée à chaque repas la moitié, ou tout au moins le tiers, de paille hachée; on force ainsi l'animal à exécuter, d'une façon aussi complète que possible, l'acte essentiel de la mastication. On doit encore avoir soin d'humecter cette paille hachée avec un peu d'eau, — dans laquelle on aura fait dissoudre un tiers d'once de sel de cuisine ordinaire.

Nous tenons ce conseil d'une source des plus compétentes. En le suivant, les propriétaires verront, dans le plus grand nombre des cas, la condition de leurs chevaux s'améliorer progressivement. — *J'Echo des Laurentides.*

RECETTES

Moyen d'empêcher la sueur des mains.

Les personnes qui sont sujettes à suer des mains, et qui sont obligées de travailler à des ouvrages délicats, que la sueur altère, comme broderies ou couleur, les dentelles, les gazes, peuvent empêcher les effets de cette incommodité, en se frottant les mains avec un peu de soufre végétal. Cet expédient ne peut préjudicier à la santé.

Emploi de la suie comme engrais.

On remplit, aux trois quarts, de suie un grand tonneau, où l'on verse autant d'eau que ce dernier peut en contenir; on y ajoute aussi de la chaux, si le terrain auquel l'engrais est destiné n'en contient pas déjà. Au bout d'une demi-heure on décante, et on remplit le tonneau d'eau nouvelle, en ajoutant encore un peu de chaux; ces lavages sont répétés jusqu'à ce que la suie soit dissoute, et que l'on ait mis à peu près 20 livres de chaux. Le liquide ainsi obtenu, après avoir été suffisamment allongé d'eau, est employé, comme le purin, à l'arrosage des prairies. On estime que 20 livres de suie ainsi traitées équivalent à la charge de fumier d'un cheval.



CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1884--Arrangement pour la saison d'hiver--1885

Le et après lundi, 1er décembre, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	12.32 A. M.
Pour Lévis.....	9.46 A. M.
Pour St Jean et Halifax..	10.38 A. M.
Pour la Rivière-du-Loap..	3.27 P. M.
Pour Lévis.....	4.09 P. M.
Pour la Rivière-du-Loap..	9.52 P. M.

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 28 novembre 1884.



QUATRE MALLES quitteront BERSIMIS l'hiver prochain pour la POINTE AUX ESQUIMAUX, comme suit : les 25 DECEMBRE, 25 JANVIER, 25 FEVRIER et 25 MARS prochains, et partiront de la POINTE AUX ESQUIMAUX pour BERSIMIS les 31 DECEMBRE, 31 JANVIER, 1er MARS prochains.

Les lettres et journaux mis à la POSTE OU RECUS A QUEBEC les ou avant les 17 DECEMBRE, 17 JANVIER, 17 FEVRIER et 17 MARS prochains, seront expédiés par le courrier qui quittera BERSIMIS aux dates ci-haut mentionnées.

DEUX MALLES quitteront la POINTE AUX ESQUIMAUX pour BONNE ESPERANCE le 25 JANVIER et le 25 MARS 1885 respectivement, se raccordant avec la Malle venant de BERSIMIS, et DEUX MALLES quitteront BONNE ESPERANCE pour BLANC SABLON le 10 FEVRIER et le 19 MARS 1885 respectivement.

Les lettres et journaux destinés aux endroits situés entre la POINTE AUX ESQUIMAUX, BONNE ESPERANCE et BLANC SABLON, déposés ou reçus au bureau de Poste de QUEBEC le ou avant le 17 JANVIER et le 17 MARS 1885, seront expédiés à destination.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes,
Québec, 24 Novembre 1884.

4 décembre 1884.

Ecrémeuse de lait "Laval."—Pour beur- reries, fromageries et laiteries de grandes exploitations.

AVANTAGES.

1o. On peut séparer la crème du lait immédiatement après le trayage.

2o. On obtient 10 à 15 pour cent plus de beurre que par tout autre système.

3o. Le lait et la crème peuvent être utilisés de 24 à 36 heures plus tôt que par tout autre méthode.

4o. L'appareil est facile à nettoyer et ne demande pas de fortes fondations.

5o. Il exige moins d'espace que tout autre machine du même genre.

6o. Construction simple.—Force motrice convenable : celle d'un cheval ordinaire ou l'équivalent. Capacité : 750 à 800 livres de lait à l'heure.

2,653 de ces machines sont maintenant en usage en Europe et en Amérique.

Pour plus amples informations, pour commandes, etc., adressez-vous à

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

Les mêmes ont un assortiment général de machines agricoles, à la disposition des cultivateurs : Hache-paille.—Machines à battre.—Cribles vannours et séparateurs.—Barrages de Linch.—Machines à moudre de Versot, etc.

11 décembre 1884.

FOURRURE ! FOURRURE !

Le soussigné désire informer ses amis et le public en général qu'il entreprendra la CONFECTION ET REPARATION DE TOUTES SORTES DE PELLETERIES, et dans tous les genres, que l'on voudra lui confier. Ayant une expérience de près de trente ans dans cette ligne, il pourra satisfaire qui que ce soit. Toutes commandes exécutées et servies sous le plus court délai. S'adresser personnellement à son atelier ou par lettre.

Les A. PROULX,

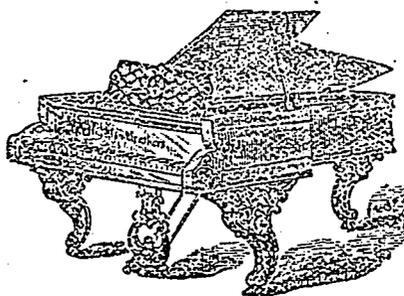
No 55, rue St-Olivier, Faubourg St-Jean, Québec.

PIANOS HAZELTON

De New-York

Répondant aux goûts artistiques les plus recherchés.

Son délicieux—Touche parfaite—Solidité à toute épreuve
établie par un demi-siècle d'expérience.



New-York 1853 :
PREMIER PRIX

New-Jersey 1860 :
PREMIER PRIX

Philadelphie 1876 :
Diplôme d'honneur
et
Médaille de Mérite.

MONTRÉAL 1880 :

DEUX DIPLOMES D'HONNEUR ET PREMIER PRIX EXTRA
au-dessus de tous les compétiteurs, sans exception.

OFFICIEL

Exposition de la Puissance, Montréal 1880.

Premier Prix Extra.

Classe X, Groupe I, Sec. extra. Grand piano carré à trois cordes.
HAZELTON FRÈRES, N.-Y.

1880

Montréal, Province de Québec,
EXPOSITION DE LA PUISSANCE.

Le Comité Permanent de l'Exposition décerne ce DIPLOME à MM. Hazelton Frères, N.-Y., pour le meilleur piano carré à trois cordes, pour supériorité du son, du mécanisme et de la fabrication au-dessus de tous les compétiteurs.

L. H. MASSUE, Président.
GEORGES LECLÈRE,
S. C. STEVENSON,
Sec. conjoints.

1880

Montréal, Province de Québec,
EXPOSITION DE LA PUISSANCE.

Le Comité Permanent de l'Exposition décerne ce DIPLOME à MM. Hazelton Frères, N. Y., pour piano droit, pour richesse, pureté, qualité chantante, délicatesse et puissance de son, avec touche élastique et excellence de construction.

L. H. MASSUE, Président.
GEORGES LECLÈRE,
S. C. STEVENSON,
Sec. conjoints.

Ces récompenses ont été décernées sur la recommandation unanime des cinq juges dans la classe X. Le piano Albert Weber, de New-York, était au nombre des compétiteurs du même groupe et de la même section. Les pianos Hazelton n'étaient pas aux Expositions de Montréal de 1881 et 1882.

A part les pianos carrés, je viens de recevoir un assortiment considérable de PIANOS DROITS qui ont été examinés et admirés par les sommités musicales, à Montréal.

Les artistes et les acheteurs sont spécialement invités à venir les examiner eux-mêmes.

Toujours en magasin l'assortiment le plus considérable de pianos et d'Orgues qu'il y ait en Canada.

L. E. N. PRATTE,

IMPORTATEUR DE PIANOS,

No. 1676 rue NOTRE-DAME

(Près de l'église Notre-Dame.)

MONTRÉAL.