

## 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.

- |                                     |   |                                     |   |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | Coloured covers /<br>Couverture de couleur  | <input type="checkbox"/>            | Coloured pages / Pages de couleur   |
| <input type="checkbox"/>            | Covers damaged /<br>Couverture endommagée   | <input type="checkbox"/>            | Pages damaged / Pages endommagées   |
| <input type="checkbox"/>            | Covers restored and/or laminated /<br>Couverture restaurée et/ou pelliculée   | <input type="checkbox"/>            | Pages restored and/or laminated /<br>Pages restaurées et/ou pelliculées   |
| <input type="checkbox"/>            | Cover title missing /<br>Le titre de couverture manque  | <input checked="" type="checkbox"/> | Pages discoloured, stained or foxed/<br>Pages décolorées, tachetées ou piquées  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured maps /<br>Cartes géographiques en couleur  | <input type="checkbox"/>            | Pages detached / Pages détachées  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured ink (i.e. other than blue or black) /<br>Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)  | <input checked="" type="checkbox"/> | Showthrough / Transparence  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured plates and/or illustrations /<br>Planches et/ou illustrations en couleur   | <input checked="" type="checkbox"/> | Quality of print varies /<br>Qualité inégale de l'impression  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bound with other material /<br>Relié avec d'autres documents  | <input type="checkbox"/>            | Includes supplementary materials /<br>Comprend du matériel supplémentaire   |
| <input type="checkbox"/>            | Only edition available /<br>Seule édition disponible  | <input type="checkbox"/>            | Blank leaves added during restorations may<br>appear within the text. Whenever possible, these<br>have been omitted from scanning / Il se peut que<br>certaines pages blanches ajoutées lors d'une<br>restauration apparaissent dans le texte, mais,<br>lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas<br>été numérisées. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tight binding may cause shadows or distortion<br>along interior margin / La reliure serrée peut<br>causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la<br>marge intérieure. |                                     |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Additional comments /<br>Commentaires supplémentaires:  |                                     | Pagination continue.  |

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARISSANT 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 annonces à long terme, conditions libérales.  
Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres instrumens 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 :* Notre industrie agricole.—Statistiques agricoles sous la direction du Département de l'Agriculture de la Puissance du Canada.—Nécrologie: Révd M. Pierre Lagacé, Principal de l'École-Normale Laval de Québec.  
*Causerie Agricole :* Du fumier (Suite).  
*Sujets divers :* Des volailles dans le ménage: Caractères physiques qui font reconnaître les bonnes volailles et distinguer les jeunes des vieilles; méthode pour reconnaître au toucher, sans la voir, une viande tendre: manière de vider les volailles.—Le ricin comme plante d'appartement.—La pensée; sa culture.—Les poules qui mangent leurs œufs.  
*Choses et autres :* Election des officiers et directeurs de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.—Election des officiers et directeurs des Sociétés d'agriculture des comtés de St Maurice, de Montmagny et de Verchères.—Fromagerie de la Baie du Febvre.  
*Recettes :* Entretien des harnais et des objets en cuir.—Maux de dents.

*Abonnements payés pour la "Gazette des Campagnes," depuis le 18 jusqu'au 24 décembre (18me liste).—*Révd M. F. X. Méthot, curé de St Eugène de l'Islet;—Révd M. T. Martel, curé de St Barnabé;—Révd M. Jacob Gagné, curé de Maria, Baie des Chaleurs;—Révd M. C. S. Brochu, curé de St Denis de Kamouraska; M. Octave Lambert, Belœil;—M. J. A. DesRosiers, Montréal;—M. Dame H. W. French, Trois-Pistoles; M. Germain St-Pierre, St Hédène de Kamouraska;—Dme Marie Paré-Proulx, Montmagny; M. Félix Deslège, Longueuil; M. Alphonse Rocque, Notre-Dame de Laus, Ontario.

Nos plus sincères remerciements à ceux qui nous ont fait l'envoi d'argent pour abonnement à la Gazette des Campagnes, dans le cours de la semaine.

*Avis à nos abonnés.*—Comme vous le voyez par l'entête de la Gazette des Campagnes, nous avons nommé Hector A. Proulx, l'un de nos enfants, gérant de notre journal. Nous en sommes venu à cette détermination, par l'impossibilité où nous nous trouvons de nous occuper à la fois de la rédaction et de la direction financière de notre journal. A l'avenir les demandes et le paiement des abonnements devront être adressés à Hector A. Proulx. Ce jeune homme a d'abord été initié à tous les travaux de la typographie, et à l'avenir il devra nous aider dans la direction de notre journal, pour être plus tard en état de nous succéder.

### REVUE DE LA SEMAINE

*Notre industrie agricole.*—Les différencées beurrieres et fromageries ont à peu près toutes fait connaître à leurs actionnaires ou abonnés le résultat de leurs opérations de l'année. Celles qui ont été bien administrées ont donné la plus grande satisfaction possible. La meilleure preuve que cette industrie est très profitable aux cultivateurs, c'est qu'elle s'introduit rapidement dans presque toutes les paroisses.  
Comme toutes les idées nouvelles sont toujours reçues avec défiance, plusieurs ont voulu attendre l'expérience des autres avant de croire aux avantages qu'offrait l'industrie laitière. Mais il se sont vite rendus à l'évidence des faits. Ainsi depuis deux ans le nombre des fromageries et des beurrieres a fait plus que doubler.

Il ne faut pas croire cependant que cette industrie ne trouve pas d'incrédules sur les avantages qu'elle présente. Mais le nombre de ceux-là tend à diminuer de jour en jour en face des résultats obtenus.

Les cultivateurs ne se contentent plus maintenant de cultiver par la routine. L'expérience leur a démontré tout le tort que ce système suranné a fait à l'agriculture. Dans la culture, peut être plus qu'ailleurs, il faut de l'étude, des connaissances spéciales, des idées de progrès et de l'activité. Dans un temps de progrès comme celui que nous traversons, le cultivateur resterait en arrière de son siècle s'il s'en tenait à l'ancien mode de culture.

Les cultivateurs ont facilement compris que pour tirer tout le parti possible de l'agriculture il fallait être homme d'affaires, se mettre au courant de toutes les idées nouvelles et adopter toutes mesures de progrès que la science pratique metait au service de l'industrie.

Aussi l'industrie agricole promet de devenir l'industrie la plus florissante du Canada. Depuis quelques années le commerce a subi une dépression qui se ressent de la crise manufacturière qui sévit presque

partout. Aux Etats-Unis, en France, en Angleterre, en Allemagne et ailleurs, la crise industrielle a causé partout un grand malaise.

Un grand nombre de manufactures ont suspendu leurs opérations, ont réduit les heures de travail et les gages des employés.

Pendant qu'on constate une dépression dans les manufactures, on voit notre industrie agricole prendre de l'extension. Nos beurrieres et nos fromageries se multiplient.

Tandis que notre commerce d'importation diminue, notre commerce d'exportation augmente. Et cette augmentation des exportations porte sur nos produits agricoles. Il y a donc un progrès marqué dans l'agriculture. Le progrès agricole est la base de la prospérité nationale. Développer l'industrie agricole, c'est augmenter d'autant la richesse publique; car lorsque l'agriculture est florissante, toutes les autres classes de la société en bénéficient.

Mais l'agriculture est un art qui demande des capacités. Pour être cultivateur, il ne suffit pas de tenir les manchons de la charrue, de labourer sa terre et de récolter le grain qu'on a semé. Il faut savoir faire surgir du sol toutes les richesses qu'il contient; on doit apprendre ce qui est nécessaire à son état et connaître le mode de culture qui paiera le mieux.

S'il est plus avantageux pour lui d'élever des animaux que de vendre son grain, il doit s'en rendre compte. L'élevage des animaux facilite l'engrais des terres qui rend au sol la fécondité que lui enlève la culture. Et l'élevage des animaux répand dans le pays l'industrie laitière. Tous ceux qui en ont fait l'essai affirment que leurs vaches leur rapportent bien plus en portant le lait aux beurrieres ou fromageries qu'à faire eux-mêmes le beurre ou le fromage.

L'introduction de l'industrie laitière, en offrant tant d'avantages aux cultivateurs pour placer leur lait, les engage à élever plus d'animaux. Plusieurs même ont doublé les profits qu'ils tiraient de leurs terres.

Par la satisfaction que donnent les rapports des beurrieres et des fromageries, il est facile de se convaincre des avantages qu'elles procurent aux patrons. D'ailleurs leur multiplication si rapide ne laisse pas de doute sur les bons résultats qu'elles donnent.—*Le Monde*, publié à Montréal.

**Aux cultivateurs.**—Le ministre de l'agriculture de la Puissance vient d'adresser à tous les cultivateurs des tableaux dont ils sont priés de vouloir bien remplir les blancs. C'est dans le but d'établir, de la façon la plus précise possible, la statistique des ressources agricoles, du pays et d'en pouvoir constater plus sûrement les fluctuations. On avait, jusqu'à présent, coutume de ne recueillir ces renseignements que tous les dix ans, on même temps qu'on faisait le recensement de la population. Cet intervalle a paru trop long pour les intérêts du pays, et le département de l'agriculture a résolu de se renseigner plus souvent, aujourd'hui que la question du développement de nos ressources agricoles s'est imposée à l'attention de tout le monde.

A cette fin il demande à chaque agriculteur des détails sur ce qu'il possède, et si chacun y met de la bonne volonté et de la bonne foi, le résultat de la combinaison de toutes ces données partielles sera une statistique parfaite de nos valeurs agricoles.

Il fut un temps où les cultivateurs, moins éclairés qu'aujourd'hui, auraient hésité ou refusé de se prêter à ce service qu'on leur demande: ils auraient vu quelque chose là dessous, des taxes, on ne sait trop. A présent, ces préjugés sont complètement disparus ou à peu près, et nous n'avons pas besoin d'insister à ce propos. Nos populations comprennent parfaitement qu'en rendant ce service au département de l'agriculture, c'est leur propre intérêt qu'ils servent; que les statistiques sont de la plus haute importance et qu'il faut s'efforcer de les avoir aussi exactes que possible.

On sait d'ailleurs qu'aucun nom n'est publié; que la signature de chaque habitant n'est requise que comme garantie de bonne foi; que toutes les informations données sont considérées par le département de l'agriculture comme strictement confidentielles, et que l'ensemble seul en est publié.

Nous espérons et nous sommes convaincus que tous, sans exception, se feront un devoir de remplir, avec une scrupuleuse attention, ce blanc que le ministre de l'agriculture de la Puissance du Canada leur adresse.

En agissant ainsi, ils feront un acte de patriotisme pratique. Ceux qui ne sauraient pas comment remplir ces blancs, voudront bien s'adresser à une personne instruite quelconque, ou au maître de poste de la localité qui le fera pour eux.—*Courrier de St Hyacinthe*.

#### Nécrologie.

### Révd M. PIERRE LAGACÉ

Samedi, 6 décembre, l'Ecole Normale Laval était plongée dans le deuil par la mort du digne et vénéré Principal de cette institution, le Révd M. Pierre Lagacé, à la suite d'une bien courte maladie.

Le Révd M. Lagacé, fils de M. Pierre Minier dit Lagacé et de Joseph Lévesque, est né le 17 octobre 1830, à Ste Anne de la Pocatière. Il fut admis au Collège de Ste Anne le 1er octobre 1840 et terminait ses études en 1849. Il entra dans les ordres ecclésiastiques cette même année et fut ordonné prêtre à Québec le 23 juillet 1854. De 1850 à 1863, il fut professeur des hautes sciences au Collège de Ste Anne, et en 1863 il devint supérieur de cette institution, charge qu'il occupa jusqu'en septembre 1864. En 1865, il fut nommé curé de Ste Claire, et l'année suivante attaché à la cure de Notre Dame de Québec, en qualité de vicaire, poste qu'il occupa jusqu'en 1871, alors qu'il fut appelé à remplir la charge de Principal de l'Ecole Normale Laval, à Québec.

Nous ne pouvons mieux faire que de publier ici la notice nécrologique due à la plume de l'un des professeurs de l'Ecole Normale Laval, à l'occasion de la mort du Principal qui sut si bien diriger cette institution, et qui laisse un vide difficile à combler.

Voici ce que nous lisons dans *l'Enseignement Primaire*, publié par M. J. B. Cloutier :

« Nous avons aujourd'hui, chers lecteurs, une bien pénible tâche à remplir, celle d'annoncer la mort du digne et vénéré principal de l'école normale Laval, arrivée le six courant. Il a succombé à une affection du cœur après quatorze jours de maladie. Qui aurait pensé au retour des vacances, en le voyant si frais et si dispos, qu'il serait si tôt enlevé à l'affection de ses

nombreux amis, de ses professeurs et de ses élèves! Cette perte inattendue cause un vide difficile à combler, car M. Lagacé était un homme d'élite, doué des plus belles qualités de cœur et de esprit. Sa politesse exquise et surtout sa grande délicatesse le faisaient hautement apprécier de tous ceux qui avaient des rapports avec lui. Jamais homme ne fut plus pacifique. Pendant les quatorze années qu'il a passé à la tête de l'institution qu'il a dirigée avec tant de zèle et de succès, la paix la plus profonde y a toujours régné. Tous l'aimaient et le chérissaient comme un père. Et ce n'était certes pas sans raison, car il n'a jamais fait sentir à personne le poids de son autorité; au contraire, il semblait pour ainsi dire s'oublier, lorsqu'il commandait, à faire oublier qu'il était le supérieur et qu'il fallait lui obéir. Nous ne lui avons jamais connu qu'un ennemi, la routine, mais à celle-là, il avait déclaré une guerre acharnée. Dès son entrée à l'école normale, avec cet esprit d'observation qui le distinguait, il s'aperçut bientôt, en voyant à l'œuvre les hommes du métier, quo malgré ses huit années de professeur et ses fortes études, il n'était encore que novice dans l'enseignement; il se mit donc résolument à l'étude de la pédagogie et ne négligea rien pour se procurer les ouvrages les plus pratiques et les plus modernes.

"Un peu de temps il devint maître en cette matière, ce qui prouvent ses rapports de chaque année. Cependant il restait un point dont il n'était pas satisfait, c'était la lecture à haute voix. Le ton chantant et monotone de tous les élèves sans distinction, leur prononciation défectueuse et souvent barbare choquaient constamment ses oreilles délicates et son goût artistique. Il aurait bien voulu opérer une réforme sur ce point comme sur bien d'autres, mais il se sentait impuissant à le faire. "On ne peut, disait-il, apprendre la musique sans connaître la valeur exacte de chaque note, de même, on ne peut enseigner à bien lire sans savoir la valeur des sons et pour cela il faut un maître." Voilà la raison qui le détermina, en 1873, à traverser l'Océan pour aller à Paris étudier ce qu'il ne pouvait apprendre ici dans les livres. A son retour, il introduisit la méthode phonique dans les classes de l'école annexe, et lui-même s'occupait de réformer les défauts de prononciation des élèves-maîtres et des élèves-maîtresses. Dès le premier examen, le public remarqua un progrès sensible, et au second, la transformation était complète; il n'y avait rien d'affecté ni d'exagéré; l'expression était vraie et naturelle. Cependant sa nouvelle méthode rencontra de chauds contradicteurs; plusieurs la critiquèrent, d'autres se contentèrent de s'en moquer, mais rien ne l'arrêta. "Je suis dans le vrai, disait-il, et je finirai par avoir raison." En effet, à la vue des progrès remarquables qu'il opérait à l'école normale, plusieurs chefs d'institution l'invitèrent à donner chez eux des leçons, ce qu'il fit avec plaisir et succès au Collège de Ste Anne. Le Séminaire de Québec même l'a nommé au commencement de cette année, son professeur de lecture, mais il n'y avait encore donné que deux ou trois leçons, quand la maladie l'a empêché de continuer....."

Comme les journaux de Québec ont publié deux versions différentes du testament qu'a fait feu le Révérend M. Lagacé et que la dernière version tendait à faire croire qu'il n'avait laissé que ses vêtements à sa famille, nous croyons utile de publier ici, à la demande de la famille Lagacé, copie d'une donation au Séminaire de Québec par laquelle on verra que les membres de sa famille se trouvent à recevoir un bel héritage, sous forme de rente, la vie durant de chacun.

PARDEVANT EDOUARD LEMOINE, notaire public pour la Province de Québec, demeurant en la Cité de Québec, sous-signé.

Fut présent le Révérend Pierre Lagacé, Prêtre, demeurant en la dite Cité de Québec, Principal de l'École Normale Laval, lequel a, par ces présentes, donné par donation entre vifs et irrévocable et fait transport, cession et abandon au Séminaire de Québec, à ce présent et acceptant pour le dit Séminaire, Monseigneur Benjamin Pâquet, Prêtre demeurant en la dite Cité de Québec, procureur du dit Séminaire de Québec, et en cette qualité dament qualifié à agir à l'effet des présentes, la somme de dix mille piastres, argent courant de cette province, à compte de laquelle somme le dit procureur reconnaît avoir reçu, ce jour celle de huit mille piastres, et dont quit-tance, et quant à la balance ou somme de deux mille piastres,

le dit donateur s'oblige de la payer le plus tôt possible au dit Séminaire.

Cette donation est faite pour l'œuvre du dit Séminaire aux seules conditions suivantes, acceptées par le dit Sieur Procureur, savoir :

1o. De payer au dit Donateur, pendant sa vie, l'intérêt de six par cent par année, payable tous les six mois, sur la susdite somme de huit mille piastres à compter de la date des présentes, et sur celle de deux mille piastres, du moment qu'elle sera versée entre les mains du Procureur du dit Séminaire.

2o. De payer au décès du dit Donateur, une pension de quatre cents piastres à Monsieur Pierre Lagacé, père du Donateur, payable de trois mois en trois mois; et après la mort de son dit père, à l'épouse de ce dernier, Dame Céleste Gamache, si elle lui survit, laquelle dite rente deviendra nulle et cessera du jour du décès de ses dits père et mère.

3o. Arrivant le décès de ses dits père et mère, ou avenant le cas où ils seraient décédés avant le donateur, le dit Séminaire de Québec sera tenu de payer, après la mort du dit donateur, et des dits père et mère, à chacun de ses frères et sœurs, Flavien, Delphine, Caroline et Angélique Lagacé, tous demeurant à Ste Anne de la Pocatière, alors vivants, une somme ou une rente annuelle de cent piastres payable de trois mois en trois mois; laquelle dite rente de cent piastres payable à chacun deviendra nulle et s'éteindra à la mort de chacun d'eux.

Au moyen de quoi et de tout ce qui dessus, le dit Donateur transporte au dit Séminaire de Québec tous droits de propriété qu'il a et peut avoir sur la susdite somme de dix mille piastres présentement donnée, dont huit mille piastres sont actuellement payées, comme il est dit plus haut, voulant que le dit Séminaire en jouisse et dispose en toute propriété au moyen des présentes.

Dont acte etc. Fait et passé à Québec, au bureau de la Procureur du dit Séminaire, le vingt-unième jour de décembre de l'année mil huit cent quatre-vingt-deux, sous le numéro deux mille trois cent cinquante trois du répertoire des minutes du notaire sous-signé; et les parties ont signé avec nous dit notaire, lecture faite.

(Signé)

P. Lagacé, Prêtre  
Benj. Pâquet, Prêtre, P. S. Q.  
E. Lemoine, N. P.

Vraie copie de la minute demeurée de record au bureau du sous-signé.

E. LEMOINE, N. P.

## CAUSERIE AGRICOLE

DU FUMIER (Suite).

Baucoup de circonstances secondaires, si nous pouvons employer ce mot, viennent déranger l'application des principes. Ainsi, comme le fumier agit aussi mécaniquement, le long est préférable dans les terres argilleuses pour en diminuer la tenacité; ainsi, comme le fumier fait conserver longtemps l'eau des pluies, on doit le choisir pour le répandre sur les terres sèches et chaudes. Il a été observé de plus que le fumier trop consommé portait souvent son odeur ou sa saveur dans les racines qu'on cultive pour la nourriture des hommes et des animaux: donc il faut employer celui qui ne l'est pas pour les pommes de terre, les navets, les carottes, les panais, etc. Il en est de même pour la vigne, si sensible à l'influence des engrais qu'on lui donne.

Un autre avantage du fumier frais, que nous ne devons pas passer sous silence, c'est que les urines de bestiaux qui lui sont adhérentes sont un stimulant fort avantageux au succès de la végétation, et qu'il est nécessaire par conséquent de ne pas laisser perdre. Or, ces urines sont décomposées dans le fumier vieux lorsqu'il a été convenablement fabriqué; elles sont entraînées par les eaux pluviales ou par leur simple écoulement lorsqu'il a été mal conduit.

Dans son "Essai sur les engrais," Arthur Young cite une nombreuse série de faits pour prouver que le fumier long doit être, dans la grande culture, préféré en toutes circonstances, excepté pour le blé, qu'il prétend qu'on ne doit jamais immédiatement fumer, à raison des graines de mauvaises herbes que le fumier porte avec lui.

Aujourd'hui, en Angleterre, on porte le fumier long même sur les prairies, au commencement de l'hiver. Au printemps, on ratisse les pailles qui restent indécomposées et on les utilise dans les cultures de cette époque. M. Davry, dans ses "Éléments de chimie agricole," cite que, depuis la publication des ouvrages d'Arthur Young, presque tous les cultivateurs anglais n'emploient plus que des fumiers frais, qu'il voudrait qu'on hachât auparavant, et que le plus célèbre d'entre eux, M. Coke de Norfolk, a dû la plus grande partie de ses succès à cette pratique.

On ne peut nier qu'il y a moins de pertes à employer le fumier au sortir de l'étable, mais aussi il y a plus d'embaras, pour ne pas dire impossibilité dans la saison d'hiver, puisque dans ce cas il faut le porter sur les champs à toutes les époques, et l'enterrer tout de suite.

Cette question étant suffisamment éclaircie, nous indiquerons les différentes manières de fabriquer le fumier, ou du moins les principales de ces manières, car dans chaque localité on s'y prend différemment.

Dans quelques localités, on laisse les fumiers s'accumuler dans des étables pendant six mois de suite, et où on les porte de suite dans les champs. Dans d'autres, on les entasse pendant six mois dans la cour pour les faire pourrir. Ces fumiers sont sans doute excellents dans le premier cas, puisqu'ils n'ont pas perdu par l'évaporation ou par le lavage des pluies les principes contenus dans les urines et les excréments des animaux; mais la santé des animaux ne permet pas d'approuver une pareille pratique.

Il y a des localités où l'on sort les fumiers de l'écurie et des étables au moins une fois par semaine, et on les répand le plus également possible sur la surface de la basse cour, un peu croulée à cet effet. On trouve à cette méthode l'avantage de ne pas perdre les excréments des bestiaux et des volailles qui fréquentent la basse-cour, et de permettre à ces dernières de rechercher les graines qui sont restées dans les épis qui appartiennent aux mauvaises herbes qui ont été ramassées avec la paille; mais elle rend malsaines la plupart des fermes où cette pratique est en opération; et le fumier, perpétuellement délavé par les eaux pluviales, perd, au moins à sa surface et dans ses parties les plus élevées, tous les principes stimulants et huileux qu'il contient. Ces inconvénients sont moindres lorsqu'on ne laisse que quelques semaines ce fumier ainsi éparpillé, qu'on le transporte sur les terres avant qu'il soit décomposé.

Il est des cantons où on laisse les cochons chercher leur nourriture dans le fumier, depuis le commencement jusqu'à la fin de l'année. Il en résulte deux maux également graves: 1o. les cochons se nourrissent mal et leur chair prend un mauvais goût; 2o. les fumiers sont continuellement retournés, privés de leurs éléments les plus avantageux, se dessèchent et perdent la moitié et plus de leur valeur.

Enfin, dans d'autres endroits, et c'est le plus grand nombre, on tire le fumier des étables à des époques plus ou moins rapprochées et on en fait des tas réguliers ou irréguliers dans un coin de la cour, ou tantôt il est sur une élévation qui facilite l'écoulement des eaux pluviales, qui le traversent et qui entraînent toutes ses parties solubles et quelquefois même les insolubles, tantôt dans un enfoncement, où se rendent toutes les eaux pluviales, et où il est noyé au point de ne pouvoir pas fermenter, et de perdre, par leur décomposition, une partie de ses principes fertilisants. C'est à l'occasion de ces derniers fumiers que tant de méthodes de perfectionnement ont été publiées.

Voici les principes :

Les fumiers, au sortir de l'étable, contiennent des portions solubles; ils deviennent eux mêmes en partie solubles par suite de leur décomposition, et ce n'est qu'autant qu'ils ont des portions solubles qu'ils produisent l'effet qu'on en attend. Il faut donc les disposer de telle manière que ces portions solubles ne s'écoulent pas, ou que si elles s'écoulent elles se rassemblent dans un local où on puisse les reprendre à volonté.

D'après ce simple exposé, il semble que les premières choses à faire seraient :

1o. De paver la surface du sol pour empêcher l'infiltration de ces parties solubles, et de donner au pavé une inclinaison propre à les conduire dans une citerne ou un fossés revêtu en pierre;

2o. D'établir au dessus de ce sol un hangar propre à empêcher les eaux des pluies d'entraîner ces parties solubles sans cependant empêcher l'action de l'air, si importante à considérer, puisque sans elle il n'y a pas de décomposition;

3o. De rassembler le fumier qui sort des étables et de l'amonceler régulièrement comme on le fait dans la fabrication des couches, sans trop le presser;

4o. De pratiquer des arrosements légers et fréquents pour entretenir une humidité constante et égale dans la masse, et d'employer à ces arrosements, autant que possible, l'eau du fumier, les lavures de la cuisine, enfin toutes les eaux chargées de matières animales ou végétales qu'on peut se procurer sans frais.

Beaucoup de cultivateurs ont obtenu et obtiennent encore sans doute de grands avantages relativement à la quantité et à la qualité de leurs fumiers, de l'emploi de cette méthode.

Voici la méthode la plus conforme aux principes, pour disposer, sans trop de frais, les fumiers de manière à en tirer tout le parti possible :

Dans la partie de la cour la plus voisine des étables, mais cependant à quelque distance de ces dernières, à l'exposition du nord s'il est possible, on fera une fosse carrée de trois à quatre pieds de profondeur, et d'une étendue proportionnée à la quantité de fumier qui doit y entrer annuellement. On en pavera le sol avec de larges pierres plates, ou bien, à défaut de pierres, on la couvrira d'un lit d'argile et on fera un mur autour: c'est là qu'on déposera les fumiers à mesure qu'on les retirera des écuries, ayant soin de les répandre toujours également et de les presser médiocrement. Dans un des angles, il y aura un réservoir un peu plus profond que le carré et d'une largeur

proportionnée à celle de ce carré, dans lequel se rendront les eaux pluviales qui auront traversé le fumier, eaux qu'on reportera, dans la sécheresse, sur le tas avec les eaux de lessivo, les eaux de savon, les eaux de vaisselle, etc.

Si on veut n'employer son fumier qu'après qu'il sera complètement transformé en terreau, on le recouvrira d'un à deux pieds de hauteur de terre, sur laquelle on établira une croûte soit avec de la boue, soit avec de la chaux, soit avec du plâtre; croûte qui empêchera l'évaporation des gaz si importants à consacrer pour l'avantage des cultures.

Quelques cultivateurs font autant de tas de fumier qu'il y a de mois de l'année, afin d'en connaître l'état de décomposition au moment de l'emploi. Cette pratique, dans certains cas, peut être bonne; mais elle est superflue dans d'autres. D'ailleurs, à moins qu'on ne retourne et qu'on ne mêle le tas à plusieurs reprises, il y aura toujours des parties qui échapperont à cette décomposition.

Ce remuement du fumier peut être fait où l'on n'en veut que de très consommé; il a ses avantages et ses inconvénients, et il est nécessaire, par exemple, lorsque le fumier devient chanci.

Comme les graines sont un excellent engrais et qu'il est toujours dangereux de les porter sur les champs, il faudrait qu'il y eût dans chaque exploitation rurale un petit coin de la cour destiné à recevoir les fumiers qui en contiennent le plus, fumiers sur lesquels on jetterait les épluchures des graines du jardin, les balayures des granges et des greniers, les grattures de la place où l'on donne à manger aux volailles, etc.

Il est des cultivateurs qui ne veulent pas qu'on mette sur leur fumier autre chose que de la paille, sous prétexte que toute autre substance, si elle est animale, l'infectora; si elle est végétale, nuira à sa fermentation, soit on se décomposant plus promptement, soit on se décomposant plus lentement.

Ces inconvénients sont vrais; mais leur valeur est bien peu de chose quand on considère les avantages qu'il y a à effectuer ces mélanges.

L'expérience prouve que les engrais animaux sont les plus puissants de tous, et qu'ils activent les engrais végétaux, c'est à-dire le fumier. Toutes les fois qu'on jettera sur le fumier les animaux morts ou leurs diverses parties, telles que les poils, les cornes, les ongles, le sang, les os, la fiente des oiseaux de basse-cour, les excréments humains, etc., on le rendra meilleur.

Comme les charognes et les excréments peuvent nuire à la santé et causent un dégoût difficile à surmonter, il est toujours préférable d'avoir, à quelque distance de la maison, une fosse dans laquelle ils seront successivement enfouies ou stratifiés; fosse dont la terre ne sera retirée qu'après la décomposition complète de ces matières.

Quant aux plantes ou parties de plantes, leur plus ou moins prompte décomposition, à moins que le fumier ne soit destiné à former des couches, parce que la plus aqueuse, comme la plus ligneuse, contient des principes fertilisants, et que si elle ne produit pas son effet la première année, elle le produira l'année suivante: c'est cette conviction qui nous porte à conseiller de coaper et de porter sur le fumier toutes les

grandes plantes que les bestiaux refusent de manger, plantes si abondantes dans certains cantons de bois et de marais, et que nous reconnaissons propres à cet usage. La coupe et le transport de ces plantes peuvent être exécutés sans frais par les enfants.

La tourbe améliore aussi les fumiers lorsqu'on l'introduit dans leur masse, en petite proportion.

Quant aux mélanges minéraux avec les fumiers, l'expérience et la théorie se réunissent pour prouver leur efficacité. Au premier rang, est la chaux vive en poudre et en petite quantité; elle accélère considérablement la décomposition du fumier et active prodigieusement leur efficacité. Il n'y a pas de doute que ces effets ne soient dus à la propriété qu'elle a de rendre soluble le terreau qui ne l'est pas encore; car elle agit plus et plus promptement sur le fumier consommé. Arthur Young le reconnaît lui-même, car, dit-il, elle sert peu sur les terrains pauvres, c'est à-dire qui ne contiennent pas de terreau, et offre des résultats étonnants sur les marais desséchés, les tourbières, etc. lieux où abondent les produits végétaux.

Tout cultivateur pressé de profiter de ses fumiers, et il y en a peu qui ne le soient pas, doit donc faire saupoudrer son fumier de chaux éteinte à l'air, chaque fois qu'il les fait charger de celui qu'on tire de l'écurie. De la chaux vive et de la chaux en trop grande abondance ou en masse brûlerait le fumier.

Le plâtre a des effets semblables à ceux de la chaux, mais à un moindre degré lorsqu'on le répand sur la terre avant les semailles. — (A suivre.)

#### Des volailles dans le ménage.

*Caractères physiques qui font reconnaître les bonnes volailles et distinguer les jeunes des vieilles.*—Un bon et jeune poulet doit avoir la peau blanche, fine, les ergots ronds à leurs extrémités et flexibles sous la pression des doigts; suivant l'espèce, il doit avoir la crête rouge, dentelée et gaufrée.

Un coq reproducteur a généralement la peau résistante, garnie de longs poils, les pattes et le bec rougeâtre, les éperons aigus et de longs ongles à l'extrémité des doigts.

La poulotte vierge, en se rapprochant sensiblement des jeunes poulets, en diffère cependant par le moindre volume ou l'absence complète de crête et par l'absence d'ergots.

La poule pondreuse diffère du coq par sa forme ramassée; l'absence de crête et d'ergots, et surtout par le développement de sa partie postérieure ramollie par la ponte.

Les jeunes oies et les canards ont les pattes et le bec jaune orange, flexibles, la chair blanche, grosse, la peau fine et les yeux contournés d'un jaune vif.

Les vieilles oies et les canards ont les pattes et le bec jaune citron, légèrement lavés de taches noirâtres, leur chair est brunâtre, leur peau résistante et les plumes fortement attachées aux ailes et au croupion. Les jeunes dindes ont une petite caroncule rouge naissante sur la tête et un petit pinceau en voie de formation sur le poitrail; leur chair est blanche, fine, grasse, couverte de poils fins et de nombreux condiments de plumes.

Les dindes âgées ont une longue caroncule rouge terne sur la tête, un pinceau garni de longs crins au

poitrail, les pattes et le bec rougeâtres, la peau résistante, la chair brunâtre et le corps couvert de longs poils.

*Méthode pour reconnaître au toucher, sans la voir, une viande tendre.*—Pour reconnaître au toucher seulement un poulet tendre parmi vingt qui ne le sont pas, il suffit de pincer fortement, entre l'ongle du pouce et l'index, le petit filet de chair placé sous l'aile. Si le pouce pénètre dedans, c'est que la volaille est tendre, mais s'il résiste c'est le contraire qui existe.

*Manière de vider les volailles.*—On commence par fendre le dessous du cou, puis on enlève, avec précaution, la poche, et au moyen du doigt médium on détache le cœur et le foie; après cette opération on enlève, en le coupant, l'orifice de l'anus, on détache le boyau, et l'on fait sortir, au moyen du crochet d'une écumeoire en fer ou de tout autre instrument analogue, les intestins et autres viscères qui n'auraient pu être détachés préalablement; puis on termine l'opération en grillant les pattes afin de les épilucher.

#### L'hygiène des écuries.

Si est un animal qui doit être bien logé, c'est évidemment le cheval. Travailleur, il est nécessaire qu'il puisse se reposer à son aise des fatigues de la journée; aussi doit-il être placé dans l'écurie de façon à être libre dans ses mouvements. Mais ce n'est pas seulement du repos qu'il demande, il faut encore qu'on lui donne la nourriture qui lui appartient, et il arrive souvent, lorsque les chevaux sont placés trop près les uns des autres, que les plus forts ou les plus adroits prennent la plus grande part de la nourriture qu'on leur donne, et que les plus faibles et les plus insoucians ne peuvent manger que ce que les premiers veulent bien leur laisser.

De graves incidents peuvent résulter de ce défaut d'espace; les chevaux sont exposés à se blesser par des ruades ou des morsures. Leur accumulation peut encore influencer sur leur santé, pour leur faire contracter des maladies.

C'est principalement pendant son jeune âge que le cheval demande à être bien logé. Si, en effet, pendant l'élevage le poulain est placé dans une écurie humide et mal aérée, quand bien même il proviendrait des meilleurs reproducteurs, il ne tarderait pas à dégénérer; sa charpente osseuse se détériorerait, et ses formes, ainsi que son tempérament, finiraient par s'altérer.

L'aération de l'étable est un point essentiel. Il est important que l'air soit renouvelé, sans quoi il deviendrait bientôt insalubre.

Comme nous l'avons déjà dit, les cultivateurs, afin de s'assurer de meilleurs engrais, laissent parfois séjourner trop longtemps les fumiers dans les écuries. Cette pratique est des plus mauvaises;... elle a pour résultat de rendre l'écurie insalubre. Toute litière convertie en fumier doit être enlevée le plus souvent possible. Pour ce genre de travail on peut profiter du temps où les chevaux sont à l'ouvrage, afin qu'ils ne respirent pas les mauvaises émanations du fumier.

#### Le ricin comme plante d'appartement.

M. Raffard, dans le *Bulletin d'horticulture d'Orléans et du Loiret*, rend compte du fait suivant :

En 1880, j'avais semé plusieurs graines du ricin sanguin, et comme je n'avais besoin que d'une plante pour mon jardin, je mis les autres en pots pour pouvoir les donner, ce que je fis plus tard.

Au mois d'août il m'en restait une qui devint forte (elle avait un peu plus de trois pieds de hauteur), et comme une personne me demandait une plante pour orner son café, je la lui portai, pensant qu'elle ne durerait que quelque temps.

En donnant ce dernier ricin, je dis : Voici une plante que vous pourrez utiliser comme ornement dans votre café, mais je ne crois pas que l'atmosphère dans laquelle elle sera forcée de vivre lui soit favorable; arrosez-la vigoureusement, et vous serez satisfait néanmoins.

M. Tréfoux, à qui je donnai cette plante, en fut ravi, car elle était belle, son port était magnifique et ses feuilles superbes.

A ce moment de l'année, dans les cafés, les mouches sont innombrables; tous les y attire, le sucre, les sirops, la bière, etc. Mais quelques jours à peine s'étaient écoulés depuis l'apport du ricin dans l'établissement, que toutes les mouches disparaurent comme par enchantement. On n'en voyait plus une seule.

Nous voulûmes en savoir la cause, et c'est alors qu'en cherchant, nous trouvâmes sur les feuilles du ricin une quantité considérable de mouches mortes collées aux stomates des feuilles, et dessous une quantité non moins sérieuse de mouches mortes détachées des feuilles.

Je savais que le ricin contenait dans ses graines un toxique que l'on séparait de l'huile pour la rendre utile en pharmacie, mais je ne savais pas que les stomates des feuilles du ricin exudaient une huile essentielle jouissant de propriétés insecticides très fortes, et que les mouches aimant celle-ci, s'y laissaient prendre comme au piège pour y mourir après s'en être délectées.

Le ricin est donc une plante rustique, puisqu'il a résisté ici, chez M. Tréfoux, à la chaleur de seize becs de gaz tous les soirs, placé tout le temps à côté de l'abat-jour de l'un de ces becs pendant un mois et demi. Cette plante ornementale jouit en outre de la propriété de débarrasser des mouches en été les appartements où on la place.

Singulier! (*Note de la rédaction.*)

#### La pensée.--Sa culture.

La pensée est une des rares espèces de fleurs dont toute description est superflue pour être comprise des amateurs d'horticulture; nous nous bornerons donc à dire quelques mots de sa culture.

La pensée est une plante essentiellement rustique; tous les terrains et toutes les expositions lui conviennent; mais on obtiendra la fleur d'autant plus belle qu'elle sera cultivée dans une terre fertile et à une exposition sèche et bien aérée. Ce sont ces conditions qu'on devra rechercher, surtout s'il s'agit de plantes d'élite. Nous recommandons de les arroser

par intervalles assez éloignés, avec de l'eau dans laquelle on aura fait macérer pendant plusieurs jours du fumier ou de la bouse de vache; quelques personnes, pour avoir des fleurs plus grandes et plus étoffées, ne laissent qu'un petit nombre de tiges sur chaque pied, dont on pince même les ramifications de façon à ne laisser se développer qu'un petit nombre de fleurs qui acquièrent par ce moyen une largeur et une ampleur extraordinaires.

On peut semer les graines de pensées à plusieurs époques de l'année; mais, pour avoir de belles fleurs, il faudra les semer en août et septembre. Dès que le plant a pris quelques feuilles, on le repiquera en pépinière dans une terre saine, légère et substantielle. La mise en place des plantes pourra s'effectuer fin d'automne, si le temps le permet, ou au printemps. Les plants seront alors espacés de six à huit pouces. Il faut ajouter à une bonne terre de jardin un tiers de terreau de feuilles et un tiers de bouse de vache.

#### Lés poules qui mangent leurs œufs.

Lorsque les poules commencent à manger leurs œufs, c'est en général en hiver ou au printemps.

Nous avons vu des poules qui restaient sur leur nid jusqu'au soir et qui, à ce moment, inquiètes de ne pouvoir retrouver leur perchoir dans l'obscurité, quittaient le nid, et, très peu de temps après, laissaient tomber l'œuf du haut du perchoir. De même le matin, avant le jour, quelques-unes éprouvent le besoin de pondre et descendent trouver leur nid à travers l'obscurité, pendant que d'autres, ne prenant pas cette peine, pondent du haut du perchoir. Cela se voit très souvent.

Beaucoup d'œufs mous jetés du perchoir sont pondus par des sujets qui ont produit un œuf revêtu de coquille quelques heures auparavant.

Une bonne pondeuse pondra quelquefois deux œufs en vingt quatre heures, l'un parfait, l'autre non revêtu de coquille.

Quelques-uns de ceux qui se livrent à l'élevage des poules, sur une grande échelle, ont recherché quelle pouvait être la cause de ce défaut de coquille; ils en ont trouvé trois :

- 1o. Défaut dans l'économie de matières capables de former la coquille;
- 2o. Œufs à deux jaunes;
- 3o. Séjour trop restreint dans la partie appropriée à l'oviducte.

Lorsqu'on remarque que la poule a la queue basse, la tête élevée et les plumes postérieures humides, et qu'on la voit faire de grands efforts, il faut l'examiner soigneusement, car alors il y a des chances pour que l'œuf soit ou rompu, ou trop rapidement évolué et sorte sans coquille.

Certaines poules sont susceptibles d'être guéries de la manie de manger leurs œufs; la plupart ne pensent pas à cela, mais un jour un œuf se trouvant cassé dans le nid elles y goûtent et, le trouvant bon, continuent. Quelques-unes y mettent tant d'acharnement que l'on se voit obligé de les tuer. D'autres peuvent être guéries par le moyen suivant: on leur met à l'improviste, dans le nid, un œuf cassé et pourri: elles y goûtent et n'y retournent plus. Ou bien on y ajoute

de la moutarde, ou autre substance désagréable au goût.

#### Choses et autres.

*Élection des officiers et directeurs de la Société d'horticulture du comté de l'Islet, pour l'année 1885.*—Président, Révd M. J. Lagueux; Vice-Président, M. Eugène Casgrain; Secrétaire, M. P. G. Verreault; Secrétaire-correspondant, M. Auguste Dupuis; Directeurs: MM. les Docteurs Saluste Roy et N. Lavoie, Louis Lapointe, Arthur Talbot et Thadée Fraucour.

*Société d'agriculture du comté de St-Maurice.*—A une assemblée des membres de la société d'agriculture du comté de St-Maurice, tenue le 17 décembre courant, à Saint-Barnabé, ont été élus officiers pour l'année prochaine les Messieurs suivants:

Patrons les Révds Hyac. Trahan, curé de Saint-Sévère et Thomas Martel curé de Saint-Barnabé. Directeurs: P. J. Héroux, Suawinigan; Edmond Duchaine, Saint-Etienne; Adélar Bourassa, Pointe-du-Lac; F. L. Desaulniers et Néré Gagnon, Yamachiche; Herménégilde Lacerte, Saint-Sévère; Michel Bourassa et Thos. Gélinas, Saint-Barnabé; Joseph Matteau, Saint-Elie.

A une assemblée subséquente des directeurs réunis, M. Frs L. Desaulniers M. P. P. a été réélu président; M. Michel Bourassa, vice-président; M. F. X. Bellemare, secrétaire trésorier. MM. Arthur Bald et Oucisme Bourival ont été nommés auditeurs.

*Société d'agriculture du comté de Montmagny.*—Les membres de la société d'agriculture du comté de Montmagny, se sont réunis la semaine dernière et ont procédé à l'élection des directeurs de la société.

Les directeurs pour l'année 1885 seront MM. Ph. Landry M. P., Solyme Gamacho, Dr Jos Elz. Fortin, Auguste Fraser, Auguste Talbot, Adélar Nicola, F. Létourneau, George Fonruier, F.-X. Dagneault et Jacques Collin.

*Société d'agriculture du comté de Verchères.*—A l'assemblée générale des membres de cette société, tenue à Ste-Théodose le 17 décembre courant, ont été élus directeurs, MM. L. J. Cartier de St-Antoine, A. H. Bernard du village de Varennes, Alcidas Archambault de la paroisse de Varennes, Henri Préfontaine de Belœil, F. X. Chabonneau de Ste-Julie, Agapit Ducharme de St-Marc, Alphonse Chagnon de Verchères, L. N. Handfield de Ste-Théodose, et Laurent Hubert de Contrecoeur.

Puis à l'assemblée subséquente du nouveau bureau de direction M. L. J. Cartier a été nommé Président, M. A. H. Bernard vice-président et Félix Voligny Secrétaire-Trésorier.

*Fromagerie de la Baie du Febvre.*—La Blue Clar Cheese Co., a fait à la fromagerie du village de La Baie, durant la saison dernière, pour \$1,205.89 d'affaires. Là-dessus, \$3,560.10 ont été distribuées entre vingt-sept patrons pour 395,766 livres de lait; il a été payé aux manufacturiers pour la fabrication de 40,231 livres de fromage, à 1½ cent, \$614.11, et au secrétaire trésorier \$3.15.

Parmi les patrons de cette fromagerie, on en remarque tels que M. Michel Courchène et M. Jos Elz., qui ont fourni chacun pour au-delà de \$500 de lait. Deux autres MM. C. C. Lemire et Napoléon Lozeau ont atteint \$350, et plusieurs ont fait avec cette vente de \$100 à \$300.

Ces faits parlent tout seuls. Voilà une industrie qui paye et qui peut payer encore plus.

Nous félicitons le village de la Baie pour ce beau résultat. —*Courrier de St Hyacinthe.*

#### RECETTES

##### Entretien des harnais et des objets en cuir.

On n'a pas toujours le temps, dans les fermes, de venir ou de cirer les harnais et les autres objets en cuir. Cependant il faut les mettre à l'abri de la détérioration causée par le manque de soins. Deux ou trois fois par mois, il suffira de les frotter d'un mélange composé d'huile de ricin (huile de castor) et de suif, parties égales. Le cuir, ainsi traité, ne sera plus approché de rats, ni d'autre vermine.



*Maux de dents.*

Prenez deux poignées de fleurs d'orties blanches; faites-les infuser dans une chopine de whisky ou eau-de-vie, et quand vous aurez mal aux dents, versez dans l'oreille, du côté où la douleur se fait sentir, un cuillérée à café de ce liqueur, ou imbibez-en un peu d'ouate que vous mettez dans l'oreille.

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

**AVANTAGES.**

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

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

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

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

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

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

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

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

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

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

11 décembre 1884.

**FOURRURE! FOURRURE!**

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

Ls A. PROULX,

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

**CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL**

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

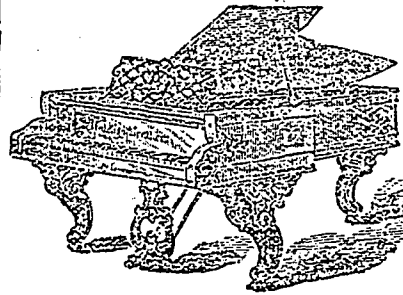
Bureau du chemin de fer,  
Moncton, N. Bk., 28 novembre 1884.

# PIANOS HAZELTON

De New-York

Répondant aux goûts artistiques les plus recherchés.

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



New-York 1853 :  
**PREMIER PRIX**

New-Jersey 1860 :  
**PREMIER PRIX**

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

MONTRÉAL 1880 :

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

**OFFICIEL**

Exposition de la Puissance, Montréal 1880.

**Premier Prix Extra.**

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

1880

Montréal, Province de Québec,  
EXPOSITION DE LA PUISSANCE.

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

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

Sec. conjoints.

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

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

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

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

**L. E. N. PRATTE,**

IMPORTATEUR DE PIANOS,

**No. 1676 rue NOTRE-DAME**

(Près de l'église Notre-Dame,)

**MONTRÉAL.**