

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 1^{er} de chaque mois, ou commencer avec le 1^{er} 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 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'envoi de correspondances doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



Gérant :

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES :

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

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

ABONNEMENT : }
\$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: Louis Riel pendu le 16 novembre 1885, victime du fanatisme orangiste.

Causerie Agricole: L'ensilage des fourrages verts.—Les trois fermentations.—Limites nécessaires à la fermentation alcoolique.—Perte et gain de matières nutritives par l'ensilage.—Ensilages hachés et non hachés.

Sujets divers: Le "fraisier des Alpes;" sa culture.—Nourriture à donner aux jeunes animaux.—L'oie: mœurs, incubation, maladies et produits.

Choses et autres: Engraissement des porcs.—Aphorismes du Père Michel.

Recettes: Corps étrangers dans les yeux.—Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent la couleur d'un noir rougeâtre que lui font prendre les œufs cuits.

PRIÈRE À NOS ABONNÉS RETARDATAIRES de payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la Gazette des Campagnes. Nous avons besoin de ce qui nous est dû, comme l'ouvrier a besoin, chaque semaine, de son salaire. C'est avec le prix des abonnements que nous avons à faire face aux dépenses qu'entraîne la publication de notre journal: nous en priver, c'est nous mettre dans une gêne considérable. Pour chacun de nos abonnés l'envoi d'une piastre ou plus qu'ils nous doivent, n'est rien, mais ces sommes réunies nous sont absolument indispensables. Nous avons été des mois pendant lesquels nous ne recevions pas deux piastres par semaine, et la semaine dernière, dans une seule journée nous recevions \$18 pour abonnement à notre journal. Ces retards ne peuvent être dus qu'à l'oubli, jamais nous ne voudrions croire qu'il y ait mauvaise volonté. Dans tous les cas, que chacun de nos abonnés se demande: AI-JE PAYÉ MON ABONNEMENT À LA "GAZETTE DES CAMPAGNES?" et nous sommes bien convaincu que dans le cas contraire on s'empressera de faire justice à notre juste demande au plus tôt.—Nous attendons! !

Le gérant de la Gazette des Campagnes, Hector A. Proulx offre en vente des volumes de littérature très intéressante. Voir son annonce au No 41 de la Gazette des Campagnes.

REVUE DE LA SEMAINE

Louis Riel, pendu le 16 novembre 1885, victime du fanatisme orangiste.—Le 16 novembre 1885 sera une date néfaste dans l'histoire de la Confédération Canadienne, et pour les Canadiens-français, un bien triste souvenir. Nul doute que Louis Riel, chef de l'insurrection du Nord-Ouest est une victime qui a été vivement et avec instance réclamée par la secte orangiste pour satisfaire leur haine contre le catholicisme. Malgré ce qu'on en dit, jamais nous ne croirons qu'un seul Canadiens-français ait pu prendre part à ce meurtre politique qui a créé dans le pays la plus profonde excitation et le plus grand malaise, jusqu'à ce que ceux de nos compatriotes Canadiens-français qui ont en mains les destinées de notre pays se soient expliqués ou aient plaidé coupables.

Ce meurtre politique est injustifiable, et il provoque, avec raison, les protestations de toutes les populations, soit des villes, soit des campagnes de tout notre pays, Malheureusement, comme le font entrevoir les journaux de toutes nuances politiques, ce meurtre devient un héritage de haine pour une fraction considérable du peuple Canadien.

"Oui, un héritage de haine! comme le dit *La Vérité*.

"Mais que cette haine soit sainte, qu'elle soit salutaire pour nous. Que ce ne soit pas une haine stérile, ni une haine féconde en œuvres détestables. Que ce ne soit pas une haine que la religion réprouve, mais une haine bénie du Ciel.

"Que ce soit une haine des causes qui nous ont conduits à cette fatale journée du 16 novembre. Que ce soit une haine des erreurs sociales qui, en nous divisant, nous ont affaiblis et ont ruiné notre influence dans la Confédération. Que ce soit une haine de l'esprit de parti qui a tout paralysé, tout atrophié en nous attachant aux hommes et non aux principes. Que ce soit une haine des sociétés secrètes qui se sont implantées dans notre jeune pays pendant que nous

dormions dans une fausse sécurité, dans une paix trompeuse.

“ Que cette haine ne dégénère en une guerre de races.

“ Sans doute, il faut punir les hommes qui nous ont infligé cette honte; il faut surtout que les traîtres parmi nous reçoivent une leçon salutaire. Mais que la lutte qui va s'engager soit une lutte de principes et non d'invectives, de personnalités et de mesquines représailles.

“ C'est là le grand devoir qui s'impose en ce moment aux classes dirigeantes: empêcher le mouvement national de s'égarer.”

Si nous avons un devoir national à remplir, dans les circonstances difficiles où nous nous trouvons, nous avons aussi celui que commande la charité chrétienne: Pour Riel, accordons-lui le secours de nos prières, pour le repos de son âme; à l'égard de sa famille et des Métis qui ont eu à souffrir de l'insurrection, souscrivons largement en leur faisant parvenir les secours dont ils ont besoin en argent, en le faisant parvenir à Mgr Grandin ou aux directeurs des journaux Canadiens-français qui ont ouvert des listes de souscription.

TESTAMENT DE LOUIS RIEL.

Voici le texte du testament de Riel, confié au Rév. Père André :

“ Prison de Régina.

“ Testament de Louis-David Riel.

“ Je fais mon testament, conformément au conseil qui m'a été donné par le R. P. Alexis André, mon charitable confesseur et très dévoué directeur de conscience.

“ Au nom du Père, et du Fils et du Saint-Esprit, je déclare que ceci est mon testament, que j'ai écrit librement dans la pleine possession de mes facultés mentales.

“ Les hommes ayant fixé le 10 novembre prochain comme la date de ma mort et comme il est possible que la sentence soit exécutée, je déclare d'avance que ma soumission aux ordres de la Providence est sincère, que ma volonté s'est rangée avec une entière liberté d'action, sous l'influence de la grâce divine de Notre-Seigneur Jésus-Christ, du côté de l'Eglise catholique, apostolique et romaine. C'est en elle que je suis né et par elle aussi que j'ai été régénéré.

“ J'ai rétracté ce que j'ai dit et professé de contraire à sa doctrine, et je le rétracte encore. Je demande pardon du scandale que j'ai causé. Je ne veux pas qu'il y ait de différence entre moi et les prêtres de Jésus-Christ, gros comme une tête d'épingle. Si je dois mourir le 10 de ce mois, c'est-à-dire dans quatre jours, je veux faire tout en mon pouvoir, avec le secours de mon divin Sauveur, pour mourir en harmonie parfaite avec mon Créateur, mon Rédempteur et mon Sanctificateur, en même temps qu'avec la sainte Eglise catholique. Si Dieu veut bien m'accorder le bienfait inestimable de la vie, je veux de mon côté monter sur l'échafaud et me résigner à la volonté de la Providence en me tenant dégagé, comme je le suis aujourd'hui, de toutes les choses terrestres; car je comprends que le plus sûr moyen de bien fuir est de mettre ses desseins en pratique d'une manière

entièrement désintéressée, sans passion, sans excitation, sous le regard de Dieu, en aimant son prochain, ses amis, et ses ennemis comme soi-même, pour l'amour de Dieu.

“ Je remercie ma bonne et tendre mère pour m'avoir aimé d'un amour si chrétien. Je lui demande pardon pour toutes les fautes dont je me suis rendu coupable contre son amour, le respect et l'obéissance que je lui dois. Je lui demande aussi pardon pour les fautes que j'ai commises contre mes devoirs envers mon bien aimé et regretté père et envers sa mémoire vénérable.

“ Je remercie mes frères et sœurs pour le grand amour et la grande bonté qu'ils ont eus pour moi. Je leur demande aussi pardon pour mes fautes de toutes sortes et pour toutes les erreurs dont j'ai pu me rendre coupable à leurs yeux.

“ Je remercie mes parents et ceux de ma femme pour l'affection et la bienveillance qu'ils m'ont toujours montrées, en particulier mon affectionné et bien-aimé beau-père; ma belle-mère, mes beaux-frères et belles-sœurs. A eux aussi je demande pardon pour tout ce qui dans ma conduite n'a pas été bien ou aurait été mal.

“ Je donne une franche et amicale poignée de main à mes amis de tout âge et de tout rang, de toute classe et de toute condition. Je les remercie pour les services qu'il m'ont rendus. Ma reconnaissance, je la témoigne particulièrement à ceux de mes amis, tant de ce côté-ci de la frontière que de l'autre côté, qui ont daigné s'occuper de mes affaires en public, aux Oblats de Marie-Immaculée, à la société de Saint-Sulpice et aux Sœurs Grises, pour tous les bienfaits que j'ai reçus d'eux depuis mon enfance. Je leur offre mes remerciements.

“ J'ai des bienfaiteurs de l'autre côté de la frontière, des amis dont la bonté pour moi a été au-delà de toute mesure. Je leur demande d'accepter mes remerciements, d'excuser charitablement mes défauts. Si ma conduite a pu en quelque façon offenser quelqu'un, soit dans les grandes choses ou dans les petites, je leur demande de me pardonner en tenant compte des excuses qui peuvent être en ma faveur; et quant à la somme de mes véritables fautes, “ mes culpabilités, ” j'espère qu'ils auront la bonté de me les pardonner devant Dieu et devant les hommes.

“ Je pardonne de tout mon cœur, de tout mon esprit, de toutes mes forces, et de toute mon âme, à ceux qui m'ont causé du chagrin, qui m'ont fait de la peine, qui m'ont causé du dommage, qui m'ont persécuté, qui sans raison m'ont fait la guerre pendant 15 ans, qui m'ont fait un semblant de procès, qui m'ont condamné à mort, et s'ils désirent réellement me vouer à la mort, je leur pardonne entièrement comme je demande à Dieu de me pardonner entièrement toutes mes fautes au nom de Jésus-Christ.

“ Je remercie ma femme pour sa bonté et sa charité à mon égard, pour la part qu'elle a prise si patiemment dans mes pénibles travaux et mes difficiles entreprises. Je la prie de me pardonner la peine que je lui ai causée volontairement ou involontairement. Je lui recommande d'avoir soin de ses petits enfants, de les élever d'une manière chrétienne, avec une attention particulière pour tout ce qui a rapport aux bons dis-

cours, aux bonnes actions et aux bonnes compagnies.

" C'est mon désir que mes enfants soient élevés avec grand soin en tout ce qui touche à l'obéissance à l'Eglise, leurs maîtres et leurs supérieurs. Je leur recommande de montrer le plus grand respect, la plus grande soumission et la plus complète affection envers leur bonne mère.

" Je ne laisse à mes enfants ni or ni argent, mais je supplie Dieu, dans son infinie miséricorde, je supplie les entrailles de la miséricorde de Dieu de remplir mon esprit et mon cœur de la vraie bénédiction d'un père que je désire leur donner : Jean, mon fils, Angélique, ma fille, je vous bénis au nom du Père, et du Fils et du Saint Esprit, pour que vous vous appliquiez à connaître la volonté de Dieu et soyez fidèles à l'accomplir en toute piété et sincérité : pour que vous pratiquiez la vertu fermement et simplement, sans parade ni ostentation, pour que vous fassiez le plus de bien possible sans manquer aux autres dans les limites d'une juste obéissance au clergé constitué, prêtres et évêques, surtout à votre évêque et à votre confesseur. Je vous bénis pour que votre mort soit douce, édifiante, bonne et sainte aux yeux de l'Eglise et de Jésus-Christ Notre-Seigneur. — Amen.

" Je vous bénis, enfin, pour que vous cherchiez et trouviez le royaume de Dieu et pour que vous puissiez de plus reposer en Jésus, Marie et Joseph. Priez pour moi.

" Je laisse mon testament au Rév. Père Alexis André, mon confesseur. Je prie mes amis de partout de tenir le nom du Père André côte à côte avec le mien. Je l'aime, le Père André.

LOUIS DAVID RIEL,

filis de Louis Riel et de Julie de la Gimodière."

CAUSERIE AGRICOLE

L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS.

Les réserves des fourrages destinés à la consommation, plusieurs mois après la récolte ont donné lieu à deux principaux procédés de préparation, en vue d'une bonne et économique conservation :

1o. Le *fanage* qui fait perdre aux plantes vertes fançables, les trois quarts de leur eau de végétation pour les réduire à l'état de fourrages secs.

2o. L'*ensilage*, qui se pratique depuis longtemps pour les récoltes racines et pour leurs pulpes, — mais qui appliqué aux fourrages verts, notamment au blé-d'inde, ne remonte pas au-delà de l'année 1861, car ce fut à cette époque que M. Reihlen, un grand agriculteur, fabricant de sucre des environs de Stuttgart, se trouvant surpris par les gelées qui venaient de sévir sur ses champs de blé-d'inde, eut l'idée de mettre ce blé-d'inde gelé en silos creusés en terre, à la manière des silos à pulpes de betteraves. Comme tant d'autres découvertes, l'ensilage des fourrages verts est donc né presque tout entier du hasard aidé par un de ces hommes observateurs qui savent transformer les revers en succès.

Jusqu'en 1861, les ouvrages agricoles d'Olivier de Serres, d'Arthur Young, Sinclair, Thaër, Yvart, Mathieu de Dombasle et de Gasparin, ne mentionnaient

pas du tout l'ensilage des matières vertes conservées pour la nourriture du bétail en hiver. C'était, avant cette date, une opération inconnue par les agriculteurs.

En 1870, à la suite d'une longue et intense sécheresse, en France, on donna un grand essort au procédé Reihlen, et plusieurs autres procédés d'ensilage des fourrages verts se manifestèrent par la voie des journaux d'agriculture. On parla beaucoup d'ensilage : Ce genre d'opération se répandit dans tous les pays, notamment aux Etats-Unis où on le pratique généralement dans les grandes fermes.

Un de nos abonnés, M. Norbert Bourque, de Sherbrooke Est, vient d'en faire l'essai, et il a lieu d'être fier de son succès. Voici ce qu'il nous écrivait, à la date du 18 novembre courant :

" Lors de votre visite chez moi, au commencement d'octobre, je vous ai promis de vous faire part du résultat que j'ai obtenu par l'ensilage de fourrages verts, fait sur ma ferme et à peu de frais.

" J'ai ouvert mon silo le 30 octobre, et depuis cette date, je soigne mes bêtes à l'engrais avec le fourrage que j'ai soumis à l'ensilage. Je n'ai qu'à me féliciter du succès obtenu. Mon bétail est très friand de cette nourriture, au point que tous les animaux laissent leur ration de navets pour l'ensilage, quand ces deux aliments leur sont offerts en même temps.

" Ayant été invité à faire part de mon expérience de l'ensilage, à la prochaine réunion annuelle des membres de la " Société laitière de la Province de Québec, " vous aurez alors occasion de publier dans la *Gazette des Campagnes* ce que j'en dirai. D'ici à ce temps là, l'expérience que j'en aurai fait comme nourriture à offrir au bétail, sera plus complet, et plus propre à intéresser les lecteurs de votre journal. "

Nous empruntons au " *Traité d'ensilage* " par M. Edouard Lecouteux, les données suivantes sur la théorie de l'ensilage :

Les trois fermentations.—On distingue trois ordres, trois degrés de fermentation : 1o. la *fermentation alcoolique* qui résulte de la décomposition du sucre, en contact d'un ferment, et se manifeste chimiquement par un dégagement d'alcool proportionnel à la quantité de sucre contenu dans les matières fermentescibles ; 2o. la *fermentation acétique* qui est caractérisée par la production de l'acide acétique ou vinaigre ; 3o. la *fermentation putride* qui donne lieu à la production de gaz fétides, d'acide sulfhydrique, de sels à base d'ammoniaque. Ainsi fermente le fumier dont les résidus derniers sont le terreau et les minéraux revenus à leur point de départ.

C'est à la *fermentation alcoolique* que doit s'arrêter l'ensilage des fourrages verts.

Limites nécessaires à la fermentation alcoolique.—L'ensilage des fourrages verts, ce n'est pas tout à fait l'ensilage des racines qu'on cherche à garantir, le mieux possible, contre l'échauffement, contre la fermentation en grandes masses. On ne peut conserver les fourrages verts qu'à la condition, *sine qua non*, de les préserver du contact de l'air, soit au moment de l'ensilage, soit pendant leur fermentation. Tels qu'ils sont apportés au silo, ces fourrages contiennent, en eau de végétation, les trois quarts et même les quatre cinquièmes de leur poids total au moment de

la récolte. Ils s'échauffent vite; mais s'ils sont bien tassés, bien foulés, bien pressés, bien chargés, la température ne s'élève pas au-dessus des nécessités de la fermentation alcoolique, la seule désirable en pareil cas, la seule qui soit caractérisée par un goût d'alcool des plus faciles à reconnaître.

Ainsi, notons cette différence dans les deux genres d'ensilage: pour la conservation des racines, il faut éviter l'échauffement avec la fermentation putride comme dernier terme; pour la conservation des fourrages verts où l'échauffement est inévitable, il faut savoir et pouvoir s'arrêter à la fermentation alcoolique, pas au-delà.

Action physique de l'ensilage.—L'ensilage modifie les propriétés physiques de la matière végétale, en ce sens qu'il l'amollit, l'imbibé de jus de fermentation, la rend plus digestive, plus assimilable. Incontestablement trois pieds cubes de matière ensilée, réduits par la fermentation, pèse plus lourd que trois pieds cubes de matière lors de l'arrivée au silo, par une réduction de volume initial.

La réduction de ce volume et l'accroissement de poids des ensilages ou conserves procèdent donc des mêmes causes, le tassement, la compression, la perte d'eau et de gaz, la fermentation. Mais la qualité de la conserve végétale est améliorée, les fibres ligneuses se sont attendries. A-t-on gagné en azote et autres matières nutritives?

PERTE ET GAIN DE MATIÈRES NUTRITIVES PAR L'ENSILAGE.

Pertes de fanage.—Malgré tous les soins apportés au fanage, il est impossible de ne pas laisser de graines, de feuilles, de débris, sur le sol où les fourrages sont secoués à coups de fourches, de rateaux ou de faneuses mécaniques. Tous ces débris de fanage représentent les parties les plus azotées, les plus riches de la plante. Il y a donc là une perte, et c'est, par conséquent, une nécessité, pour comparer ce que le fanage et l'ensilage apportent finalement dans la mangeoire du bétail, de remonter au point de départ des opérations; en d'autres termes de constater ce que sont devenus des mêmes poids de fourrages soumis, les uns au fanage, les autres à l'ensilage.

Nous ne faisons pas intervenir les fourrages verts dans la comparaison, lorsque ces fourrages passent, sans désenparer, de la terre qui les a produits à la mangeoire où ils sont consommés. Nous devons limiter notre parallèle entre fourrages ayant pour destination commune la consommation d'hiver, et comme tels traités par des procédés de conservation divers.

Partons de là: il y a perte pour le fanage.

Pertes d'ensilage.—Nous disons que, par l'ensilage, il y a moins de perte que par le fanage, puisque, pour ensiler les fourrages, il ne faut pas les secouer et les faire sécher à l'air libre. On les ramasse aussitôt coupés, fussent-ils mouillés par la pluie ou la rosée. On les apporte au silo et alors une fermentation bien gouvernée, bien contenue dans les limites de la fermentation alcoolique, suffit pour les amener à bon point d'utilisation. Dire que, dans les encoignures des silos et sur le dessus des masses ensilées, il n'y a pas de moisissures qui sont des pertes, ce serait exagérer. Toute la question, c'est de savoir si les pertes

sont moindres que dans le fanage. Et si les pertes sont moindres, il serait illogique de proclamer la déchéance du fanage. Une ferme a besoin de fourrages secs. Elle a, très souvent, intérêt à profiter de l'appoint que lui apportent les fourrages ensilés, et, à ce point de vue, il n'est pas inutile de mettre en ligne de compte les facilités que procurent, notamment dans les années pluvieuses, les fourrages emmagasinés dans les silos, presque sans pertes de feuilles, fleurs et graines.

Quand il s'agit de comparer fourrages secs à fourrages verts ensilés, on est autorisé à conclure que, pour les uns comme pour les autres, il est de toute équité de prélever les échantillons au moment de la récolte, afin de ne pas négliger, dans l'indication des résultats d'analyse, la partie perdue par le fait du fanage. Agir ainsi, ce sera placer la comparaison sur son véritable terrain, surtout si les portions moisies ou altérées par l'ensilage sont mises en regard des pertes inévitables de fensaisons par les temps de pluie, et des pertes de foin gâtés en grange ou en meule.

Il a été constaté par l'analyse chimique que les fourrages varient de composition dans leurs sommets où sont les fleurs et les graines, dans leur milieu en hauteur, dans leurs basses tiges près de terre. Le bétail n'hésite pas, quand il a le choix, à rebuter les basses tiges où abonde le ligneux sec et dur. Il préfère de beaucoup les parties hautes de la plante où abondent les éléments les plus nourrissants. Il est donc important de tenir compte à l'ensilage avec hachage très menu de l'avantageuse répartition qu'il fait entre toutes les parties plus ou moins nutritives des fourrages. Il corrige, en cela, la nature qui a fait sa répartition en vue de l'utilisation au maximum de toutes les substances alimentaires. On a beaucoup discuté sur le blé-d'inde haché ou non haché. Il est certain que le bétail est plus complètement nourri par le premier que par le second.

ENSILAGES HACHÉS OU NON HACHÉS.

Ensilage non hachés.—En 1870, quand débuta le mouvement d'ensilage en France, ce fut le blé-d'inde non haché qui surtout, pour raison de simplicité et d'économie de fabrication, obtint la grande majorité des préférences. Il est vrai qu'il n'y avait alors que le blé d'inde qui fût en scène. On recula tout d'abord devant le hachage qui devait faciliter la désagrégation, l'amollissement, la bonne fermentation de cette plante quasi-ligneuse. L'ensilage se pratiqua donc surtout avec du blé-d'inde en branches, couché à toute sa longueur dans le silo. La petite culture adopta ce mode d'ensilage comme se prêtant mieux à ses convenances.

Partout où les silos à blé-d'inde non coupé furent fortement chargés par leur couverture à l'instar des silos Reihlen, où le revêtement en terre mesurait de vingt-quatre à trente pouces de terre, la fermentation des masses végétales s'accomplit en conditions d'autant plus parfaites que ces masses avaient, en hauteur et en largeur, de plus grandes dimensions. Moins bonne, sinon tout à fait mauvais, fut la fermentation des conserves dans les silos trop plats et insuffisamment chargés, tassés, foulés. Des altérations, des pourritures s'y déclarèrent et furent imputées, non à leur vraie cause, qui était le défaut de compression,

mais, bien à tort, au blé-d'inde ensilé sans hachage, c'est à-dire dans sa longueur naturelle, moins les racines.

S'appuyant sur ce fait que trois pieds cubes de blé-d'inde ensilé, sans hachage, pèse 630 à 640 livres, tandis que le même cube de blé-d'inde haché pèse 1400 livres, M. Goffart, d'après son expérience, regarde le blé-d'inde non haché comme se livrant lui-même à son ennemi qu'il introduit dans la place. Ce blé-d'inde se tasse mal, il rebondit, pour ainsi dire, sous les pieds qui tentent de le refouler; il laisse, entre les grosses tiges, beaucoup de petites cavités dans lesquelles l'air s'accumule. Bientôt, ces accumulations d'air emprisonné dans une masse fermentescible deviennent la cause d'une fermentation qu'il est difficile, sinon impossible, d'arrêter aux limites de la fermentation alcoolique.

L'ensilage du blé-d'inde non haché doit avoir pour condition *sine qua non*, un très fort chargement et beaucoup de soins pour l'entassage.

Cependant, un jour arrive où le blé-d'inde, plante pouvant atteindre douze pieds et au-delà, suivant variétés, doit être extrait du silo et porté à l'étable. On le coupe alors, soit à la bêche, soit à la fourche. Mais s'en tenir à ce premier déchiquetage, ce serait s'exposer à un très grand gaspillage, puisque d'habitude les animaux ne mangent que les parties feuillues et les sommités du fourrage ensilé. En ce cas, les pieds des tiges, très ligneux, passent à la litière, car l'instinct de l'animal suffit à lui apprendre que les matières les plus nutritives des plantes, et surtout des plantes géantes, n'abondent pas dans les tiges. L'animal agit en conséquence. Et si, par un coupage au moment de la mise en consommation, on se décide à mélanger toutes les parties végétales, les hautes et les basses, les riches et les pauvres, il faut reconnaître que mieux aurait valu, au point de vue d'une bonne fermentation, commencer par où l'on se resout à finir. Il est vrai que le hachage, à la dernière heure, se fait jour par jour, petit à petit, tandis que le hachage, au moment même de l'ensilage, complique beaucoup les opérations d'une époque très surchargée de travaux.

S'agit-il de plantes à tiges relativement courtes et molles, comme les légumineuses et les herbes de prés, on admet, en général, que le hachage n'est pas aussi nécessaire, et que mieux vaut s'en passer. Quant au seigle, au millet, aux plantes d'une certaine dureté, il y a tout avantage à les hacher. — (A suivre).

Le fraisier des Alpes ou perpétuel; sa culture.

Nous n'entreprendrons pas de faire ici l'éloge du fraisier; il n'est personne qui ne sache que ses fruits sont au nombre des plus sains et des plus exquis; ce sont aussi les plus précoces de tous, puisqu'ils arrivent à maturité à une époque où la plupart des autres sont à peine sortis de la fleur. Si l'on ajoute à ces avantages que la plante qui les donne est très productive, qu'elle tient peu de place et qu'elle est à la portée de tout le monde, on n'a plus lieu d'être surpris de la grande faveur qui s'attache à sa culture.

Il existe aujourd'hui dans les jardins un très grand nombre d'espèces de variétés de fraisiers, les unes indigènes, les autres exotiques, nous nous occuperons,

en ce moment, que du fraisier des Alpes ou fraisier perpétuel. Il appartient à une espèce naturelle, distincte de celle du fraisier des bois. C'est le plus précieux de tous les fraisiers, à cause de la singulière propriété qu'il a de remonter et de produire perpétuellement depuis avril ou mai jusqu'aux gelées en pleine terre, et pendant tout l'hiver sous châssis ou en serre chaude jusqu'au printemps, où on le remet en pleine terre, ou encore cultivé dans des caisses en bois ou des pots en terre.

Ses fruits sont aussi bons et fins que ceux des fraisiers des bois et beaucoup plus gros, car les fruits des fraisiers des bois sont sans contredit les meilleurs quand ils ont mûri au soleil. Cette espèce est abandonnée quoique ses fruits mûrissent dix à douze jours avant tous les autres, mais ne donnant qu'une seule fois.

Ce qui caractérise le fraisier *perpétuel*, c'est l'absence complète de coulants. Il est rare que ce fraisier se plante autrement qu'en bordure le long des allées, son feuillage très touffu, soutient les hampes chargées de fruits. Il doit être renouvelé tous les deux ans, même au bout d'une année, si les touffes sont trop grosses, au moyen des éclats fournis par les souches. Si l'on attendait trop longtemps les touffes seraient devenues tellement serrées que les jets sortant du milieu seraient étouffés et périraient sans donner aucun produit.

La distance à mettre entre les pieds est de douze pouces.

On peut également le planter en planches. Le terrain destiné à l'établissement d'une fraisière doit être préparé, au moins quinze jours à l'avance, par un bon labour et une fumure abondante en fumier d'écurie à demi consommé. On donne aux planches une largeur de quatre pieds et aux sentiers qui les séparent, un pied et demi. Une plus grande largeur pour les planches serait nuisible, en ce qu'au moment de la cueillette, on ne pourrait pas en atteindre le milieu avec la main sans être obligé d'y poser le pied, ce qui exposerait à écraser le plant et les fruits.

Le terrain bien préparé et bien fumé, on procède à la mise en place. Le plant est détaché de la souche par éclats avec précaution après une bonne pluie ou un arrosage équivalent, et on le replante immédiatement, avant que ses racines aient eu le temps de se flétrir au contact de l'air. On le débarrasse soigneusement de toutes les feuilles jaunes ou jaunies, et on raccourcit le cheveu des racines d'un demi pouce. Ce retranchement est nécessaire pour empêcher que les racines trop longues ne soient rebroussées à contre sens, en mettant la plante dans le trou qui doit la recevoir, accident qui n'est pas rare et qui entraîne toujours la perte du plant. Les racines raccourcies au point convenable ne tardent pas à produire un nouveau cheveu qui fixe solidement la plante.

C'est au printemps qu'il est plus avantageux de planter le fraisier *perpétuel*. Sous le climat de Paris, le mois d'avril peut être regardé comme le bon moment pour la plantation printanière. Pour le Canada on peut considérer le mois de mai pour cela.

Le fraisier aime beaucoup l'eau, surtout celle des arrosages, car il est remarquable que l'eau de pluie, et surtout celle des pluies d'orage, lui est préjudiciable; c'est ce que fait dire aux jardiniers qu'il

aime mieux l'eau du puits que l'eau du ciel. Cela est si vrai, que dans les années très pluvieuses les fraisiers jaunissent et ne donnent que des récoltes insignifiantes, tant pour la qualité que pour la quantité. Cela tient probablement à ce que l'eau de pluie, en été, est toujours plus ou moins chargée d'électricité; aussi les jardiniers entendent-ils soin, lorsqu'un orage menace, d'arroser copieusement leurs fraisiers, pour les saturer d'avance et les rendre moins susceptibles d'absorber l'eau de pluie. On imaginerait difficilement, si on ne l'avait pas vu, la différence que présentent, au bout de quelques jours, deux planches de fraisiers dont l'une était sèche et l'autre mouillée au moment où la pluie est arrivée. La différence ne sera pas moins marquée pendant le reste de la saison, et la production en est aussi affectée dans une proportion considérable. On voit donc que le jardinier n'a pas seulement à arroser à l'époque de la sécheresse; par un temps pluvieux, il doit forcer les arrosages dans les intervalles qu'il laisse les ondées, afin d'en empêcher les effets pernicieux.

La manière de cultiver les fraises influe beaucoup sur la durée et l'abondance des récoltes. Chaque hampe porte plus ou moins de fleurs auxquelles succèdent des fruits dont la maturité n'arrive que successivement. Si l'on enlève le fruit sans couper son pédicule, comme le font beaucoup de personnes pour s'éviter la peine d'épolucher les fraises avant de les servir, il arrive que ce pédicule, en se desséchant, entraîne la perte des fleurs et même des fruits portés par la même hampe; la récolte totale de la fraise peut en être diminuée de moitié.

Les jardiniers de Paris le savent si bien, que jamais ils ne permettent que des fraises soient cueillies dans leurs jardins autrement qu'avec leurs pédicules; leurs femmes et leurs enfants sont remarquables par leur dextérité et la promptitude avec laquelle elles savent faire cette opération sans ébranler les plantes.

PAUL DE LANOUE.

Nourriture à donner aux jeunes animaux.

Bien nourrir dans le jeune âge, c'est préparer l'avenir des animaux, c'est les disposer à acquérir la taille, la conformation, les aptitudes qui sont le but de ceux qui se livrent à l'exploitation du bétail.

Un animal qui n'est pas suffisamment nourri dans l'âge de croissance, ce sera, fatalement, un animal dont il ne sera guère permis d'attendre de profits.

Il y a donc pour le jeune bétail, une alimentation spéciale: il y a donc des rations d'élevage calculées en vue de la formation et du développement osseux et musculaire des animaux pour lesquels on recherche plus ou moins la précocité quand ils sont destinés au travail, à la production de certaines laines. Et comme la lactation est la première période de tout régime alimentaire des nouveaux-nés, il ne faut pas séparer ici l'intérêt des mères-laitières qui, pour être bonnes nourrices, ont à recevoir une nourriture favorisant à la fois quantité et qualité de lait.

On sait que, généralement, la *régime au vert* possède, à cet égard, une incontestable supériorité sur le *régime au sec*, et que, pour l'estomac du jeune animal en demi-sevrage et sevrage complet, il n'est rien de tel que les jeunes herbes. C'est pourquoi, le plus sou-

vent, on cherche à faire coïncider les naissances avec l'époque où, dès leurs premières sorties de l'étable, les jeunes animaux peuvent pâturer des herbes qui ne soient ni trop tendres, ni trop aqueuses, ni trop dures.

L'oie : mœurs, incubation, maladies, produits.

L'oie est de tous les oiseaux de basse-cour celui dont l'éducation est la plus facile, la moins coûteuse et la plus productive. Nous nous étonnons toujours que ce bel oiseau ne soit pas plus répandu dans nos campagnes. Pourvu qu'on ait des herbes à donner aux oies en grande quantité, et elles ne sont pas difficiles sur leur qualité, on aura du profit à les élever, et au moins autant d'agrément qu'avec n'importe quel autre oiseau. On peut utiliser pour la nourriture de l'oie les herbes de rebut, en les accompagnant de nourriture plus substantielle. L'oie est l'innocente victime d'un odieux proverbe. Depuis des siècles on répète *bête comme une oie*, et cependant l'oie est loin d'être bête. Nous avouons que sa physionomie décèle peu d'intelligence, mais combien d'hommes supérieurs ont une physionomie assez insignifiante? Malgré son air niais, l'oie est douée d'une bonne somme d'intelligence. Elle en donne des preuves à l'état sauvage comme à l'état domestique.

Originaire des régions septentrionales, dont il fait la richesse, cet oiseau émigre chaque année en automne, pour descendre vers des climats moins rigoureux. Qui ne connaît sa manière de voyager? Doué de grandes et fortes ailes, il s'élève très-haut dans les airs et il y prend toujours une direction arrêtée et réfléchie. Tantôt, selon la direction du vent, il vole en ligne droite, tantôt sur deux longues lignes formant un angle aigu, dont le sommet est occupé par l'individu le plus robuste de la troupe. Quand ce chef de file est fatigué de fendre la colonne d'air, il se réfugie à l'arrière-garde, un autre prend sa place. Le plus grand ordre règne dans la colonie voyageuse. Elle se tient à une hauteur telle que le plomb ne peut l'atteindre. S'arrêtent-elles dans une plaine ou sur les bords des eaux, les oies choisissent un endroit bien découvert, et des sentinelles sont placées de manière à éviter toute surprise. Réduite en captivité, l'oie se montre douce et reconnaissante envers ceux qui la nourrissent. Douées d'une ouïe extrêmement fine, elles reconnaissent, à leurs pas, à leurs allures, tous les gens de la maison. Elles les suivent comme ferait un chien. Elles ont le soin le plus assidu de leurs petits oisons; elles obéissent docilement à la voix de leurs gardiens.

L'oie est devenue domestique depuis des temps immémoriaux. Les Celtes, les Gaulois, les Francs, nos pères, se livraient en grand à l'élevage de l'oie, et ils en envoyaient de grandes quantités en Italie. Pline dit qu'il en venait à pied de nombreux troupeaux du pays des Morin (province septentrionale des Gaules). Il raconte le singulier stratagème qu'employaient leurs conducteurs pour les faire marcher. Ils plaçaient toujours au premier rang les plus fatiguées, de sorte que, la colonne les poussant en avant, elles étaient bon gré mal gré obligées d'avancer. Chez les vieux Grecs et surtout chez les Lacédémoniens, l'oie était regardée comme une volaille très-distinguée et elle faisait l'ornement des plus beaux festins. Rome répu-

blicaine vénéra l'oie, qui l'avait sauvée, par ses cris, de l'invasion des Gaulois. Elle les nourrissait dans le temple de Janus, mais elle en faisait peu d'usage pour la table. Soumise au joug des empereurs, la ville éternelle chercha tous les raffinements de la gourmandise, et inventa les fameux foies d'oie qui font aujourd'hui la renommée de Strasbourg. Dans la France moderne, l'oie eut longtemps les honneurs des festins, mais elle perdit beaucoup de sa réputation et de sa vogue le jour où le dindon nous arriva du nouveau monde.

Nous possédons plusieurs variétés d'oies, celles dites de Toulouse sont incontestablement les plus belles, les plus grosses.

Elle n'est plus facile que l'éducation de l'oie. C'est un oiseau qui mange à peu près de tout; il dévore avec une égale voracité les herbes, les légumes, le blé d'inde, l'avoine, l'orge, les criblures de toutes espèces de graines. Il aime particulièrement les salades, les feuilles de choux, les vecces, le trèfle.

Il ne faut les conduire dans les champs que lorsqu'ils sont dépouillés de leur récolte, elles causent, par leur voracité, de grands dégâts dans les moissons. Il est aussi toujours dangereux de les laisser errer dans les jardins, elles mangeraient et briseraient la plupart des plantes.

Le mâle se nomme jars, la femelle oie et les petits oisons.

Le jars peut servir sept à huit femelles. Il a le corps grand, le cou long, les ailes amples, la queue ronde, un anneau blanc près du croupion, le bec rouge et pointu, le dos rond.—(A suivre.)

Choses et autres.

Engraissement des porcs—Dans les petites comme dans les grandes fermes, et même chez les moindres journaliers dans nos campagnes, on se hâte actuellement de terminer l'engraissement des porcs qui devront être tués avant Noël. Cette fin d'engraissement exige des soins et des précautions plus grands que n'en demandent le début et le milieu de l'engraissement. Sous ce rapport, il en est des porcs comme des autres animaux. A mesure qu'ils engraisserent, ils deviennent plus difficiles pour la nourriture; on est donc obligé d'accroître la qualité des aliments, en augmentant la proportion de ceux qui, tels que les grains, renferment, sous un petit volume, une grande faculté nutritive. On s'attache, en outre, à leur donner, pendant les quinze à vingt jours qui précèdent l'abatage, des substances qui agissent spécialement sur la qualité du lard; tels sont les remoulages de blé, les fèves et surtout les pois. Il est bon aussi d'augmenter le nombre des repas, en diminuant, bien entendu, la ration de chacun, et de varier la nourriture à chaque repas.

Quoique les porcs soient peu sensibles au froid, l'expérience a cependant prouvé que, de même que les autres animaux, ils s'engraissent plus rapidement dans un lieu chaud que dans des loges ouvertes à tous les vents. Aussi, dans la petite culture, place-t-on les loges en communication avec l'étable.

Ajoutons que, dans tous les cas, un écoulement prompt des urines, une litière abondante et souvent renouvelée et la plus grande propreté dans les auges sont indispensables au succès de l'engraissement comme de l'éleve de ces animaux.

Aphorismes du Père Michel.—Si la surveillance dans une ferme n'est pas facile, le service s'en ressent. L'œil du maître, comme l'œil de Dieu, doit être ouvert sans cesse et voir tout.

—C'est dans les circonstances difficiles que l'homme intelligent et courageux se révèle. Mais il est toujours téméraire de s'engager sans nécessité sur le terrain de la lutte.

—Avez-vous la liberté du choix; Prenez le certain pour l'incertain.

—Cultivez quelques arpents de terre en bonne condition, vous vivrez dans l'aisance. Affirmez une immense étendue de

terre sans aucun des moyens que le succès réclame, et la ruine viendra frapper à votre porte, et le misère s'installera chez vous.

RECETTES

Corps étrangers dans les yeux.

La présence de ces corps étrangers occasionne de la douleur plus ou moins vive, de la rougeur, des larmoiements. Lorsqu'ils ne sont pas adhérents, les larmes suffisent dans la plus grande partie des cas pour les entraîner au dehors on bien on injecte, avec une petite seringue, de l'eau fraîche entre les paupières de manière à bien nettoyer l'œil. On réussit aussi très-bien en promenant sur cet organe un pinceau doux que l'on a trempé dans du miel, ou bien un morceau de papier roulé, humecté avec du sirop ou tout simplement avec un peu de salive; le corps étranger s'attache au pinceau ou au papier et on l'enlève alors avec une grande facilité. Si le corps étranger est un fétu de paille ou un petit éclat de fer, on a proposé pour les attirer, de présenter, aussi près que possible de l'œil, dans le premier cas, un bâton de cire d'Espagne électrisé par le frottement; dans le second, un morceau d'aimant.

Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent la couleur d'un noir rougeâtre que lui font prendre les œufs cuits

Il arrive ordinairement que les œufs cuits au beurre ou à la graisse donnent aux couvercles d'argent une teinte d'un noir rougeâtre que l'on a ensuite beaucoup de peine à faire disparaître; il ne s'agit cependant que de frotter, en pareil cas, l'argenterie avec de la suie.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

STATUE DE NOTRE-DAME DE PITIÉ

A VENDRE

Au Bureau de la "Gazette des Campagnes."

Le soussigné offre en vente une magnifique statue de Notre-Dame de Pitié, en carton-pierre, quatre pieds de hauteur et quatre pieds et demi de longueur. Le coloris de cette statue a été fait avec le plus grand soin par un habile statuair de Montréal. S'adresser à

FIRMIN H. PROULX,

A Ste-Anne de la Pocatière.

VEAUX CANADIENS-JERSEYS, A VENDRE.

Les mères de ces veaux proviennent d'un superbe taureau Jersey pur sang, frère de MARY ANN OF ST LAMBERTS, laquelle a produit 867 LIVRES DE BEURRE DANS ONZE MOIS. Le père de ces veaux est également un Jersey pur de grand prix.—Il a coûté \$500 A TROIS MOIS et il a été importé par

M. ROMES STEPHENS, DE ST LAMBERT,

Péleveur de MARY ANN. Ce taureau est également magnifique

On peut voir ces veaux, ainsi que leur père et mère, sur la ferme du soussigné à Trois-Rivières, en s'adressant à M. Thomas Fortin, Chemin des Forges.

Pour tous autres détails, s'adresser à

ED. A. BARNARD,

Directeur de l'Agriculture, Québec

La Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny

11e ANNÉE D'EXISTENCE

BUREAU PRINCIPAL A MONTMAGNY.

Cette compagnie assure contre le feu toutes sortes de propriétés, maisons, dépendances des cultivateurs, etc., aux prix les plus modérés.

JEAN BOUCHIER, St Charles de Bellechasse, Président ;
GEO. DEMERS, St Henri de Lévis, Vice-Président ;
JAMES OLIVA, Gérant }
H. HEBERT, Inspecteur } Montmagny.

Agents généraux : H. HEBERT, Montmagny ; G. E. MICHAUD, Pislet.

1er octobre 1885.

L. A. LANGLAIS, AVOCAT, de Fraserville, P. Q., suit les Cours de Rimouski, de Kamouraska et de Montmagny. Il s'occupe de prêts d'argent hypothécaires et autres.

A VENDRE

Des terres situées au Lac Témiscouata et à St Honoré, devant être traversées par le chemin de fer de Woodstock, maintenant en voie de construction.

A vendre ou à louer : un bel emplacement avec maison, étables et une boulangerie. Le tout dans des places centrales de Fraserville.

S'adresser à

L. A. LANGLAIS, Avocat.

A VENDRE

Bétail Ayrshire : veaux mâles et génisses, pure race, avec pedigree ; un jeune taureau Ayrshire de deux ans, pure race, avec pedigree.

Aussi : Moutons Cotswold, de choix. S'adresser à

J. B. BEAUDRY,
St MARC, Comté Verchères, P. Q.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1885---Arrangement pour la saison d'hiver---1886

Le et après lundi, 10 novembre 1885, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	9.50 A. M.
Pour Lévis.....	4.10 P. M.
Pour St Jean et Halifax..	10.38 A. M.
Pour la Rivière-du-Loup..	3.26 P. M.
Pour Lévis.....	4.10 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup..	9.50 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., 11 novembre 1885.

AUX CULTIVATEURS !

Qui désirent se procurer les instruments les mieux adaptés pour la culture de ce district, ils trouveront les articles suivants :

Arrache pierres et Sotches, Aiguiseur de Faulx, Arrache patates les plus modernes, Arrosoirs ou distributeurs d'engrais liquide.
Bouloversours à deux chevaux, Brouettes, Barattes de toutes grandeurs.

Charrues de fonte durcie et trempée, Charrues d'acier meilleurs modèles, Charrue sous-sol, Charrues tournantes en versoir mobile pour côtes, Charrues à double versoir pour binage, Charrues Sulky, Charrues à trois sillons, Cremoirs, Cribles ordinaires et Cribles séparateurs, Coupe légumes, Cultivateurs assortis avec sardeurs et ranehausseurs.

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées Fançuses, pour étendre le foin.

Fourneaux agricoles de 30 à 75 gallons.

Godendard et Machine à scier les bûches.

Herses rotatoires, Herses carrées pour un et deux chevaux, Herses améliorées à charnière, Houe et Cultivateur à roues ; Hène à la main, Hache-paille (assortis) s'aiguissant lui-même.

Léviers pour graisser les roues de voitures, Lavouses mécaniques (assorties).

Moissonneuses les plus améliorées, Machines à battre, système Gray, pour un et deux chevaux, Machines pour semer les patates, couper les germes, combinées, Manipulateur mécanique pour le beurre.

Presse à foin.

Râteaux à cheval améliorés, Rouleaux de jardins, Rouleaux de champs pour un ou deux chevaux, avec appareil pour semer la graine de mil.

Semoirs à graines de jardin, Semoirs à la volée, Semoirs combinés pour grain et graine de mil, Scies rondes s'adaptant à un pouvoir quelconque.

Teneur de sac pour empocher, Tombereaux écossais, Tombereaux pour étendre le fumier, etc, etc.

AUSSI : pièces pour réparations de toutes espèces d'instruments agricoles.

CHEZ

CHARLES T. COTÉ.

Gérant de la Cie Manufacturière de Québec.

MAGASIN --- 191, RUE ST PAUL. } QUÉBEC.
FABRIQUE : 4 et 6, RUE DES BAINS. }

EGREMEUSE DE LAVAL !

INSTRUMENTS de Paterson & Frère : Charrues d'acier, Charrues à siège, Charrues à un cheval, Charrues à 2 et à 3 oreilles, Herses et Cultivateurs à dents à ressort, Faucheuses à un cheval et à 2 chevaux, Moissonneuses, Lieuses, Râteaux, Hache-paille, Moulins à mouture Raymond, etc.

INSTRUMENTS de la Compagnie Manufacturière Massey : Faucheuses Toronto, Râteaux, etc.

INSTRUMENTS PLANET, Jr.

Semoirs à graines de jardin, petits Cultivateurs à bras, Cultivateurs, Houes à cheval, etc. Les meilleurs instruments de ce genre.

PETITS SEMOIRS A GRAINES DE RANDOLPH,

Fonctionnant à l'aide de la main, expédiés par la Poste pour \$1.75.

Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Charrues écossaises toute de fer, Charrues de Lamoureux, Charrues tourne-oreille pour côtes, Herses carrées montant ou bois, Herses toutes de fer, Herses-grubblers de fer, Bouleversours à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Sardeurs et Ranehausseurs, Arrache-sotches et pierres, Baratte & Malaxeur de Litch. Seaux à traire les vaches. Chargeurs de foin, Tombereaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vaneurs et séparateurs.

Machines à moulin de Vessot.

Ustensiles de buanderie et engins à vapeur, sur commande-etc. Assortiment de pièces de réparations pour instruments ci-dessus nommés, pour ceux de la maison Beauchemin & Fil, pour faucheuses, Buckey, etc. Dents de Faucheuses. Tors densés.

Moulins à scie portatifs, Machine à battre à la vapeur. Matériel de fromagerie.

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

28 mai 1885.