

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 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 : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. } ABONNEMENT
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine: Retraite du Rév. M. Charles Trudelle, comme supérieur du Collège de Ste-Anne.—Quatrième excursion annuelle des membres de la Presse associée de la Province de Québec (Suite): A St-Hyacinthe.

Causerie Agricole: Du bétail.—Préparation et division des aliments pour le bétail (Suite.)

Sujets divers: Concours des fermes les mieux tenues à St-Eugène (comté de l'Islet), sous le patronage du cercle de St-Isidore laboureur, établi dans cette paroisse.—Culture du fraisier en terrasse.—Utilité des moissonneuses.—L'évaluation du bétail sur une ferme.

Choses et autres: Pesage de produits agricoles sur une ferme. Nos forêts.

Recettes: Blanchissage au riz.—Savon de résine.

Exhibitions de la Société d'agriculture du comté de l'Islet et de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.—L'exhibition agricole et industrielle de la Société d'agriculture du comté de l'Islet aura lieu à St Jean Port-Joli, mardi le vingt-et-un septembre courant. Le même jour, à St Jean Port-Joli, dans la salle publique de cette paroisse, se tiendra l'exhibition de fruits, légumes, fleurs, etc., de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.

C'est par erreur que nous avons annoncé, dans le dernier numéro de la Gazette des Campagnes que ces deux exhibitions devaient avoir lieu le vingt-quatre (24) septembre.

Les journaux qui ont reproduit l'annonce que nous en faisons, sont priés de publier la rectification qui précède.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

INSTRUCTIONS POPULAIRES SUR LES SOINS A DONNER AUX ANIMAUX MALADES.—Prix, 15 cts.

LE PARFAIT MARECHAL 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. Marcellicour, artiste vétérinaire. Prix: 35 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

Retraite du Rév. M. Charles Trudelle, comme supérieur du Collège de Ste-Anne.—Les amis du Collège de Ste Anne ont dû apprendre avec regret la retraite du Rév. M. Charles Trudelle comme supérieur de cette importante institution, l'état de sa santé ne lui permettant plus d'occuper cette charge qui demande un travail laborieux et constant de tous les jours. Ce vénérable prêtre est parti mardi du Collège, pour aller prendre à l'hôpital-général de Québec, un repos qui lui était absolument nécessaire. M. Trudelle occupait la charge de supérieur depuis le 13 juillet 1878. Pendant son séjour dans cette institution, M. Trudelle a présidé à d'importantes améliorations tant au Collège qu'à l'école d'agriculture et à la ferme-modèle attachée à cette dernière institution à laquelle il était profondément attaché. Ce zélé prêtre était grandement estimé dans la paroisse qui a appris avec regret son départ du milieu de nous; pour notre part nous avions en lui un généreux conseiller et un ami entièrement dévoué au succès de notre journal. Nous faisons des vœux pour que sa santé se rétablisse promptement. Au moment où nous écrivons ces lignes, son successeur comme supérieur n'est pas encore connu.

Quatrième excursion annuelle des membres de la Presse associée de Québec (Suite).—Nous arrivons à St-Hyacinthe à neuf heures et demie (31 juillet). Une foule considérable de citoyens se tenait aux abords de la station pour nous recevoir. La magnifique fanfare de cette ville, qui s'est acquis une si brillante réputation à la dernière exhibition de Sherbrooke, prenait aussi part à la réception. Comme nous n'avions que quelques heures à visiter cette importante ville qui assurément n'a rien à envier aux grandes villes sous le rapport commercial et industriel, nous profitons de l'avant-midi pour visiter la partie manufacturière. M. le maire Dessaulles, l'Hon. M. de la Bruère, M. le Notaire Taché, MM. Ernest Tremblay et Desmarais de

l'Union, et plusieurs propriétaires des manufactures de cette ville nous accompagnent.

Nous n'avons pas visité cette ville depuis 1866, et c'était pour nous à ne pas nous y connaître tant le progrès a été rapide depuis vingt ans. Nous sommes heureux de signaler qu'outre ces progrès étonnants qui s'opèrent au point de vue manufacturier, industriel et commercial, dans une si petite ville, l'agriculture y reçoit une grande part de son concours; car dans cette ville il y a des hommes entièrement dévoués au progrès agricole, et nous pourrions citer en première ligne l'Hon. M. de la Brevère, orateur du Conseil Législatif. C'est ainsi que nous y avons vu surgir une association qui depuis son établissement a rendu d'immenses services dans notre province, la Société d'industrie laitière. St Hyacinthe est une ville non-seulement manufacturière, industrielle et commerciale, mais aussi une ville agricole par son apparence. On y marche au milieu de grands arbres, les jardins y sont nombreux et bien entretenus; on y a pour toutes les choses de l'agriculture le plus grand dévouement porté jusqu'au désintéressement, puisque l'on tient avant tout à garder un terrain dans le voisinage de la maison pour la culture des légumes et des fleurs.

Le premier établissement que nous avons visité a été une manufacture des étoffes en laine, depuis la flanelle la plus commune jusqu'à celle d'un plus grand fini. C'est un véritable magasin de tissus en laine des mieux travaillés et qui nécessairement doivent être en grande demande sur les marchés. Aussi les bâtisses sont-elles immenses et l'on y emploie un grand nombre de mains; 150 personnes y trouvent constamment de l'ouvrage à l'intérieur; 125 personnes sont employées au dehors pour terminer les ouvrages qui ne peuvent être faits dans l'établissement. Il y a près de 200 moulins ou machines différentes, pour confectionner toutes sortes d'ouvrages en laine. Il est fortement question d'ajouter à cet établissement une manufacture pour y travailler la soie, et qui sera sous la direction de M. Corriveau qui a une grande expérience dans ce genre d'industrie.

Au sortir de cet établissement, on nous a fait visiter l'aqueduc et les pompes à incendie. L'aqueduc est dû à l'initiative d'une compagnie privée. Le coût des machines a été de \$5,000, et la compagnie a lieu de se féliciter de son entreprise qui donne entière satisfaction, car l'eau est fournie en abondance, ce qui est une grande sûreté pour la ville au cas d'incendie. Nous voudrions voir nos grandes paroisses suivre le même exemple qu'à St Hyacinthe sous ce rapport. La dépense de \$5,000 n'est absolument rien quand il s'agit de protéger de nombreuses propriétés de grande valeur, contre les incendies qu'il est impossible de contrôler sans le secours d'un aqueduc. La paroisse de Ste Anne de la Pocatière surtout en aurait grand besoin pour la protection de son Eglise, son collège, son couvent et plusieurs autres maisons de prix. L'esprit d'association, voilà ce qu'il nous faut pour conserver nos propriétés si grandement exposés à une conflagration par l'incendie.

Nous visitons ensuite les manufactures de chaussures de MM. Séguin, Lalimo et Cie qui ont à leur service 200 ouvriers; et celle de MM. L. Côté et frère qui emploient près de 200 ouvriers. Quand on voit les

ouvriers de ces manufactures à l'œuvre il est facile de s'expliquer le bas prix des chaussures sur nos marchés. Dans ces établissements, nous y avons vu des chaussures de toutes sortes, tant par le fini que par la bonne qualité des cuirs employés.

De là, nous nous rendons à la fabrique de portes, châssis et sculptures de tous genres en bois, ayant pour propriétaire MM. Paquet et Godbout. Il serait difficile de s'expliquer pourquoi l'on part de la capitale de la Puissance du Canada, Ottawa, pour donner à l'entreprise des sculptures en bois à un établissement situé dans la ville de St-Hyacinthe, si les MM. Paquet et Godbout n'avaient pas la réputation d'exceller dans ce genre d'ouvrage et surtout de le faire à bon marché. C'est ainsi qu'ils ont obtenu du Collège d'Ottawa un contrat pour ouvrage en sculptures se montant à une valeur de plus de \$20,000.

Dans le voisinage des deux importantes manufactures de chaussures que nous venions de visiter, il devait nécessairement s'y trouver une tannerie où l'on prépare les cuirs prêts à être employés pour les chaussures; car dans une ville entreprenante comme l'est St Hyacinthe, on ne devait pas laisser à des villes étrangères le soin d'alimenter leurs manufactures de chaussures. En effet, l'on nous fait entrer dans une immense tannerie où 125 ouvriers sont à l'ouvrage. Des milliers de peaux crues sont achetées par les propriétaires de cet établissement, dans les cantons de l'Est, sur les marchés de Manitoba et de Chicago, chaque année, puis elles en sortent toutes préparées. Pas un poil de ces peaux crues, pas une rognure, pas même la graisse qui suinte de ces peaux n'y trouvent pas leur utilité; la graisse que l'on retire de ces peaux est utilisée au fonctionnement d'une cinquantaine de machines qui servent à la préparation des cuirs. Les rognures sont utilisées pour les chaussures avec bien plus d'avantages que le carton dont on fait usage dans certaines manufactures, car ceux qui s'y connaissent disent que ces rognures pressées sont aussi bonnes quant à la durée des chaussures que le cuir épais, surtout pour l'usage qu'on en fait.

Dans le voisinage du marché, nous apercevons une immense bâtisse ayant l'apparence d'une fromagerie et placardée de plusieurs affiches portant l'inscription suivante: "Ici nous payons le plus haut prix pour les œufs." Nous y entrons et nous y aspirons une température glacée et repoussante. N'importe, il fallait satisfaire notre curiosité. C'est un établissement où l'on achète un millier et plus de douzaines d'œufs par jour, pendant la saison d'été, pour les revendre sur les marchés de Boston et ailleurs dans le cours de l'hiver. Ils ont un procédé de conservation des œufs où la glace et la chaux jouent un grand rôle. Cette exploitation est des plus avantageuse pour les cultivateurs du voisinage de St-Hyacinthe, en ce qu'elle leur permet d'obtenir un bon prix pour la vente des œufs. Plusieurs de nos confrères de Québec se sont demandés pourquoi la ville de Québec n'avait pas aussi un semblable établissement? Les capitalistes de la ville de Québec qui ne savent que faire de leur argent, pourraient répondre à cette question.

Deux heures et demie ont à peine suffi pour nous permettre de visiter la partie manufacturière de la ville; la fatigue et un peu la faim (il est une heure de l'après-midi), nous forcent à prendre le chemin de

l'hôtel de M. Gendreau, où les citoyens de la ville nous ont fait préparer un dîner des plus propres à satisfaire notre appétit. Le maire M. Dessauls présidait à une table, et l'Hon. M. de la Bruère présidait à l'autre table. Dans le cours du banquet, le corps de musique de la ville fit entendre plusieurs morceaux de musique qui furent chaleureusement applaudis. On a bu à la santé de la presse, au maire de la ville et à l'Hon. M. de la Bruère. M. Carrel, notre président, a profité de cette circonstance pour remercier les citoyens de la ville de St-Hyacinthe pour la chaleureuse réception faite aux membres de la Presse associée de Québec; M. Levasseur s'est aussi fait notre digne interprète en corroborant ce que venait de dire en anglais M. Carrel.

Après le dîner, des voitures furent mises à notre disposition par les citoyens de St-Hyacinthe, pour nous permettre de visiter les institutions religieuses et le voisinage de cette ville.

Quand dans une ville comme St-Hyacinthe, on s'attache à faire progresser avec tant de zèle le côté matériel, comme nous en avons vu l'exemple dans la matinée, à plus forte raison le côté religieux et intellectuel devait s'en ressentir puisqu'il est la base de tous les progrès. En effet, la ville de St-Hyacinthe peut être fière de son église, fière de son collège et de son couvent que nous avons visités. Le Couvent de la Présentation est des mieux situé et d'une grande richesse au point de vue de sa construction. Les parterres qui l'environnent démontrent que l'horticulture y est pratiquée avec art et avec goût. Ce couvent compte trente années d'existence et l'on peut dire qu'il n'a pu être pour cette ville, pendant tout ce temps, qu'une source de bénédictions dans les familles, car c'est dans cette institution qu'ont été formées à la piété celles qui aujourd'hui sont à la tête des ménages où respirent l'aisance et le bonheur.

Nous avons ensuite visité le Collège de St-Joseph que l'on dit être l'un des plus beaux de la Puissance du Canada. Quoiqu'il en soit, les élèves qui ont l'heureuse chance de faire leurs études dans cette institution peuvent se vanter d'y avoir toute leur aise; au point de vue pittoresque il est des mieux situé, et pour nous servir des expressions de M. le Dr Valade, "le parterre est ravissant, et cascades, petits lacs, bosquets, fleurs, rien n'y manque pour faire un séjour de délices et de rêveries agréables." Quant à l'instruction qu'on y reçoit, sa réputation est déjà inscrite dans l'histoire de notre pays qui lui doit d'avoir formé des hommes marquants dans le clergé et ailleurs.

A quatre heures et demie nous nous rendons à la Station où une foule de citoyens, y compris la fanfare de la ville, s'étaient rendus pour assister à notre départ. Nous leur disons adieu, en leur exprimant en même temps par des hurrahs notre vive reconnaissance pour le charmant accueil que nous venions de recevoir de leur part. De là, nous partons pour Sherbrooke.—(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

DU BÉTAIL.

Préparation et division des aliments pour le bétail (Suite).—La cuisson des aliments pour le bétail est

encore une préparation avantageuse, non pas parce qu'elle augmente leur faculté nutritive, mais surtout parce que cette cuisson permet d'écraser les aliments et de les mélanger plus intimement avec les grains et les fourrages. Ce sont les racines alimentaires surtout que l'on fait cuire; parmi celles-ci, la cuisson des pommes de terre (patates) est d'absolue nécessité. Les bestiaux mangent très bien les patates crues, mais ces dernières contiennent des principes malfaisants qui agissent défavorablement sur la santé du bétail. De fait, si les patates crues entrent pour plus d'un quart de la ration, les animaux deviennent indisposés et donnent des déjections particulières d'une odeur infecte; tandis que les patates cuites, surtout à la vapeur, peuvent sans inconvénients former la ration complète. Quant aux autres racines, les animaux les mangent aussi bien crues que cuites; la seule préparation qu'il soit nécessaire de leur faire subir, c'est le coupage en tranches plus ou moins grosses, afin de permettre aux animaux de les manger plus facilement et aussi de prévenir les accidents.

Le coupage des plantes racines se fait au moyen de coupe racines de différentes formes et suivant les besoins de chaque forme. Dans la petite culture on se sert d'un coupe-racine en forme d'un S, muni d'un manche et que l'on manie comme un pilon. Les racines sont placées dans une cuve et découpées avec ce coupe racines en morceaux plus ou moins petits, suivant les animaux qui doivent les consommer. Pour les moutons on hache plus fin que pour les bêtes à cornes.

La cuisson des racines se pratique de deux manières: à la vapeur et à l'eau. La cuisson à la vapeur est le mode le plus perfectionné et le plus économique; cette économie n'a lieu que dans certaines circonstances particulières. La vapeur ne forme pas elle-même la chaleur, elle n'est qu'un moyen plus prompt de la transmettre. La vapeur est produite dans une chaudière pleine d'eau chauffée jusqu'à ébullition; de là elle se rend par un tube dans une autre chaudière contenant les aliments qui doivent être cuits, et la et la vapeur en se condensant opère la cuisson. Il y a par là économie de combustible.

Lorsqu'on veut faire cuire successivement plusieurs chaudières de racines, dans ce cas l'eau chaude n'est pas perdue, car elle est sans cesse retournée dans le régénérateur; et comme elle a perdu peu de chaleur il faut moins de feu pour la faire bouillir de nouveau.

Dans de grandes formes où les animaux consomment une grande quantité de racines cuites, on atteint le plus haut degré d'économie par le moyen suivant: On met à côté l'une de l'autre deux chaudières destinées à recevoir les racines, on en remplit une et on y fait arriver la vapeur; pendant que celle-ci agit, on lave une nouvelle quantité de racines que l'on met dans la seconde chaudière. Dès que les racines de la première chaudière sont cuites, on fait arriver la vapeur dans la seconde chaudière; on vide la première chaudière que l'on remplit de nouvelles racines, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les racines nécessaires à l'alimentation du bétail soient cuites. On comprend qu'en agissant ainsi, la chaleur amonée par la vapeur est toute utilisée; on n'est jamais obligé

de mettre de l'eau froide dans la chaudière, ou si on en met ce n'est qu'une très petite quantité.

D'ordinaire lorsque l'opération est bien en marche, on cuit six minots de racines dans l'espace de vingt minutes, tandis que par la cuisson à l'eau pour faire cuire une même quantité de racines, il faut au moins une heure; et l'on conçoit par là qu'il y a grande économie de combustible à opérer au moyen de la vapeur.

L'emploi de la vapeur offre encore un autre avantage dans une ferme. Souvent on a besoin d'eau bouillante, il suffit alors d'apporter un seau d'eau froide près du régénérateur et y introduire un jet de vapeur, et en quelques minutes l'eau devient chaude.

L'appareil le plus parfait que l'on puisse utiliser pour la cuisson des racines, au moyen de la vapeur, se compose des pièces suivantes: 1o. Un fourneau d'une grandeur convenable pour le bois ou pour le charbon; 2o. Sur ce fourneau, une chaudière ou générateur devant recevoir l'eau qui doit produire la vapeur; ce générateur est muni d'une soupape de sûreté pour prévenir les accidents; 3o. Un tube, partie en fer ou en cuivre, partie en caoutchouc qui part du générateur et se rend dans une seconde chaudière. Ce tube est muni d'un robinet au moyen duquel on règle le passage de la vapeur; il a 1½ pouce de diamètre, il sort par la partie supérieure du générateur et entre dans la seconde chaudière par le fond, ou plutôt entre le fond et le forme fond; 4o. Une chaudière en bois bien sarclée: c'est celle dans laquelle on rend le tube conducteur. Elle a deux fonds dont l'un, le plus bas, est fait comme les fonds ordinaires; mais à trois ou quatre pouces au-dessus se trouve un grand fond percé d'une grande quantité de trous de moyenne grandeur. La chaudière possède un couvert qui la ferme hermétiquement. Dans les grandes fermes on fait usage de deux ou trois chaudières semblables ayant deux ou trois oreillons, lesquels vont s'appuyer sur les montants d'un chevalet de manière à permettre de balancer les chaudières sans efforts; au-dessus de ces chaudières se trouve un petit robinet que l'on ouvre pour laisser écouler l'eau.

Pour cuire les racines avec cet appareil, on emplit une cuve en bois, de racines bien lavées et on y fait arriver la vapeur; celle-ci passe par les trous du faux fond, puis circule dans toute la masse des racines par les vides qui les séparent. La vapeur se condense au contact des racines et les cuit en même temps. L'eau produit par la condensation de la vapeur descend entre les deux fonds et on laisse écouler au moyen du petit robinet qui s'y trouve. Quand la cuisson est terminée, on n'a qu'à interrompre le passage de la vapeur. Alors on les vide en les tournant sans dessus dessous, ce qui est facile au moyen de leurs oreillons. L'eau chaude est alors retirée du fond des chaudières et ramenée dans le régénérateur, de sorte qu'il faut très peu de chaleur pour remettre l'eau en ébullition. Pour empêcher qu'aucune partie de la chaleur ne soit perdue, on a l'habitude de couvrir les racines à cuire d'une bonne couche de pailles avant de mettre le couvert de la chaudière.

On peut, par le même moyen, faire cuire le grain. Il faut que les trous du faux fond soient plus petits, et pour cela on dit avoir en réserve des faux fonds de rechange.

Le second moyen de cuisson demande moins de soins que le premier, mais il est plus coûteux. Il faut chauffer plus longtemps, dépenser plus de combustibles; toujours conserver dans la chaudière une certaine quantité d'eau autrement les racines grilleraient et prendraient un mauvais goût; ajouter de nouvelle eau à mesure qu'elle s'évapore, ce qui retarde encore la cuisson; enfin, laver et gratter la chaudière de temps à autre. Si les racines ont été bien lavées, l'eau qui reste dans la chaudière après la cuisson peut être employée pour délayer les bouettes, excepté toutefois l'eau qui a servi à cuire les patates, qui est mauvaise et que l'on doit rejeter.

Dans certaines contrées, on fait cuire non-seulement les racines et les grains, mais encore le bon foin, même la paille et certaines substances trop dures pour pouvoir être digérées facilement à leur état naturel. Par la cuisson de ces dernières substances on réalise une économie notable, mais on comprend qu'elle n'est applicable que dans les petites exploitations; dans les grandes exploitations, il faudrait des appareils dispendieux et les frais de main-d'œuvre seraient trop coûteux. Dans certains pays où la propriété est très divisée, et les animaux nourris à la stabulation complète, on fait pour les bestiaux des soupes dans lesquelles on fait entrer toutes espèces d'aliments, même des feuilles d'arbres dont les animaux profitent d'une manière étonnante.—(A suivre.)

Cercle Saint-Isidore laboureur à St-Eugène, comté l'Islet,—Concours des fermes les mieux tenues, etc.

(Suite.)

M. Chapais fut accompagné dans sa visite par deux anciens cultivateurs nommés par le cercle. Le lundi et le mardi fut consacré à la visite des fermes au nombre de 15, et de deux boutiques. C'était un vaste champ à parcourir. Ayant commencé le matin à 6 heures, nos visiteurs ne firent de retour qu'à la nuit close. La veille fut employée à rédiger leurs notes et à faire la liste des prix. M. Chs Chapais ne s'est épargné aucune fatigue, il a parcouru toutes les fermes du front au trait carré. La pluie abondante tombée dans la nuit de dimanche lui a rendu ce travail encore plus pénible—mais il voulait se rendre compte exactement et rendre parfaite justice aux concurrents. Accompagné comme il l'était par deux de nos meilleurs cultivateurs, il put donner maints conseils dont le propriétaire de la ferme visitée ne manquera pas de tirer un grand profit.

Mercredi, avant la distribution des prix, il fit encore des remarques générales sur ce qu'il avait vu, donna de nouveaux conseils, et signala le mérite de chacun. Comme cet enseignement est vraiment pratique! vous qui fosseyez mal vos terres! telles terres que nous avons visitées, malgré la pluie torrentielle que nous avons eue dimanche étaient cependant exemptes d'eau, que des fossés bien faits et des rigoles bien faites conduisaient à la décharge de là à la rivière—vous qui laissez croître les mauvaises herbes, voilà tel cultivateur qui me met au défi d'en trouver dans son champ. Grande cependant fut sa surprise lorsque je lui montrai quelques pieds de marguerite blanche qui s'étaient dérobés derrière une souche. Ces pauvres marguerites furent bientôt immobilisées. Visitez la laiterie de M. Ls Ph. Gagné, c'est un véritable modèle du genre. Trois d'entre vous ont eu tous les points pour l'article *Devoirs*, voilà des hommes consciencieux. En effet ce point intéresse la science, ce qu'on fait perdre à son voisin pour avoir négligé ses fossés et ses clôtures, pèse sur notre conscience et nous oblige à restituer. Qu'un passant brise sa voiture et éprouve des retards dommageables par cause de chemin mal entretenu, voilà qui peut amener un procès et des troubles.

Habitants de St-Eugène, continuez vos efforts dans la bonne voie, et votre paroisse qu'on se plaint déjà à signaler, votre paroisse sera prospère et chacun de ses habitants contents et heureux de son sort.

M. le curé remercia les membres du cercle qui avaient pris part au concours. M. les étrangers présents à la fête, en particulier M. le curé Bacon pour la part importante qu'il y avait prise. L'Islet vient de réorganiser son cercle, c'est un grand secours pour St-Eugène, le bon exemple étant contagieux comme le mauvais. M. le curé de l'Islet félicita le cercle de St-Eugène de ses succès, complimenta M. Chs. Chapais sur les observations judicieuses et vraiment pratiques qu'il avait faites et promit d'en faire profiter le cercle de l'Islet.

Avant de se disperser, les membres du cercle adoptèrent à l'unanimité la résolution suivante: Proposé par M. Amédée Kérouack directeur de la société d'agriculture de l'Islet et président du cercle, secondé par M. Ls. Th. Gagné membre de la dite société et président du comité du concours des fermes, Il est résolu que "le titre de Protecteurs des cercles St-Isidore " Laboureur soit décerné aux Honorables M. Dr. P. Larue et " Ls. Beaubien pour reconnaître les efforts incessants que ces " honorables messieurs ont fait tant au conseil législatif qu'à " la chambre d'assemblée de Québec pour protéger et dévelop- " per l'institution naissante des cercles St-Isidore-Laboureur " et lui permettre d'atteindre le but qu'elle s'est proposé.

LISTE DES PRIX.

(Maximum, 450 points ; 50 points par article.)

Médaille d'honneur.—Eugène Normand, 472 points.

1er Prix, Edmond Pelletier, 461 points ; 2e Narcisse Caouette, 424 points.—Mentions Honorables: Edmond Cloutier, 402 points ; F. H. Gaulin, 361 points ; Amédée Kérouack, 359 points.

Entretien des chemins, clôtures et fossés de ligne.—1er prix, Edmond Pelletier, Eugène Normand et Théodore Bélanger ; 2e, F. H. Gaulin.—Mentions honorables: 1ère, Edmond Cloutier ; 2e-Narcisse Caouette et Joseph Eugène Thiébeau.

Terre-neuve à la herse.—1er prix, Edmond Pelletier ; 2e, Edmond Cloutier. Mention honorable, Narcisse Caouette.

Terre-neuve à la charrue.—1er prix, Mathias Gagnon ; 2e, Eugène Normand.—Mentions honorables : 1ère, F. H. Gaulin ; 2me, Narcisse Caouette.

Assainissement.—1er prix, Edmond Pelletier, Eugène Normand et Edmond Cloutier ; 2e, Théodore Bélanger.—Mentions honorables : 1ère, Joseph E. Thiébeau ; 2e, Narcisse Caouette.

Engrais.—1er prix, Damase Cloutier ; 2e, Eugène Normand.—Mentions honorables : 1ère, Pierre Normand ; 2e, Narcisse Caouette.

Culture sarclée.—1er prix, Eugène Normand et F. H. Gaulin ; 2e, Edmond Pelletier et Narcisse Caouette.—Mentions honorables : 1ère, David Normand ; 2e, Théodore Bélanger et Edmond Cloutier.

Céréales.—1er prix, Eugène Normand ; 2e, Narcisse Caouette.—Mentions honorables : 1ère, F. H. Gaulin, Edmond Cloutier et Théodore Bélanger ; 2e, Ls. Ph. Gagné.

Prairie.—1er prix, Edmond Pelletier ; 2e, Théodore Bélanger.—Mentions honorables ; 1ère, Félix Théberge, Ls. Gagné et Mathias Gagnon ; 2e, Polycarpe Cloutier.

Pâturages.—1er prix, Eugène Normand, Théodore Bélanger et Edmond Cloutier ; 2e, A. Kérouack, Ls. P. Gagné, D. Cloutier, N. Caouette et M. Gagnon.—Mentions honorables : F. H. Gaulin et F. Théberge.

Bétail.—1er prix, Edmond Pelletier ; 2e, N. Caouette.—Mentions honorables : 1ère, A. Kérouack ; 2e, E. Normand.

Industrie laitière.—1er prix, E. Normand ; 2e, A. Kérouack.—Mentions honorables: 1ère, Ls Ph. Gagné ; 2e, Edmond Cloutier.

Bâtisses.—1er prix, A. Kérouack et E. Cloutier ; 2e, F. H. Gaulin et N. Caouette.—Mentions honorables: 1ère, E. Pelletier, Ls Ph. Gagné et P. Normand ; 2e, Eugène Normand et F. Théberge.

Matériel de fermes.—1er prix, Ls Ph. Gagné ; 2e, D. Cloutier.—Mentions honorables: A. Kérouack, E. Normand et F. H. Gaulin ; 2e, E. Pelletier, T. Bélanger, T. Cloutier, E. Théberge et M. Gagnon.

Arts et métiers (50 points).—1er prix, Damase Thiébeau, ferblantier, 50 points ; 2e prix, Norbert Leclerc, forgeron, 40 points.

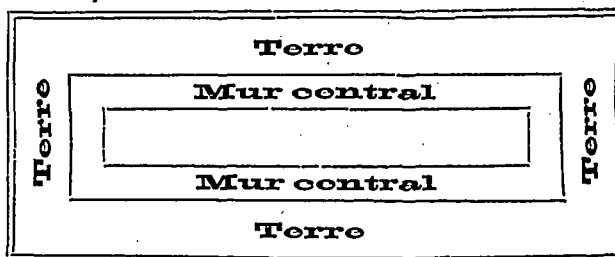
St-Eugène, 10 août 1886.

Culture du fraisier en terrasse.

Ce mode de culture du fraisier a été expérimenté en France et a donné d'excellents résultats. On peut l'établir sur tous les sols, même sur le pavé d'une cour et sur la roche nue.

Pour la pratiquer, on se procure des briques comme celles dont on se sert pour la construction, ou, pour éviter la dépense, de simples fragments de briques qui sont à peu près sans valeur, pourvu toutefois que ces fragments aient un certain volume. A défaut de ces matériaux, de simples pierres, surtout celles qui sont d'une nature poreuse, comme le grès et certains granits, peuvent bien les remplacer ; mais les terrasses à la construction desquelles elles serviront n'auront pas la régularité qu'on obtiendrait en y employant des briques carrées ou des fragments de briques auxquels il est facile de donner cette forme. On peut encore, comme je l'ai fait moi-même pour ma fraisière, se servir de planches.

Lorsqu'on a choisi l'emplacement où l'on veut établir une fraisière, on forme un parallélogramme de trois à quatre pieds de large sur une longueur indéterminée en bâtissant sur le sol, avec les briques, ou les pierres ou les planches une sorte de mur d'enceinte haut de douze pouces et dont l'épaisseur est celle de la brique, de la pierre ou de la planche. Ce premier mur achevé, on en construit un second dans l'intérieur du parallélogramme, dont il occupe la partie centrale, laissant entre lui et le mur d'enceinte un intervalle de douze pouces. Cet intervalle est rempli de bonne terre mélangée de fumier à demi décomposé, soit d'écurie, soit d'étable, jusqu'à un pouce du bord supérieur du mur. En voici le modèle :



Puis on construit un nouveau parallélogramme de briques ou planches sur le mur central du milieu, qui n'a d'autre but que de lui servir de point d'appui. Les deux murs longitudinaux de ce second parallélogramme ne sont distants l'un de l'autre que d'un pied, et cet intervalle est rempli à son tour de la même terre fumée dont il vient d'être parlé. C'est dans cet intervalle, ainsi que dans celui de l'étage inférieur que l'on plante les fraisiers, à 12 pouces de distance. Le dessous du parallélogramme supérieur doit être foncé, de sorte qu'il existe une distance de douze pouces entre ce fond et le pavé sur lequel est établi la fraisière.

On voit, du premier coup d'œil, que la terrasse du dessus est superposée. On pourrait en étager ainsi trois, quatre ou davantage les uns sur les autres, en donnant à l'ensemble une base proportionnée.

Lorsque les fraisiers ont été plantés dans les intervalles remplis de terre et qu'ils se sont développés, l'on voit les deux terrasses couvertes de feuillages, de fleurs et de fruits.

Ce nouveau mode de culture est préférable à tous les autres, au point de vue de l'abondance et de l'excellence des produits. Il n'y a rien là qui doive étonner, si l'on veut réfléchir aux conditions où se trouvent les plantes, par ce système. D'abord, la terre est parfaitement drainée par sa disposition même en terrasse au-dessus du niveau du sol; l'eau des arrosements ni celles des pluies ne peuvent y séjourner, et le dessous, soit en planches, soit en briques, permettent à l'eau de s'échapper, il laisse un passage également facile à l'air qui par là gagne facilement les racines des plantes : deux conditions essentielles dans presque toutes les cultures.

Ce n'est pas tout. Les murs de briques, de pierres ou de planches absorbent une partie de l'eau des arrosages, et bientôt le restituent à la terre graduellement et sous forme de vapeur, de manière à ce qu'elle arrive avec l'air jusqu'aux racines.

Un autre avantage qui n'est peut-être pas moins à considérer, c'est le facile échauffement de la terre à travers la brique, la pierre ou le bois, substances qui absorbent avec une grande facilité les rayons du soleil et qui, lorsqu'elle est en grande masse, conserve longtemps la chaleur. D'un autre côté, la sécheresse extérieure des murs éloigne les limaces qui deviennent dans certaines localités, un vrai fléau pour les fraisiers; enfin, les fruits étant ici tous suspendus ou reposant sur la pierre ou le bois, ne contractent aucune espèce de souillure, ce qui dispense de faire un pailis, mais n'évite pas l'usage de la mousse qui maintient l'humidité de la terre. Comme on le voit, il y a pour le cultivateur tout à la fois économie de temps et d'argent, avec une production plus abondante de fraisiers.

A tous ces avantages on peut encore y joindre celui du coup-d'œil, qui est tout entier en faveur du nouveau système; la cueillette des fruits est plus facile, et, ce qui vaut mieux, la plantation n'a rien à redouter du ver blanc.

Les matériaux employés durent fort longtemps, et rien n'est plus facile que de remplacer la terre lorsqu'elle est usée.

Pour notre part nous ne pouvons que recommander aux amateurs cette manière de cultiver les fraisiers, ne fut-ce qu'à titre d'expérience.

A partir du 15 septembre, M. Paul de Lanoue enverra franco par la poste, à tous ceux qui lui en feront la demande, vingt pieds de fraisiers blancs des *Quatre-Saisons* et cinq pieds de *fraisiers des Alpes*, 1ère année, pour \$1. Ce prix est le même qu'on trouve chez MM. Vilmorin-Andrieux & Cie.

Pour le *fraisier des Alpes*, voir le No. 15 de la *Gazette des Campagnes*, 1885.

PAUL DE LANOUE,
La Patrie, comté Compton, P. Q.

Utilité des moissonneuses.

Vu la rareté de la main-d'œuvre dans nos campagnes, il devient de plus en plus difficile de faire exécuter en temps utile les travaux de la moisson, que l'on ne peut retarder sans éprouver des dommages sérieux et sans courir les risques de faire de grandes pertes. Cette année surtout, où les pluies fréquentes ont retardé la fenaison des foin plus que

d'ordinaire, les travaux de la moisson requerront plus de main-d'œuvre pour les exécuter à temps. A ce moment critique, la main-d'œuvre sera plus coûteuse sans accélérer le travail, à moins que l'on fasse usage des moissonneuses.

Les machines à moissonner nous offrent le moyen de rétablir les choses dans leur état normal, et même d'opérer le travail plus rapidement qu'autrefois, tout en réalisant des économies sur le prix de revient; mais de même que toutes les innovations importantes, leur emploi demande un certain nombre de progrès pour produire tout son effet utile.

Quelque parfaite que puisse être une moissonneuse, au double point de vue du système et du soin apporté aux détails de sa construction, on ne peut s'attendre à la voir rendre de bons services que dans un terrain suffisamment préparé par de bons labours, et où l'humidité surabondante n'oblige pas le cultivateur à former des billons élevés séparés par de profondes raies d'écoulement. Pour pouvoir employer avec profit les moissonneuses, il est indispensable, ou d'opérer sur des terrains dont le sous-sol est naturellement perméable, ou de les drainer au préalable. Les moissonneuses exigent en outre, comme toutes les machines forcément délicates et compliquées, dont les organes sont animés d'une grande vitesse, des soins particuliers qui nécessitent une certaine intelligence de la part de ceux qui s'en servent.

Quant aux résultats économiques de leur emploi, lorsqu'elles fonctionnent dans les conditions que nous venons d'indiquer, ils sont des plus satisfaisants.

L'évaluation du bétail sur une ferme.

Dans l'évaluation du bétail sur une ferme, il faut bien se garder de toute considération étrangère à la vapeur commerciale. La fantaisie doit être exclue de ces calculs.

Pour les bêtes à cornes et les moutons, c'est le poids vivant qui fait la base de la valeur, en tenant compte de l'âge; pour le cheval, c'est la taille, l'aptitude à tel ou tel service, l'état d'intégrité des organes et l'âge.

Quand on estime le bétail d'une ferme dans un inventaire, il faut tenir compte de la masse et non des individualités, estimer en bloc et non en détail, d'après le prix moyen et non au taux commercial du jour. Le bétail d'une ferme se renouvelle sans cesse par les naissances, et la fortune de l'exploitant ne se réalise pas par l'inventaire; celui-ci varie par le nombre des bestiaux, mais fort peu par la hausse ou la baisse commerciale.

Chaque animal doit être augmenté de valeur jusqu'au moment où il atteint son maximum; à partir de cette époque, sa valeur doit être annuellement amortie, suivant les proportions particulières de chaque espèce. Ainsi les bêtes à cornes ont atteint leur valeur de cinq à sept ans; passé cet âge, il faut leur appliquer un amortissement annuel, mais peu élevé, parce que, presque toujours utilisables par l'engraissement, ils perdent réellement peu. Il n'en n'est pas de même des chevaux, qui passé leur sixième année sont sensiblement dépréciés et dont il faut amortir la valeur totale entre les huit ou dix années suivantes. Pour les moutons qu'on entretient guère

passé quatre ans, il n'y a pas d'amortissement à calculer.

Le mieux est de prendre pour l'inventaire des valeurs moyennes attribuées à trois classes pour chaque espèce et dans chacune desquelles on range les animaux suivant leur valeur relative, en se gardant de toute exagération de convenance ou d'avenir.

Choses et autres.

Pesage des produits agricoles sur une ferme.—S'il est vrai qu'une bonne comptabilité soit la base d'une culture, la bascule ou pesée dans une ferme doit être la base d'une bonne comptabilité.

Que de cultivateurs se font illusion à eux-mêmes sur la richesse que renferme leurs greniers et qui par un calcul d'à peu près gardent un plus grand nombre d'animaux qu'il le faut pour l'hivernement et sont obligés de les chétiver sur la fin de l'hiver. Lors de la moisson et même de la fenaison, le cultivateur qui est en état de peser les charges de foin, de grains et de plantes racines qu'il entre dans ses granges sera en état de s'assurer du rendement exact de ses différents champs et de la quantité de provisions qu'il y a en grenier; et tout cela au moyen d'une bascule à voitures et une bascule à bestiaux. Les cultivateurs donnent pour excuse qu'ils n'ont pas d'argent à dépenser pour semblable achat, et qu'il sera mieux employé en engrais ou en bestiaux. On pourrait même faire des économies sur d'autres dépenses, en voitures de luxe par exemple, et faire en sorte d'acheter une bascule.

La bascule est indispensable dans une ferme, dans une exploitation agricole un peu considérable. La bascule, c'est la comptabilité, c'est l'ordre partout, c'est le contrôle, c'est l'œil du maître qui voit, même lorsqu'il est absent. Hors de la bascule, c'est le gaspillage en tout et partout, le loup dans la bergerie. Le mesurage pour les grains et les racines, le bottelage pour les fourrages, nécessitent la main d'œuvre, une surveillance continue et sont insuffisants pour remplacer le pesage.

Dans une ferme un peu importante une bascule à voitures qui peut aussi servir au bétail peut être placée de manière à ce que tout peut y passer: fourrages verts et secs, engrais, racine, récoltes de tout genre. Dans les greniers, une bascule portative servira pour les grains et graines.

Le pesage a d'immenses conséquences; il permet de se rendre un compte exact des ressources en fourrages et de dresser un tableau de consommation dont il sera facile de surveiller l'exécution; de même, il devient facile d'apprécier les engrais achetés et produits et de les répartir également aux soles et par champs du produit réel des récoltes; les attelages seront chargés jusqu'à la limite raisonnable de leurs forces; on se rendra un compte exact de la valeur des grains et graines par leur poids, qui n'influe pas moins que la mesure, et on pourra vendre et acheter en connaissance de cause, voilà pour la culture. A l'égard du bétail, le pesage a son utilité quant à l'engraissement et à la vente de ces animaux.

Peser vaut mieux que fumer, mieux que drainer, mieux que paître même: c'est le vrai, le juste, la source du bien et du mieux.

Nos forêts.—Le correspondant de Londres, au journal *Science*, donne un avertissement qui concerne le Canada. Les feux dans les forêts, dit-il, qui ont tant désolé une importante partie de l'Algérie semblent avoir fini.

Durant l'occupation par les Romains, la Tunisie contenait probablement 20,000,000 d'habitants; maintenant les rapports les plus favorables n'estiment pas la population à plus d'un million et demi. A une certaine époque ces régions, qui à présent sont stériles, étaient couvertes de magnifiques moissons comme il est démontré par exemple par les nombreuses ruines de moulins romains à huile.

Durant ce temps le pays était couvert de forêts luxuriantes. Nous voyons dans certains auteurs des allusions faites aux forêts, où maintenant il n'y a pas un arbuste.

Maintenant ce même sol n'attend plus que le reboisement pour redevenir fertile.

Tous pays où on a coupé ou brûlé les arbres sans discrétion se ressentent des mêmes effets. Que les États-Unis et le Canada prennent note de ces faits,

RECETTES

Blanchissage au riz

Faites bouillir deux livres de riz dans dix pintes d'eau jusqu'à ce qu'elle soit devenue épaisse et mucilagineuse et que le riz soit presque complètement dissous dans l'eau. Décantez-la et versez-la dans un cuvier. Quand sa chaleur sera assez diminuée pour qu'on puisse y mettre les mains, mettez-y les cotons imprimés, les perles et les indiennes que vous voulez nettoyer sans que leurs couleurs déteignent. Lavez-les comme vous le feriez si vous employiez du savon; puis rincez, et faites bouillir une demi-heure dans l'eau de votre rinçage à laquelle vous ajouterez autant d'eau ordinaire, afin d'enlever ce qui pourrait rester de riz.

Vos cotons teints ou imprimés, conserveront, par ce moyen, toute vivacité de leurs couleurs, ainsi que leur lustre.

Savon de résine.

Voici une espèce de savon dont la qualité est sans doute inférieure aux savons fabriqués avec des huiles végétales ou des graisses; toutefois il dégrasse bien le linge, et son prix de revient est minime; puis sa fabrication est très-facile: Faites bouillir ensemble une partie de potasse ordinaire, deux parties de résine du commerce et quatre parties d'eau. Il faut que le vase ou la chaudière où s'opère ce mélange soit plus grande qu'il ne faut, et le feu doit être conduit avec précaution, car ce savon liquide monte beaucoup lorsqu'il est en ébullition et pourrait déborder.

Cette espèce de savon est d'une consistance molle et ne prendra corps que par une longue dessiccation.

A Vendre

MOUTONS

GOTSWOLD et SOUTH-DOWN

COTSWOLD:

Béliers No 1	\$25
Béliers No 2	\$20
Béliers No 3	\$15
Brebis No 1	\$20
Brebis No 2	\$15
Brebis No 3	\$10
Béliers extra	\$35
Brebis extra	\$25

SOUTH-DOWN:

Béliers No 1	\$25
Béliers No 2	\$20
Béliers No 3	\$15
Brebis No 1	\$20
Brebis No 2	\$15
Brebis No 3	\$10
Béliers extra	\$35
Brebis extra	\$25

S'adresser à

HECTOR A. PROULX,
Ste-Anne de la Pocatière, P. Q.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St Jacques, MONTREAL

Exposition de la Puissance, de la Province
de Québec, et seconde Exposition
Annuelle de

L'Association Agricole

DES CANTONS DE L'EST,

Sera tenue dans la

CITE DE SHERBROOKE,
PROVINCE DE QUEBEC,

Jeudi, le 23 SEPTEMBRE,
JUSQU'AU

Samedi, 2 OCTOBRE 1886.

\$25,000.00 OFFERTS EN PRIX.

Les entrées pour le bétail se termineront le Samedi, 4 Septembre, et pour toutes les autres classes, le Samedi, 11 Septembre.

Prix réduits et Excursions à bon marché sur toutes les lignes de Chemin de Fer.

✉ Pour plus amples informations, s'adresser à

ROBERT H. TYLEE,

Secrétaire-Trésorier à Sherbrooke.

A VENDRE

Bétail Ayrshire : veaux mâles et génisses, pure race, avec pedigree.

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

J. B. BEAUDRY,

St MARC, Comté Verchères, P. Q.

Taureau Ayrshire pur-sang à vendre.

Le soussigné offre en vente un taureau Ayrshire, pur-sang, de cinq ans. Cet animal a été hautement apprécié par les connaisseurs, à la dernière exposition agricole du comté de Kamouraska, et ce serait une bonne acquisition à faire de la part d'une société d'agriculture voulant se procurer un reproducteur de race Ayrshire. Aussi à vendre, un cochon de race Berkshire.—S'adresser à

RÉGENT FORTIN,

St-Alexandre de Kamouraska.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1886---Arrangement pour la saison d'été---1886

Le et après lundi, 14 juin 1886, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

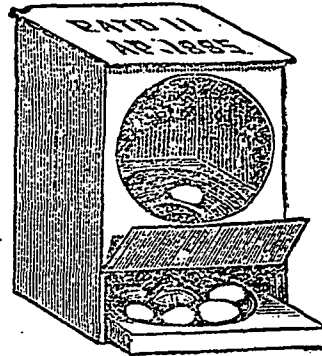
Pour Lévis.....	12.13 A. M.
Pour Lévis.....	11.03 A. M.
Pour St-Jean et Halifax.....	10.37 A. M.
Pour la Rivière-du-Loup et Ste-Flavie ...	5.05 P. M.
Pour Lévis.....	5.05 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup.....	9.35 P. M.

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., 8 juin 1886.

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.



VOS POULES mangent-elles leurs Œufs ? — Demandez immédiatement le *Nid de Poule* perfectionné de Jos. Kreamer. Il se paie par lui-même. Il devrait être dans tous les poulaillers. Une fois qu'on s'en est servi, on ne peut plus s'en passer.

Demandez des circulaires et la liste des prix à

JOS. KREAMER, MILE-END, P. Q.

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 Souches, Aiguiseur de Faulx, Arrache patates les plus modernes, Arrosoirs ou distributeurs d'engrais liquide.

Bouleverseurs 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, Cremerois, Cribles ordinaires et Cribles séparateurs, Coupe légumes, Cultivateurs assortis avec sarclours et ranchausseurs.

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées Fanuses, 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, Houe à la main, Hache-paille (assortis) s'aiguissant lui-même.

Leviers pour graisser les roues de voitures, Laveuses 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.

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

Semoirs graines de jardin, à Semoirs à la volée, Semoirs combinés pour grain et graine de mil, Soies 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. } QUEBEC.
FABRIQUE : 4 et 6, RUE DES BAINS. }