

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 sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'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 : Les Cercles Saint-Isidore, laboureur, sous l'autorité de l'Evêque diocésain et la direction immédiate du curé de la paroisse. — Fête centenaire de la pomme de terre. — Excursion de la "Presse associée" de Québec à la Malbaie.

Causerie Agricole : Du bétail.

Sujets divers : Culture de la betterave; l'arrachage et sa conservation (Suite), M. Paul de Lanoue. — Importance des engrais en agriculture. — La fauchaison des foin. — Le travail bien fait vaut le triple de celui qui l'est mal.

Choses et autres : Les abeilles en juillet. — De l'agriculture et de la population. — L'enseignement agricole chez les jeunes filles.

Récettes : Moyen d'utiliser le poussier du foin pour la nourriture des porcs. — Salubrité des fruits rouges.

PRIERE A NOS ABONNÉS. RETARDATAIRES de payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous avons impérieusement besoin de ce qui nous est dû, et nous espérons que l'on mettra de l'empressement à s'acquitter d'une dette aussi minime pour chacun, qui pour nous représente une somme d'argent assez considérable. Ces retards ne peuvent être dûs qu'à l'oublie, jamais nous ne voudrions croire qu'il y ait mauvaise volonté. Dans tous les cas, que chacun de nos abonnés se demande : **AI-JE PAYE MON ABONNEMENT A LA "GAZETTE DES CAMPAGNES?"** et nous sommes bien convaincu que dans le cas contraire on s'empressera de faire justice à notre demande au plus tôt. — *Nous attendons !!*

REVUE DE LA SEMAINE

Les Cercles agricoles. — Nous sommes heureux d'apprendre par le *Journal d'agriculture illustré*, que pendant le dernier Concile, Nos Seigneurs les Evêques de cette Province ont approuvé hautement la création des Cercles agricoles et ont manifesté le désir de les voir se répandre dans toutes les paroisses. Leurs Grâces ont même réglé que, dans chaque diocèse; les Cercles seront sous l'autorité de l'Evêque diocésain. Cette mesure donne le plus grand ascendant possible aux Cercles et en assure le bon fonctionnement.

Ci-suit la constitution des Cercles telle que définitivement approuvée. Les mots soulignés ont été ajoutés par NN. SS. les Evêques eux-mêmes.

1o. Les cercles agricoles, créés et à créer dans la province de Québec, seront connus sous le nom de **CERCLES SAINT-ISIDORE, LABOUREUR**, et seront sous l'autorité de l'Evêque diocésain.

2o. Chaque cercle est sous la direction immédiate du Curé de la paroisse.

3o. Les cercles sont sous la protection spéciale du Sacré-Cœur de Jésus. Ils auront, autant que possible, oriflamme et insignes. Ils célébreront annuellement leur fête patronale le jour de la fête du Sacré-Cœur de Jésus ou tout autre jour choisi par M. le Curé de la paroisse.

Le but des cercles est de : 1o. Faire aimer l'agriculture et la rendre plus prospère; 2o. Bien remplir tous ses devoirs d'état; 3o. Combattre énergiquement le luxe et l'ivrognerie en pratiquant les vertus opposées; 4o. Encourager la colonisation, et enrayer le plus possible l'émigration; 5o. Eviter les procès et les injustices; 6o. S'entr'aider, pour le bien.

Chacun des cercles fera les règlements qui lui conviendront le mieux en ce qui regarde l'admission des membres, les réunions, etc., et ces règlements seront soumis à l'approbation de l'Evêque. Mais il ne devrait pas y avoir moins d'une réunion par mois, et autant

que possible, on devrait tenir un registre contenant le résumé des délibérations du cercle.

Il y aura chaque année un congrès des délégués des Cercles, dans le but d'aider davantage l'agriculture et de rendre les cercles plus prospères. Ce congrès élira un président et un comité général chargés pendant l'année d'étudier tout spécialement ce qui sera de nature à faire prospérer davantage tous les cercles de la province.

Fête de la pomme de terre.—A Montdidier, en France, a été célébrée le mois dernier, la fête de la pomme de terre, (du "solanum tuberosum" des savants, de la "battata" des Espagnols, de la "murphy" des vieux Irlandais, enfin de la "potato" des Anglais et des Bretons). La fête fut nommée, par les organisateurs, le centenaire de Parmentier, quoique cet homme énergique, qui a fait à son pays, ce que sir Walter Raleigh a fait pour l'Irlande, soit né, il y a près d'un siècle et demi et décédé deux ans avant la bataille de Waterloo. Il serait plus juste d'appeler le centenaire de Parmentier: le centenaire de la pomme de terre, c'est-à-dire la fête rappelant la centième année depuis l'introduction de cet excellent et précieux tubercule dans la cuisine moderne. En Espagne et en Portugal la battata était connue comme nourriture avant que Raleigh la transporta, de Virginie en Irlande et la planta dans son jardin de Youghal, et en 1832, des champs furent cultivés et Angleterre, sur les bords de la Tweed pour la récolte du tubercule, cinq ans avant que Parmentier l'introduisit en France. Dès d'abord, les Français eurent des défiances sur la salubrité de la pomme de terre. Les uns disaient qu'elle était un poison, d'autres qu'elle engendrait la lèpre, l'opinion générale était que le légume était à peine bon pour nourrir les porcs. Parmentier, cependant, ne devait pas abandonner, en face de l'opposition, ce qui fut le but permanent de sa vie. Plus il rencontrait des difficultés, plus grand était son courage, et plus indomptable sa persévérance. Dans toutes raisons, de bon gré ou de mauvais gré, les oreilles de chacun entendaient les louanges de Parmentier en faveur de son tubercule favori; ainsi que ses allégations que c'était un remplaçant excellent et très économique du tapioca, et que cela constituait la vraie farine du pauvre, en un mot du pain tout fait, fourni par la nature. Un jour, il vint à l'idée à Parmentier d'inviter les savants de Paris à un banquet composé principalement de pommes de terres arrangées de trente trois manières différentes. Les savants vinrent, mangèrent et furent obligés de se soumettre. De là la réputation du légume se répandit dans les salons, les cafés et sur les boulevards. L'on peut dire, par métaphore, que la pomme de terre était dans toutes les bouches. Le roi Louis XVI, portait à la boutonnière de son habit brodée d'or, une fleur de pomme de terre, le jour d'un grand gala, à Versailles: la réputation de Parmentier s'éleva alors, jusqu'au zénith de la gloire. Lorsque cet homme de bien mourut, il fut enterré au Père LaChaise, un monument fut élevé à sa mémoire; autour de ce dernier existe un petit jardin renfermant de nombreux plants de cette racine qu'il a tant aimée et pour laquelle il a tant combattu.

"Béni soit l'homme qui a le premier inventé le sommeil" disait Sancho Pansa: l'on peut dire plus

justement "Béni soient ces hommes courageux et persévérants qui procurent à leurs semblables de quoi se nourrir sainement et à bon marché.

La fête de Montdidier a eu lieu avec le plus grand éclat, en présence des autorités, d'un grand nombre de savants et de populations accourues de tous côtés pour rendre hommage au bienfaiteur de l'humanité.

Excursion de la "Presse associée," de Québec à la Malbaie.—Il y a trois semaines, nous recevions du secrétaire de la "Presse associée de Québec" une lettre-circulaire nous conviant à une excursion de Québec à la Malbaie, sur le bateau à vapeur le *Rival* qui inaugurerait ses voyages trimestriels de la semaine, pour l'avantage des cultivateurs et des marchands de la côte nord jusqu'à la Malbaie. Malgré le peu de temps à notre disposition, nous ne pouvions ne pas accepter cette invitation, surtout quand à ces excursions de la Presse on est sûr d'y rencontrer d'aimables et joyeux compagnons qui pour l'occasion font treve de politique; et quand encore le programme qui était si bien préparé par notre dévoué secrétaire, M. le Dr N.-E. Dionne, nous fait toujours trouver court ces excursions qui sont pour nous non-seulement une occasion de délassement et de joyeuses récréations, mais qui ont en même temps le mérite de nous instruire, nous permettant par là de rendre d'utiles services à nos lecteurs; M. le Dr Dionne pourrait dire: à son pays, par ses impressions de voyages, qu'il met en brochure.

Le cadre de notre journal, à l'égard de ces excursions, ne nous permet pas de donner les détails que pourraient offrir nos confrères qui ont à leur disposition un journal de grand format et paraissant tous les jours. Qu'il nous suffise de dire que chaque fois qu'il nous est permis de visiter pour une première fois, quelques unes de nos riches et industrieuses paroisses, nous essayons à nous rendre compte de la cause de leurs succès et à en tirer avantageusement parti.

À l'égard de nos confrères des villes, nous nous réjouissons chaque fois que l'avantage leur est donné de visiter en corps nos campagnes, car nous savons qu'ils en rapportent d'agréables souvenirs et que toujours ils savent faire l'apothéose de nos campagnes qui font la richesse d'un pays quand on sait les exploiter avec intelligence et profiter des avantages qu'elles possèdent.

Dans le trajet que nous faisons le 19 juin dernier, de Québec à la Malbaie, l'un de nos confrères avec qui nous causions, s'étonnait de voir de loin en loin des maisons isolées, ayant chacune un jardin potager, au bas des immenses caps qui bordent le fleuve St-Laurent. Il n'y a pas lieu de s'en étonner, car ces cultivateurs, malgré leur isolement, vivent heureux et satisfaits de leur sort: la terre que cache ces caps, et un fleuve riche en poissons de toutes sortes, leur fournissent ce qui est nécessaire à leur entretien.

Plus loin encore, les maisons sont plus rapprochées; nous y voyons une église, et c'est là où se groupent les nourriciers de nos villes, braves cultivateurs qui, avant longtemps ouvriront au pays de riches paroisses en arrière de ces caps couverts de pins et de tamaracs; paroisses, disons-nous, qui égalent en richesses productives celles de la Baie St-Paul, des Eboulements et de la Malbaie, tant vantées et si bien appréciées par les nombreux touristes qui y passent la belle saison de l'été.

En effet, ces immenses caps qui bordent la côte, semblent se complaire à ménager de nombreuses surprises aux touristes qui visitent ces parages. Quand un étranger débarque au quai de la Malbaie, il ne peut s'expliquer pourquoi nos gouvernants ont pu se décider à dépenser des sommes assez considérables à la construction de ce quai. Mais il en aura l'explication quand il saura qu'en arrière de ces caps il y a une vaillante population de quatre mille âmes, où la culture se fait avec intelligence, produisant en moyenne annuellement près de 60,000 minots de grains de toutes sortes, sans compter les pommes de terre, plantes-racines et fourrages; que l'élevage du bétail y est en pratique, puisque l'industrie laitière qui en est le résultat se fait sur une grande échelle, les cultivateurs de cette florissante paroisse fournissant 3,000 livres de lait par jour, à une fromagerie établie depuis deux ans, sans compter le lait employé à la fabrication du beurre.—(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

DU BÉTAIL.

L'importance du bétail, en agriculture, ne saurait être contestée, à quelque point de vue qu'on l'envisage. Dire que le bétail est la base de l'agriculture, c'est tout simplement énoncer une vérité qui est passée à l'état d'axiôme, tant elle est incontestable et incontestée.

Le bétail est à la fois travailleur, producteur de viande, de laine, de beurre, de fromage et de fumier; il est en même temps consommateur de fourrages.

Par là, on conçoit que le bétail est intimement lié aux succès agricoles, et que la culture des champs de même que l'élevage du bétail ne peuvent pas être séparés pour en faire une exploitation spéciale, de l'un ou de l'autre. Dans ce cas, il n'y a que de très rares exceptions. De fait, nous ne voyons que les pays de montagnes où le bétail peut se suffire à lui-même, sans avoir besoin d'être aidé par la culture des champs. Il y a aussi certaines localités où la culture des champs n'a pas besoin d'être aidée par le bétail, comme dans le voisinage des villes où la culture se fait à bras d'hommes, et où le fumier s'obtient à prix d'argent et à bas prix dans les villes. A part ces exceptions, il faut reconnaître qu'il n'y a pas de culture possible sans bétail, et que l'élevage du bétail ne peut avantageusement se faire sans une bonne culture.

Aussi, dans tous les pays, considère-t-on l'industrie animale comme la base de la culture du sol, surtout par l'engrais que l'on en obtient et qui sert à enrichir le sol; car sans cet engrais le sol ne ferait que s'épuiser continuellement, comme nous en avons souvent des exemples sous les yeux là où l'exploitation du bétail n'est qu'une exploitation secondaire et fort négligée.

Dans les contrées où la culture du sol se fait la mieux, tout le monde admet le principe suivant: "Production des engrais au plus bas prix possible." Ce principe, suivi avec discernement, est le plus sûr moyen d'obtenir avec le moins de frais possible des récoltes abondantes et d'améliorer plus sûrement la

terre. Voilà tout le secret des succès obtenus par les bons cultivateurs.

Envisagés au point de vue de la production du fumier, le bétail est une machine qui transforme le fourrage et la litière en engrais. Et ce produit fabriqué appliqué à la terre, devient la matière première des produits végétaux.

Qu'il nous soit permis d'attirer un instant l'attention de nos lecteurs sur cette étrange et en même temps admirable combinaison, en citant ici les réflexions que fait à ce sujet un agronome célèbre M. L. Mohl:

"..... Par suite de l'union intime de la production végétale et de la production animale, l'agriculture crée en même temps, et des denrées de vente et la matière première qui alimente sa production.

"Ce fait ne se rencontre dans aucune branche de l'industrie humaine. Partout nous voyons la matière première provenant de sources quelconques, arriver du dehors dans l'usine qui doit la travailler. Il faut bien reconnaître que si cette combinaison donne, sous certains rapports, une incontestable supériorité à l'agriculture, si elle rend l'agriculteur maître absolu de son affaire, en revanche elle complique singulièrement l'industrie rurale. On en jugera par les difficultés qu'occasionne le seul cas qui, en dehors de l'agriculture, offre quelque chose d'analogue; nous voulons parler de la navigation à vapeur de long cours, obligée de transporter en même temps des voyageurs, des marchandises et le charbon nécessaire à la marche du navire pendant un voyage lointain. D'un côté, on désire laisser le plus d'espace aux objets dont le transport rapporte; d'un autre côté, il faut se munir d'assez de combustible, non seulement pour suffire aux besoins ordinaires, mais encore pour parer à toutes les éventualités.

"Ici, le danger d'un manque de charbon est tellement manifeste que la tendance a presque toujours été vers l'excès opposé.

"En agriculture, il n'en a pas été de même. Pendant longtemps, on l'a considérée comme une source intarissable de produits. Et le fait est que la machine terre ne s'arrête pas court, faute d'engrais, comme la machine à vapeur, faute de combustible. Elle continue à produire, seulement le rendement des récoltes devient tellement minime qu'elles cessent de payer les frais d'exploitation, et que la culture devient impossible pour qui sait calculer. Que l'on continue néanmoins, et l'on verra l'appauvrissement de la terre amener celui du pays tout entier, puis le dépeuplement et une décadence générale. L'appauvrissement de la terre, entendez-vous bien, c'est la phthisie des nations."

Malheureusement on s'est trop habitué à considérer le sol comme une source intarissable de richesse, parce qu'on ne se rendait pas assez compte de la diminution de ses produits et qu'on ne cherchait pas à en trouver les véritables causes pour y apporter le remède désirable, c'est-à-dire prendre les moyens de lui restituer en engrais ce qu'on lui enlevait en produits.

Il est bien vrai, comme le remarque M. Mohl, que la production de la terre ne s'arrête pas complètement, faute de fumier; mais les produits diminuent sans cesse; et si bien, qu'il arrive un moment où la

culture n'est plus possible, à quiconque sait calculer. Bientôt l'épuisement de la terre amène l'appauvrissement du cultivateur, puis celui de tout le pays et l'émigration devient alors nécessaire; le dépeuplement des campagnes infailliblement se fait sur une grande échelle, et il y a décadence générale. Nous en avons mille exemples sous les yeux par les rapports qui nous viennent des vieux pays, en Amérique même.

Chez nos voisins géographiquement éloignés de nous, mais que la vapeur a mis en quelque sorte à nos portes, nous avons certains Etats, la Géorgie, les deux Carolines, la Virginie, autrefois pays d'une richesse exceptionnelle et qui aujourd'hui sont d'une pauvreté désolante; la terre est si stérile qu'elle ne trouve pas même de possesseurs. Et pourquoi? Voici la réponse que nous donne un journaliste de la Virginie: "Nous avons vendu sous forme de tabac, de blé, de coton, la chair et le sang de nos terres, et nos terres, aujourd'hui épuisées, refusent de produire ou donnent des produits, tels qu'ils ne payent plus les frais." Cette terre n'était pas cependant dépourvue de bétail, mais il était peu nombreux; il y avait production de fumier, et pas en assez grande quantité pour lui restituer ce qu'on lui enlevait par l'exportation des produits de ce sol.

Nous avons en Europe la Sicile, considérée dans les temps anciens comme le grenier de Rome, pays remarquable par sa civilisation avancée. Aujourd'hui la population de la Sicile est renommée par son excessive pauvreté et par son état demi-sauvage. Les industries ont disparu avec la richesse du sol, et il y a comme un voile de tristesse qui couvre ce pays.

Tous les pays de la terre sont exposés à cette décadence, si dans leur système de culture les cultivateurs ne pourvoient pas à la production d'une grande quantité de fumier, et à la restitution au sol des principes fertilisants enlevés par les récoltes.

Par exemple, une récolte quelconque enlève au sol, supposons la richesse équivalente à deux cents voyages de fumier, il faut restituer à la terre ces deux cents voyages de fumier, non pas pour enrichir le sol, mais pour le conserver dans le même état où il était avant la récolte; et l'on comprend que si la terre est déjà pauvre, ces deux cents voyages de fumier ne suffiront pas. Il faudra lui donner un surplus d'engrais qui servira à l'améliorer davantage.

L'engrais étant le seul moyen à notre disposition pour conserver indéfiniment la production de nos terres, et le bétail étant le seul moyen de nous procurer la masse d'engrais nécessaire pour arriver à ce but, le bétail est réellement pour nous la condition première de la production agricole. Non-seulement il nous faut du bétail, mais il en faut beaucoup. Si notre agriculture souffre, si elle est pauvre, cela tient à ce que nous n'élevons pas assez de bétail.

Notre culture canadienne souffre également du manque d'engrais dans nombre de localités. On a négligé de restituer au sol les richesses enlevées par les récoltes, et cela depuis de longues années. On s'aperçoit aujourd'hui, mais un peu tard, que la culture est moins profitable qu'autrefois. La culture exige les mêmes travaux, mais la terre ne rend pas autant en production, tant par la quantité que pour la qualité des produits. La culture d'un arpent de terre exige

autant de frais qu'autrefois, mais la production est diminuée au moins de moitié, tellement qu'au lieu d'un profit net, souvent on a une perte à constater.

Il n'y a pas à en douter, c'est l'engrais qui fait la richesse d'un pays. Restituons à la terre son ancienne fertilité, et nous retrouverons les produits d'autrefois, en même temps les profits qu'on réalisait, car le prix de revient des produits de la terre diminue en proportion de sa richesse.

En effet, la culture d'un arpent de terre coûte \$12 par année, que le terrain soit riche ou pauvre. Si le terrain est pauvre, l'arpent en moyenne ne donnera que dix minots de blé. Chaque minot de blé aura donc coûté \$1.20 au cultivateur; et comme ce blé ne se vend généralement qu'une piastre il aura perdu vingt centins sur chaque minot de blé vendu. Voilà la conséquence principale de la gêne qu'éprouve le cultivateur, c'est une des causes de nos ruines agricoles.

Si, au contraire, le sol est riche, il donne en moyenne au-delà de vingt minots de blé à l'arpent. Comme cet arpent pour sa culture n'a pas coûté plus cher que celui mentionné plus haut, le prix de revient est donc de 60 cts le minot; si le blé se vend \$1 le minot, comme le premier, le cultivateur fait un profit de 40 cts par chaque minot de blé vendu.

Tous les autres produits agricoles sont sur le même pied; toute la production est abondante; chaque arpent de prairie produit plus de foin et le pâturage nourrit plus d'animaux; les animaux sont eux-mêmes mieux nourris, les productions plus abondantes, et comme conséquence le cultivateur réalise des profits satisfaisants.

En un mot, le fumier est le plus sûr moyen d'entretenir et d'augmenter la richesse de la terre. Aussi tous les agriculteurs qui possèdent la science agricole basée sur l'expérience pratique, proclament que le bétail est la condition première d'existence et de progrès en agriculture. Les pays les plus renommés par leurs succès en agriculture, en sont une preuve incontestable. La terre ne s'use pas, elle est toujours jeune, quand on sait lui restituer en engrais ce qu'on lui enlève par les récoltes.—(A suivre.)

Culture de la Betterave.

(Suite.)

Arrachage.—L'arrachage de la betterave doit avoir lieu, cela se comprend, au moment où elle a acquis le maximum de sa richesse saccharine, mais après cette opération son contenu en sucre et son poids vont graduellement en diminuant. On a trouvé que 3 pieds cubes rentrés bien secs pèsent en moyenne et contiennent en sucre:

En octobre, 1200 livres 8 p. 100

En janvier, 100 livres 7 p. 100

c'est-à-dire que 2000 livres de racines qui, au moment de la récolte, contiennent 160 livres de sucre, sont réduites à 1700 livres au commencement de février, et ne contiennent plus que 120 livres de sucre, ce qui constitue une perte de 2 pour 100.

L'arrachage pendant les pluies, surtout si le sol est compact et argileux, présente de graves inconvénients; il est plus difficile et laisse le champ en très-mauvais état pour la récolte suivante.

L'arrachage peut s'effectuer de plusieurs manières. Dans beaucoup de fermes de la Flandre et de la Picardie, on le fait à la bêche ou au louchet. Pour cela, l'ouvrier enfonce l'instrument à un poncé de la racine qu'il soulève ensuite avec la terre, en abaissant le manche vers le sol; un aide qui le suit saisit la plante par les feuilles et achève de la déterrer.

Une seconde manière d'opérer consiste à employer la fourche à dents plates ou la houe fourchue; mais elles exposent les racines à être blessées, ce qui n'est pas à craindre dans celle que nous avons décrite.

On avait proposé la charrue; mais ce moyen est encore plus funeste aux racines que le précédent et a été complètement abandonné.

Il faut retrancher le collet des racines destinées à être conservées, mais on se borne à enlever par torsion les feuilles de celles qui sont livrées immédiatement aux fabriques.

Dans cette opération, il faut bien éviter d'entamer la racine, et chercher à obtenir du premier coup une section nette et régulière. Elle peut s'exécuter, soit pendant l'arrachage, soit immédiatement après.

Dans le premier cas on se sert d'une faucille, et dans le second d'une serpette; mais la première manière donne une section oblique et doit être abandonnée. Dans la seconde, l'ouvrier tient la racine horizontalement de la main gauche et coupe le collet perpendiculairement à l'axe.

Lorsque ces opérations se font par un beau temps et une température supérieure à la moyenne, la cicatrisation de la section se fait rapidement et on n'a pas à craindre des altérations des racines pendant leur conservation.

On calcule qu'en moyenne le poids des collets et des feuilles forme le quart de celui de la récolte. Après avoir enlevé les collets, il faut débarrasser les racines de la terre qui y est restée adhérente et de leur cheveu; il faut pour cela se servir du dos d'une faucille ou d'un couteau de bois, et bien se garder de le frapper les unes contre les autres, ce qui pourrait les meurtrir et occasionner par la suite des pertes considérables.

En général, il est prudent de mettre de côté, comme ne se conservant que difficilement, toutes les racines blessées pendant l'arrachage, ainsi que celles qui sont creusées, montées ou atteintes par la gelée.

Lorsqu'on n'a pas de moyens de transport suffisants pour enlever immédiatement les racines et les conduire au lieu où on se propose de les conserver, il est nécessaire de les mettre en tas afin de les soustraire à l'action de l'air qui les dessécherait et les riderait, et par suite elle en rendrait la conservation difficile, et il est convenable de mieux les garantir en les couvrant de feuilles et de terre.

D'après MM. Girardin et Dubreuil, il est bon de les laisser dans cet état le plus longtemps possible, car on a remarqué que plus on tarde à les rentrer, et mieux elles se conservent ensuite, ce qui tient probablement à ce que, à cette saison de l'année, elles sont exposées à une température moyenne, toujours moins élevée que celle des celliers et des silos.

Elles peuvent supporter ainsi, sans altération, un abaissement de température de 6 degrés au dessous de zéro.

Dans le département de l'Oise, des fabricants de sucre et des distillateurs très expérimentés ont renoncé à l'usage des silos et des celliers; leurs racines restent déposées en tas jusqu'à la fin de la fabrication. Lorsqu'on les rentre, on doit choisir un temps froid et pas trop sec.

Conservation.— Cependant on continue, en général, à mettre les racines à l'abri des agents atmosphériques, dans des celliers, des caves, des fosses ou des silos, et cela paraît nécessaire dans les pays où l'hiver est très rigoureux.

A ce propos; nous croyons qu'il ne sera pas inutile de donner quelques renseignements.

La fabrication du sucre de betteraves se prolongeant pendant une partie de l'hiver, un des soins les plus importants est de pourvoir à la conservation de cette racine, en la préservant des différentes influences qui pourraient en altérer la composition et diminuer la quantité de matière sucrée qu'elle contient au moment de la récolte.

Ces causes d'altération peuvent se réduire: 1o. à l'influence qu'exerce sur les êtres organisés une force occulte, d'après laquelle s'exécutent toutes leurs fonctions, dont l'action se continue même après que la végétation a été séparée du sol, et à laquelle on a donné le nom de *force vitale*; 2o. à la température et à l'humidité.

Toutes les plantes conservent donc, ainsi que nous venons de le dire, un reste de vie qui continue, plus ou moins longtemps, et avec plus ou moins de force à élaborer les matériaux dont elles sont formées. Différentes circonstances peuvent suspendre, détruire ou favoriser cette action; une température au dessous de zéro présente le premier de ces phénomènes, et, dans ce cas, la betterave peut se conserver indéfiniment. Soumise en cet état aux opérations qui ont pour but d'en extraire le sucre, elle en fournit une quantité absolument égale à celle qu'elle aurait donné avant d'être gelée; seulement le travail de la râpe en devient un peu plus pénible. Mais il en est tout différemment, si l'on donne le temps au dégel de s'effectuer; les betteraves sont alors molles, ridées, et ne tardent pas à entrer en putréfaction. Le terme moyen de la congélation des betteraves, paraît être entre le troisième et le quatrième degré au-dessous de zéro du thermomètre de Réaumur, ou de 5 degrés centigrades. Mais ce degré peut varier suivant la quantité d'eau qu'elles contiennent; les moins aqueuses pouvant quelquefois supporter de 5½ à 6 degrés centigrades.

L'action de la force vitale est singulièrement favorisée par une température moyenne de 12° à 15°, surtout si elle est accompagnée d'humidité; c'est toujours aux dépens du principe sucré que s'effectue cette action. Des betteraves placées dans de pareilles circonstances s'altèrent très promptement; il s'y développe une fermentation d'abord acide, mais qui ne tarde pas à devenir putride; leur intérieur présente alors une foule de cellules très apparentes, remplis d'un liquide visqueux et fétide; leur chair est noire, tendre, et leur surface se recouvre de moisissures. Or, dans des betteraves réunies sous un grand volume, sans que l'air puisse se renouveler, la force vitale suffit pour développer une chaleur capable de provoquer la production de ces divers phénomènes. Il est même arrivé souvent que la fermentation marchait avec

assez de violence pour qu'il s'exhalât de la masse des vapeurs abondantes.

Le premier moyen employé pour conserver les betteraves, celui qui se présentait naturellement, fut de les mettre en tas dans la cour, ou dans les enclos voisins de la fabrique, quelquefois même sur le champ où on les avaient récoltées. On donnait à ces tas la forme d'un carré long de 9 à 12 pieds de hauteur. Le dessus, disposé en dos d'âne, était recouvert de paille pour l'écoulement des eaux pluviales. Ce mode de conservation, très économique d'ailleurs, a l'inconvénient de ne pas mettre les betteraves à l'abri de la gelée, dont il est surtout nécessaire de les garantir, ni même des variations de température dont l'effet est, ainsi que nous l'avons dit, plus ou moins nuisible.

Voici les procédés actuellement en usage :

Les caves et les celliers qu'on destine à la conservation des racines, ne doivent être ni trop secs ni trop humides, et il est nécessaire de les munir à la partie supérieure de leur couverture, de soupiraux que l'on ferme ou ouvre, suivant qu'on veut éviter le froid ou diminuer, au contraire, une température trop élevée. Souvent, dans les grands froids, on garnit ces couvertures à l'extérieur avec du fumier, de la paille ou des feuilles. Lorsque ces bâtiments ne sont pas humides, on peut y entasser les racines à 6 ou 9 pieds de hauteur.

Les silos sont construits tantôt près des habitations, tantôt dans le champ même où la betterave a été cultivée.

En général, pour établir un silo, on choisit un terrain élevé et très sain, dans lequel on creuse ordinairement une fosse de 1 pied de profondeur et de 5 pieds de largeur, et autant que possible dirigé suivant la plus grande pente du sol. On remplit cette fosse de betteraves, puis sur cette première couche de racines on en empile d'autres jusqu'à environ 2½ pieds de hauteur en les disposant en dos d'âne, et à mesure que ce tas s'élève, on en garnit les côtés d'une couche de paille de seigle sur laquelle souvent, on répand en outre des feuilles. Ensuite on creuse le long des deux bords de ce tas, et à 1½ pied de distance, deux fossés profonds de 2 pieds. La terre qui provient de cette opération est employée à couvrir entièrement la paille et les feuilles appliquées sur les côtés du tas.

Pour empêcher cette couche de terre, dont l'épaisseur est d'au moins d'un pied, de retomber dans les fossés, il faut la battre avec le dos d'une pelle en fer. Cette précaution présente en outre le grand avantage de la rendre moins perméable à la pluie.

Pour empêcher les racines ainsi entassées de s'échauffer, il est nécessaire de pouvoir renouveler l'air; pour cela il est bon d'y pratiquer au sommet, et de 12 pieds en 12 pieds, des cheminées formées tout simplement de 4 petits rondins retenus entre eux par de petites planches qu'on y cloue de distance en distance, ces petites cheminées doivent dépasser les silos de 1½ pied.

On garantit les racines de l'eau ou des gelées en bouchant ces cheminées avec de la paille; et si on suppose que les gelées seront fortes, on couvre tout le silo d'une couche épaisse de feuilles d'arbre, de paille ou de fumier d'écurie.

Un silo présentant la section indiquée plus haut, doit avoir 150 pieds de longueur pour contenir

60,000 livres de betteraves, ce qui est le produit moyen de deux arpents.

Dans les terres perméables et très-saines, on enterre quelquefois complètement les racines dans des fosses ayant 3 pieds de profondeur; 3 pieds de large et 15 pieds de longueur.

On a adopté quelquefois d'autres formes et d'autres dimensions, mais nous pensons que ce que nous venons de dire sur cette partie est bien suffisant.

Les silos que nous venons de décrire peuvent être appelés silos temporaires, car en effet, on les défait à mesure qu'on retire les racines, mais on construit aussi des silos à demeure qui peuvent être considérés comme des caves surmontées d'un toit en chaume.— (A suivre).— PAUL DE LANOUE.

Importance des engrais en agriculture.

Pour rendre l'agriculture prospère, on ne saurait trop se procurer des engrais de tout genre, et les employer utilement; négliger certaines substances fertilisantes, enlever tous ses produits à la terre sans jamais rien lui restituer, la mal cultiver, c'est la ruiner, c'est ruiner celui qui l'exploite. La terre n'est pas ingrate, elle rend avec un fort intérêt tout ce qu'on lui donne, soit en engrais, soit en travaux de culture; ses produits sont d'autant plus abondants que les travaux de culture ont été mieux exécutés, que les engrais sont meilleurs et plus abondamment enfouis dans la couche végétale, sans cependant outrepasser les besoins de la nature.

La fauchaison des foins.

Les foins doivent toujours être abattus avant que la graine soit arrivée à maturité: on reconnaît qu'une prairie doit être fauchée dès que le bas de la tige commence à perdre sa belle couleur verte. Les prairies artificielles doivent être fauchées dès que la plus grande partie des fleurs est évanouie.

On ne doit, autant que possible, abattre les foins et les fourrages que lorsque le temps est bien établi, ordinairement après la pluie.

Il arrive souvent que lorsque les fourrages doivent être abattus, il règne des pluies continuelles; dans ces cas, il vaut mieux laisser le foin sur pied que de s'exposer à le perdre, ou du moins à le détériorer beaucoup par la permanence des pluies lorsqu'il est abattu.

En coupant le foin, la faux le dépose en andains; il doit rester ainsi pendant un jour ou deux, selon le degré de chaleur; dès qu'il a rendu son eau de végétation, on le dépose de nouveau en andains quinze à vingt fois plus forts que ceux faits par la faux ou la faucheuse: on le laisse ainsi entassé pendant quelques heures de grande chaleur en le soulevant avec la fourche; à la tombée du jour, on le dispose en petites meules ayant la forme d'un cône. Le lendemain, dès que la rosée est passée et que l'ardeur du soleil commence à se faire sentir, on étend un peu les meules, en les secouant de nouveau. Cette opération terminée, le fourrage étant resté quelques heures à l'ardeur du soleil, après avoir été remué plusieurs fois, peut être rentré au fenil ou être mis en fortes meules; ce procédé pour sécher les fourrages est le plus sûr, le plus expéditif et le plus propre

pour le bien apprêter, lorsque toutefois le temps permet de la mettre en pratique.

Pour que les meules placées à l'extérieur puissent résister à la pénétration des eaux pluviales, elles doivent être faites par des mains bien exercées, être bien tassées et recouvertes de paille vers leurs cimes; elles doivent en outre être assises sur des cailloux ou sur des fagotages.

Pour que les foins et fourrages se conservent longtemps de bonne qualité, ils doivent être rentrés dans le fenil ou mis en meules lorsqu'ils sont suffisamment secs; ils ne doivent cependant être desséchés par l'ardeur du soleil. Trop secs, ils perdent leurs qualités de bon fourrage; lorsqu'ils ne le sont pas suffisamment, ils sont exposés à être détériorés par la moisissure. Le praticien doit saisir un juste milieu entre ces deux extrêmes également dangereux: la pratique seule peut déterminer d'une manière exacte le point convenable qu'exige la rentrée pour la conservation des fourrages.

Lorsque le fourrage a été mouillé par la pluie, pour lui rendre ses qualités de bon fourrage on doit le disposer, lorsqu'il est bien sec, par couches superposées, entre lesquelles on jettera du sel dans la proportion de 15 livres par 100 bottes. Ce procédé est avantageux à tous les fourrages, parce qu'il les conserve et leur donne de la qualité. L'emploi du sel empêche la moisissure et modère la fermentation. La petite dépense du sel est plus que compensée, puisque le fourrage y gagne en valeur.

Le travail bien fait vaut le triple de celui qui l'est mal.

Dans une exploitation agricole, les travaux doivent être dirigés de manière qu'avec le moins de frais on puisse obtenir le plus grand produit, sans jamais perdre de vue cette vérité: qu'un minimum de travail bien fait vaut mieux, dans l'intérêt de la production, que deux maximum de travaux mal exécutés, c'est-à-dire qu'un arpent de terre bien cultivé rendra plus que deux qui le seraient mal. Lorsque les travaux sont bien surveillés, on peut obtenir des produits doubles, parce que les opérations sont assurément mieux faites.

Choses et autres.

Les abeilles en juillet.—Dans les localités où les fleurs sont en abondance, il faut surveiller les essaims, car les ruches en font quelquefois jusqu'à trois.

Lorsque les fleurs ne sont pas en abondance, on doit se borner à un seul essaim et empêcher les autres.

En ce mois, la chaleur force les abeilles à faire barbe et à ventiler sans cesse; l'ombre leur est très utile, même dès sept heures du matin. Abritez-les.

Juillet est un mois de repos pour les abeilles; la sécheresse tue les fleurs et la canicule est leur mortelle ennemie.

Visiter les vers des teignes qui se trouvent dans les fentes des ruches, tabliers, supports, etc; une lame de couteau sert à les détruire.

Si les essaims nouveaux manquaient de provisions, il faudra déjà les nourrir; même lorsqu'ils n'auraient que pour leur hiver.

Quand l'essaimage est fini, on doit s'assurer que les ruches ne sont pas orphelines; se défilé donc des ruches qui sont en mouvement quand le grand nombre des autres est calme. Réunir, s'il le faut.

De l'agriculture et de la population.—Nous signalons aux méditations de nos lecteurs, les lignes suivantes que nous em-

prantons à l'ouvrage de M. de la Vergue, ayant pour titre, *De l'agriculture et de la population*:

"En France quand un propriétaire a l'ambition de jouer un rôle, il faut qu'il quitte la terre et son manoir; en Angleterre, il faut qu'il y reste. Aussi, dans ce pays de commerce et d'industrie, tout tend vers la propriété rurale; quiconque a fait fortune achète une terre; quiconque travaille à s'enrichir, n'aspire qu'à suivre un jour le même chemin. Le préjugé va si loin sans ce rapport, que, quand on a eu le malheur de naître à la ville, on le cache tant qu'on peut; tout le monde veut être né à la campagne."

Combien il en est autrement dans nos campagnes, où un grand nombre rougissent d'être cultivateurs.

L'enseignement agricole chez les jeunes filles.—L'agriculture est une carrière assez belle, assez noble, assez indépendante pour qu'on se voue entièrement à elle, et nous ne cesserons de le dire: "Il faut répéter constamment les choses justes."

Souvent dans la *Gazette des Campagnes*, nous avons recommandé l'enseignement de l'économie rurale dans les écoles où les jeunes filles reçoivent leur instruction, afin que plus tard elles puissent contribuer au succès d'une ferme, si leur vocation les appelle à la tête du ménage chez un cultivateur.

Dans les campagnes tout le monde le sait, la bonne tenue, le succès d'une ferme exigent que les femmes viennent puissamment en aide à leurs maris; il est donc nécessaire que les leçons données aux jeunes filles de la campagne soient dirigées de manière à concourir publiquement aux travaux de l'exploitation, dans la mesure que comportent les forces de la femme. Ainsi quand le mari arrive le soir fatigué, brossé par les travaux des champs, souvent il n'a pas le courage de prendre une plume pour inscrire les opérations de la journée; pourquoi sa femme ne sera-t-elle pas chargée, outre le soin du ménage et de la basse-cour, de tenir la comptabilité agricole, cette partie si importante et si recommandée de toute exploitation sagement conduite. Pourquoi dès lors un cours de comptabilité agricole ne serait-il pas professé dans les écoles? L'instruction donnée de cette façon, ouvrant de nouveaux horizons aux enfants de nos cultivateurs, ne manquerait pas de les attacher à la terre, de leur faire aimer une profession indépendante, dans laquelle il n'y a jamais de chômage.

On dit avec raison que l'expérience vaut mieux que les livres: cela est vrai dans une certaine mesure, mais les livres mis à la portée des campagnes sont bons aussi. Pense-t-on, qu'un cultivateur ne pourra pas profiter d'un traité d'agriculture qui lui apprendrait l'art de confectionner les engrais, d'élever les volailles, sur les soins à donner aux animaux et les meilleurs moyens de les engraisser ou d'en tirer un parti avantageux pour la production du lait, de la laine, etc. Ces livres il ne veut pas les acheter, mais du moment où les cercles agricoles auront été organisés d'une manière stable, et que par ces cercles agricoles on aura reconnu la nécessité de se renseigner sur les choses de l'agriculture, c'est alors que le besoin de bibliothèques agricoles se fera sentir dans nos campagnes, et qu'il faudra songer à les y établir.

L'instruction ainsi organisée dans nos campagnes y retiendrait certainement la jeunesse, en la relevant à ses propres yeux; l'on verrait disparaître cet amour du déplacement et de l'inconstance, chez les jeunes gens, même chez les jeunes filles que nous voyons à regret prendre le chemin des Etats-Unis avec leurs frères, parfois même seules.

RECETTES

Moyen d'utiliser le poussier du foin pour la nourriture des porcs.

On tient généralement le poussier du foin pour un déchet détestable et l'on en tire aucun parti sérieux; nous croyons utile d'indiquer ici la manière de l'utiliser avec profit pour les porcs:

A défaut de cribles convenables, on prend une caisse légère dont on a trouvé tout le fond à l'aide d'une vrille. Ceux qui raffinent passent ensuite un fil de fer rouge dans chaque trou. On verse le poussier de foin dans cette caisse et on la secoue comme s'il s'agissait de tamiser la farine avec un sas. On prend ensuite le poussier qui a passé à travers ce tamis, on le met dans un seau et on l'arrose avec de l'eau bouillante. Au bout de dix minutes ou un quart d'heure d'infusion, on blanchit le tout avec une ou deux poignées de farine d'avoine ou avec

des recoupees. On remue bien cette bouillie et on la donne aux porcs, alors qu'elle n'est plus tiède, non pour les engraisser, mais pour les entretenir et les développer en taille, au moment où les herbes, les racines et les pommes de terre font complètement défaut. Ce mode de nourriture est excellent.

Salubrité des fruits rouges.

Excellent procédé pour se tenir le ventre libre : On mange tous les jours, en deux ou trois repas, une centaine de cerises cuites en compote, avec un peu de sucre, pour les rendre plus agréables. On peut laisser les noyaux, mais il faut bien se garder de les avaler. Il y a économie à préférer les plus beaux fruits et les plus noirs ; ils rendent alors un jus plus abondant. En y ajoutant quelque parfum on obtient une compote du goût de tout le monde.

Sous le titre "Salubrité des fruits rouges" la *Revue d'économie rurale*, contient le conseil suivant : Imitons la nature qui fait rien en vain. En nous apportant des légumes frais, les fruits rouges, fraises, cerises, etc., elle semble nous dire que nous avons besoin de renouveler les fluides nutritifs, pour nous préparer à des saisons nouvelles. Le remède n'est pas mauvais et est facile à comprendre et à expliquer.

A vendre à Ste Anne de la Pocatière

Une terre en parfait état de culture, de trente arpents en profondeur sur quatre arpents de largeur, avec magnifique maison, grange et autres bâtisses. Il y a de plus un jardin et un verger. Située à quatre arpents de l'église, du Collège et du Convent, l'acquisition de cette propriété offre des avantages exceptionnels. S'adresser à

JACQUES ANCTIL, Propriétaire,
Ste Anne de la Pocatière.

A VENDRE

BETAIL Ayrshire,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

GRAINES D'ERABLE ROUGE,
recommandées par les premiers sylviculteurs canadiens, à vendre par le soussigné ; prix, 25 cts l'once.—NEGONDO, érable à Gigondre ; prix, 10 cts l'once. Déduction libérale à la livre.

S'adresser à M. C. SYLVESTRE,
Maître de Poste, St-Barthélemy, Comté de Berthier, P. Q.

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., 6 juin 1886.

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.

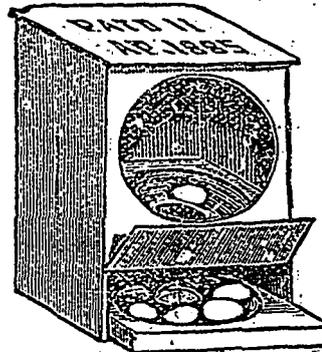
L. A. LANGLAIS, AVOCAT, de Fraserville, P. Q.; suit les Cours de Rimouski, de Kamouraska et de Montmagny. Il s'occupe de prêts d'argent hypothécaires et autres.

A VENDRE

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.



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.

ECREMEUSE 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, Lienses, 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 à graines de Randolph.

Grand nombre d'instruments agricoles d'un usage journalier. Charrues à double versoir avec arrache-patates. Machines à moudre de Vessot. Ustensiles de buanderie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations. Dents de Faucheuses. Tordeuses.

Moulins à scie portatifs, de toutes sortes. Matériel de fromagerie, etc., etc.

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT,
110, rue St-Paul, Québec.

28 mai 1886.