

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant :

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES :

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

Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Inauguration d'un orgue d'une grande valeur, donné au Collège de Ste-Anne par les anciens élèves et amis de cette institution.—Séance solennelle des membres de l'Académie St Thomas d'Aquin, à cette occasion.

Causerie Agricole : L'ensilage des fourrages verts et le pâturage [Suite de la conférence de l'Hon. M. Louis Beaubien].

Correspondance : Se rendre compte de l'état de nos affaires, en fait de culture.

Sujets divers : Les fourrages verts sont-ils préférables aux fourrages secs ?—Rapports intimes qui existent entre la religion véritable et l'agriculture.

Choses et autres : Soins à prendre quant aux repas à donner aux chevaux.—La ponte des poules.

Recettes : Onguent vert contre les brûlures, plaies, varices, etc.—Moyen d'éteindre le feu promptement.

REVUE DE LA SEMAINE

Inauguration d'un orgue, d'une grande valeur, donné au Collège de Ste-Anne par les anciens élèves et amis de cette institution.—Cette fête quo de graves raisons ont fait retarder, a eu lieu jeudi le 4 mars courant. En hommage de cette grande libéralité de la part de leurs anciens confrères, les élèves actuels du Collège donnaient, la veille, une soirée littéraire et musicale en même temps qu'une séance solennelle des membres de l'Académie St Thomas d'Aquin : magnifique bouquet de fête, puisque toujours il présente des fleurs cueillies par un labeur opiniâtre qui fait grand honneur à ces jeunes jardiniers de l'intelligence quo de fortes études ne rebutent pas. Nous ne savons pas si nos jeunes académiciens ont voulu plaider en faveur d'une double vacance, dans tous les cas malgré un arrêt de plus d'un mois, dans leurs études, les inscriptions au "Cahier d'honneur" ont été plus considérables que d'habitude.

Cette fête présentait un double attrait : Le triomphe du travail de la part des élèves actuels du Collège de Ste-Anne, et l'objet d'une grande manifestation de reconnaissance de la part des anciens élèves de cette institution et des amis qui lui sont profondément dévoués, qui venaient ce jour là, assister à l'inauguration d'un orgue dû à leur libéralité : "témoignage de leur estime décerné à cette institution qui leur est chère, éclatante manifestation de leur piété qui leur assure en permanence dans le temple divin une voix pour renaître à chaque instant, leur foi, leur espérance et leur amour."

Malgré la tempête des jours précédents, un grand nombre de prêtres et laïcs anciens élèves de cette institution, assistaient à la séance. M. le Supérieur présidait, ayant à ses côtés, M. le Grand Vicario Poiré et le Rév. M. Beaubien. Le Rév. M. F. X. Delago, prêtre octogénaire, et toujours si profondément attaché au Collège, assistait à l'inauguration de l'orgue le lendemain.

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

La fanfare du Collège, sous la direction du Rév. M. L. Tremblay, exécuta un morceau d'ouverture. Puis le chœur de la Société Ste Cécile, sous la direction du Rév. M. Lezard, interpréta un magnifique chant, intitulé: "Le combat naval" par M. Alfred de St-Julien.

Assitôt après, nos jeunes académiciens, aussi graves que laborieux, prirent place sur le théâtre disposé, par ses tentures, en vraie salle de délibérations.

M. Edouard Bernier, président, fit le discours d'ouverture avec une remarquable délicatesse et un savoir-faire digne d'un académicien.

Le secrétaire, M. Herménégilde Faucher, fit la lecture du rapport des travaux de l'Académie depuis le mois de septembre dernier.

Voici, d'après ce rapport, les noms de ceux qui ont inscrit des devoirs ou compositions au "Cahier d'honneur" de l'Académie, et le nombre de compositions ou devoirs inscrits :

Elèves de Physique.—M. Edouard Bernier, 15 compositions; MM. Magloire des Trois-Maisons, Denis Garon et Salluste Roy, chacun 13 compositions; M. Enée Rouleau, 12 compositions; MM. Téléphore Roy et Bruno Leclerc, chacun 9 compositions; M. Arsène Hudon, 7 compositions; M. Léon Vézina, 6 compositions. Ce magnifique résultat a fait dire au secrétaire de l'Académie, "que nous pouvions tout attendre de ces Messieurs qui ont des balances pour peser le soleil et des machines pour fabriquer le tonnerre."

Elèves de Philosophie.—M. Ludger Dumais, 13 compositions; M. Victor Vézina, 5 compositions; MM. David Pelletier et George Cloutier, chacun 3 compositions.

Classe de Rhétorique.—Les élèves de cette classe, au nombre de quinze, ont tous fourni leur contingent au "Cahier d'honneur," par l'inscription de 74 devoirs sans faute. Voici, par ordre de mérite, les noms de ces vaillants travailleurs: MM. George Lavoie, Thomas O'Neil, Arthur Des-saint, Herménégilde Faucher, Régis Gagnon, Michel Chamberland, Philippe Roy, Silvio Deschènes, Elzéar Dionne, Zobéo Chenard, David Chenard, Louis Gagné, Ludovic Verreault, Alphonse Lemieux et Edmond Tremblay.

Les élèves de Belles-lettres.—M. Elzéar Déchènes, 11 devoirs; M. Olivier Martin, 4 devoirs et 2 mentions honorables; M. Robert Sasseville, 3 devoirs; M. Eugène Pelletier et Arthur Dionne, 2 devoirs; M. Frs Fournier, Léon Ouellet et Luc Castonguay, chacun un devoir.

Les élèves de Versification.—MM. Hermand Pelletier et Pierre Lamontagne, chacun 8 devoirs; MM. Armand Proulx et Emile Hamelin, chacun 6 devoirs; M. Emile Martin, 3 devoirs; M. Joseph Rouleau, 2 devoirs; MM. Alphonse Lefebvre et Ernest Vézina, chacun 1 devoir.

Les élèves de Méthode.—MM. les élèves de cette classe ont inscrit 46 devoirs dans le "Cahier d'honneur." Voici, par ordre de mérite, les noms de ceux qui se sont le plus distingués: MM. Augusto Boulet, Philéas Montminy, Alphonse Langlais, Odilon Blanchot, Wenceslas Simard, Joseph Chamberland, Isaac Thériault, Albin Thériault, Camille Lebon et Joseph Fronotto.

M. le Secrétaire termina la lecture de son rapport, par les paroles suivantes à l'adresse de ses confrères:

"Le chiffre de 305 devoirs inscrits au "Cahier d'honneur" est éloquent, et les annales de l'Académie n'ont pas enregistré souvent de plus brillant résultat. Que les esprits chagrins et admirateurs exclusifs du vieux temps, ne disent pas que nous avons remplacé la qualité par le nombre. J'ai parcouru les pages de notre "Cahier d'honneur," et les travaux contemporains ne sont pas indignes de figurer à côté des chefs-d'œuvre du temps jadis. Ce résultat est le fruit de bien pénibles labeurs. Mais les vertus héroïques sont héréditaires dans l'Académie St Thomas d'Aquin. Nous ne dissiperons pas ce noble et précieux héritage, nous avons au contraire l'ambition de l'augmenter toujours; et les encouragements qui nous sont prodigués viennent à propos seconder notre ardeur et renouveler nos forces."

Comme nous l'avons déjà dit, tous les élèves du Cours classique qui ont inscrit des devoirs au "Cahier d'honneur," n'ont pas par là droit à l'un des grades de l'Académie St Thomas d'Aquin. Il faut d'abord que l'élève y inscrive un certain nombre de devoirs pour devenir *aspirant*; un plus grand nombre de devoirs pour être *candidat*; et en dernier lieu, pour être *académicien*, il faut presque avoir atteint la perfection dans toutes les matières enseignées par l'inscription du plus grand nombre de devoirs au "Cahier d'honneur"; c'est pour cela qu'on accorde à ces derniers l'insigne honneur de porter une médaille d'honneur qu'ils reçoivent de la main de M. le Supérieur lors de leur promotion au grade d'*Académicien*.

Voici les noms de ceux qui ont été admis à l'Académie St Thomas d'Aquin et qui ont reçu de M. le Supérieur l'insigne que comporte leur grade:

Aspirants: MM. Bruno Leclerc, Philippe Roy, Augusto Boulet et Philéas Montminy.

Candidats: MM. Léonce Vézina, Enée Rouleau, Michel Chamberland, Herman Pelletier, Pierre Lamontagne, Emile Hamelin et Armand Proulx.

Académiciens: MM. Magloire des Trois Maisons, Denis Garon, Georges Lavoie, Thomas O'Neil, Régis Gagnon et Elzéar Deschènes.

Voici la liste des membres actuels de l'Académie St Thomas d'Aquin:

Académiciens.—MM. Edouard Bernier, président; Ludger Dumais, vice-président; Herménégilde Faucher, secrétaire; Salluste Richard, scrutateur; Arthur Dessaint, censeur; Arsène Hudon, Téléphore Roy, Magloire des Trois Maisons, Denis Garon, Victor Vézina, David Pollerin, Georges Cloutier, Georges Lavoie, Thomas O'Neil, Régis Gagnon et Elzéar Deschènes.

Candidats: MM. Enée Rouleau, Léonce Vézina, Michel Chamberland, Eugène Pelletier, Robert Sasseville, Hermand Pelletier, Pierre Lamontagne, Emile Hamelin et Armand Proulx.

Aspirants: MM. Gustave Bacon, Silvio Deschène, Philippe Roy, Olivier Martin, Ovide Dumais et Ludger Lévêque.

A la suite des promotions, il y eut lecture de plusieurs devoirs inscrits au "Cahier d'honneur."

Le chœur de la Société Ste Cécile fit entendre deux morceaux choisis de son répertoire : " France ! France ! par Ambroise Thomas, " et " l'A, B, C, par Toussaint Radoux de Liège.

M. H. J. J. B. Chouinard, ancien élève du Collège, avocat, avait été choisi pour être l'interprète de ceux qui venaient de doter leur chapelle d'un orgue. Il fit en conséquence un magnifique discours, passant en revue les souvenirs de collège de son temps.

Nous regrettons de ne pouvoir publier en entier ce remarquable discours, intéressant à plus d'un titre. Nous en donnerons cependant quelques extraits au prochain numéro de la *Gazette des Campagnes*.

Le lendemain, à 8 heures, avait lieu la cérémonie de l'inauguration de l'orgue. Le Rév. M. Beaubien, curé de St-Pierre, en fit la bénédiction, et il célébra le Saint sacrifice de la Messe assisté du Rév. M. Alfred Dionne comme diacre et du Rév. M. Goudreau, sous-diacre. Le Rév. M. Fernand Dupuis, ancien élève du Collège de Ste-Anne et professeur de théologie au Collège de Lévis, fit le sermon, prenant pour texte : " *Laudate eum in chordis et organo... omnis spiritus laudet Dominum.*" Pendant la messe, le chœur des élèves exécuta avec beaucoup d'entrain un *Kyrie* et un *Gloria* de Mozart, un *Sanctus* et un *Agnus Dei* de Gounod, accompagnés par le Rév. M. Emile Dionne, qui a su faire ressortir, avec le talent musical qu'on lui reconnaît, la richesse et la puissance du nouvel orgue.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS ET LE PATURAGE.

(Suite de la conférence de l'Hon.
M. Louis Beaubien.)

Silo en terre et hors de terre. - Quelquefois le niveau du terrain ne permet pas de creuser assez pour y placer le silo. Alors on le construit tout à fait hors du sol. Il se compose de la couverture de deux pieds de terre que l'on jette sur le maïs convenablement placé. La terre pour cette couverture est prise tout à l'entour du silo, laissant ainsi un fossé qui le protège des eaux pluviales.

On ne se plaindra pas du coût des silos dont je viens de donner la description.

Silo en bois et en maçonnerie.—Pour ceux qui voudront se donner plus leurs aises, mettre le silo à la main sous le même toit que le bétail et s'assurer des résultats plus avantageux, je leur conseillerai un silo en bois ou en pierre muni de son coupe-paille et de son ascenseur. Celui-ci transportera la conserve par-dessus les murs du silo.

Quand on peut construire le silo de manière à ce qu'il soit moitié au moins sous la ligne environnante, c'est un grand avantage obtenu devant faciliter le chargement.

Le dessous du silo doit être parfaitement drainé. La présence de l'eau détruirait la récolte.

Silo en bois.—Que la charpente soit solide, la pression exercée sur le parois par le refoulement de la conserve étant considérable. Que les parois internes soient

bien d'aplomb. Construisez-les de deux épaisseurs de bois embouveté. Placez du papier goudronné entre. S'il y a une partie sous terre, elle serait mieux en maçonnerie.

Silo grange.—C'est le silo en bois décrit plus haut, mais dont on se sert pour engranger les récoltes ordinaires. Celles-ci sont battues à bonne heure l'automne, afin de permettre l'ensilage avant les gelées.

Silo en maçonnerie.—Murs de dix-huit pouces à deux pieds. Intérieur parfaitement d'aplomb et dressé au ciment. Les coins arrondis intérieurement.

Dans ces silos il faut laisser une ouverture de deux pieds de large de haut en bas, laquelle servira de porte et devra être fermée au moment du chargement.

Pression continue sur la conserve.—Une fois le silo rempli et bien foulé on recouvre la masse de planches ou madriers indépendants les uns des autres, puis on charge le tout de pierre ou d'autres matériaux pesants, de manière à opérer une pression constante et chasser l'air du silo, à mesure que le maïs ramolli par la fermentation se tasse davantage.

On a d'abord recommandé un voyage de pierre par chaque verge de superficie, mais avec l'expérience, on est parvenu à réduire de beaucoup cette quantité.

On peut remplacer les matériaux de pression par des récoltes ongrangées dont on utilisera le poids. Dans ce cas il faudrait mettre entre cette récolte et le dessus de la conserve une couche de deux pieds de paille laquelle sera certainement endommagée.

Ensilage.—Se fait en aucun temps, par la pluie, par le beau temps, que la récolte soit mouillée ou qu'elle soit à son état ordinaire. On l'abat et on la porte au hache-paille d'où elle monte par l'ascenseur mécanique dans le silo. On hache aussi court que possible, c'est encore un enseignement de l'expérience. A mesure que la conserve est déversée, un homme l'étend également et la foule tout le temps. Quand il y a trois pieds et demi, on interrompt le chargement pendant environ deux jours. La conserve se met en fermentation. Avant la reprise du chargement on fait marcher de nouveau sur la conserve pour fouler, puis on met une autre couche semblable à la première. On procède comme la première fois et ainsi à semblables intervalles jusqu'à ce que le silo soit plein.

L'expérience a prouvé qu'on laissant ainsi la conserve entrer en forte fermentation par couches, on la prépare mieux à la complète exclusion de l'air. Elle cèdera mieux sous la dernière pression qu'on lui fera subir avant de la charger d'une nouvelle couche. Et cette nouvelle couche devra, elle aussi, par son poids, exclure l'air de la couche inférieure et la rafraîchir. L'air étant l'agent actif de la fermentation, sa complète expulsion arrête cette fermentation et dans le cas actuel l'arrête juste au bon moment, quand la conserve en est à la fermentation alcoolique. A l'ouverture de ce silo le contenu aura la bonne couleur brune verte et l'odeur de la distillerie.

On comprendra qu'après avoir ainsi par intervalles chargé tout le silo, procédant couche par couche, et éteignant la fermentation à mesure qu'on abandonne une couche, il faudra beaucoup moins de pression continue sur le silo que si on l'avait chargé tout d'une haleine du fond au dessus.

C'est à l'époque où l'on emplissait les silos d'une seule opération que l'on conseillait de charger à un voyage de pierre de la vergo carrée.

Fermentation.—J'ai dit qu'il fallait mettre un intervalle de deux jours environ entre chaque couche. Le cultivateur devra ici exercer son jugement.

On distingue trois fermentations :

1o. La fermentation alcoolique qui est la première et l'odeur d'alcool révèle sa présence. 2o. Si la température continue à s'élever, on a la fermentation acétique et dans la conserve l'acidité du vinaigre. 3o. La fermentation continuant toujours, on a la fermentation putride après laquelle la conserve n'est bonne que pour le tas de fumier.

Il faut donc arrêter la fermentation au bon point, ce qui est facilement indiqué par l'inspection de la conserve. On s'en tient à la fermentation alcoolique, la préférable. Alors on tasse fortement puis on loge la nouvelle couche ou on met les planches et les poids si on en est à la dernière.

Durant l'ensilage, il faut surtout fouler le long des parois, c'est là que l'introduction de l'air est à craindre. Il n'est pas nécessaire de saler la conserve hachée et logée dans les bons silos en bois et en maçonnerie.

Dans les silos en terre, surtout dans ceux où le maïs sera placé entier, on fera bien de le saler, le centre légèrement, mais les bords et le dessus plus fortement.

Dans les silos en maçonnerie, comme nous l'avons déjà recommandé, il est mieux d'arrondir les coins intérieurement. On sera ainsi moins exposé à ce que des cavités soient laissées dans les angles ou que le tassement y soit défectueux.

Par ce qui précède on peut voir que plus les silos sont profonds meilleurs ils sont. On ne leur donnera donc jamais moins de douze pieds de murs. Encore, au dessus de ceux-ci convient il de mettre un petit rehaussement en planches lequel reçoit aussi l'ensilage. Quand la masse on est à sa complète compression le silo est plein jusqu'aux murs seulement.

On conseille d'établir, sur le haut des murs des silos, de fortes et larges plateformes pour recevoir les pierres de charge quand il faut les enlever pour parvenir à la conserve. Leur manutention est ainsi rendue plus facile.

On peut exercer la pression aussi bien par des pièces de bois, des sacs ou des boîtes de terre, etc., ce qu'il faut c'est une certaine pesanteur, mais qui n'est guère considérable avec le chargement on couches.

Les silos en bois et en maçonnerie doivent être sans toituro.

Fourrage par excellence pour ensilage.—J'ai nommé le maïs, c'est qu'il est par excellence la plante pour l'ensilage, celle que l'expérience de tous indique comme la plus rémunératrice. On peut ensiler nombre d'autres plantes mais nulle avec autant d'avantage. Et je dirai de suite que des différentes espèces de maïs on donne la préférence généralement à celui dit de l'Ouest.

Dans les silos en bois et en maçonnerie, il est inutile d'ajouter que nous donnons la préférence à ces derniers, on peut ensiler le maïs entier encore bien

mieux que dans les silos en terre, mais nous ne saurions recommander ce système. Le coupe-paille, instrument si utile à la ferme, aura bientôt ici gagné ses épaulettes. L'expérience et les analyses nous disent que le maïs, même avant la maturité, contient plus de matière nutritive dans ses rendements d'épi, dans le haut de la tige, dans ses feuilles que dans le bas de la tige. L'animal sait parfaitement par quel bout s'attaquer à la plante et il laissera de côté tout le bas des tiges surtout lorsqu'elles sont ligneuses c'est à-dire avancées dans leur croissance.

Il convient donc de bien mélanger les différentes parties de la plante, de les mettre ainsi mélangées dans le silo ou les moins bonnes emprunteront des meilleures. On rendra ainsi toute la plante également bonne et on ne souffrira aucune perte. Ce sera là l'œuvre du coupe-paille.

On peut mêler dans le silo des courtes pailles, des balles de blé, d'avoine et d'orge. Elles seront bénéficiées par leur contact avec le maïs, mais leur présence n'est pas du tout nécessaire à la conservation du contenu du silo.

Souvent sur le retour des patates d'avance dont ils ont, de bonne heure, débarrassé le champ, les cultivateurs sèment de l'avoine qu'ils font manger en vert par leurs bestiaux à l'automne. Quand ceux-ci ne la consomment pas toute, quand on est obligé de la récolter, on ne sait trop qu'en faire, en tas, dans le champ, elle perd bientôt toute sa valeur. On comprendra que cette récolte a sa place toute trouvée au silo.

Dans les endroits où le sarrasin est exposé aux gelées, on l'abattra le jour même de l'accident pour le confier au silo. Et on n'en perdra rien. Ce n'est pas ce qui arrive aujourd'hui.

Consommation de la conserve.—Quand vous voudrez commencer la consommation ce qui ne devra avoir lieu qu'un mois après que vous aurez complété le chargement du silo, vous ouvrirez à un bout enlevant de haut en bas une nouvelle tranche chaque jour.

Si vous voulez servir chaud à vos bêtes, comme le font les bons laitiers, ce que vous aurez sorti du silo le jour ne sera consommé que le lendemain. En attendant, la conserve extraite sera transportée dans la batterie et mélangée avec ce que vous voudrez accorder de son ou de moulée, puis laissée en tas. Elle ne tardera pas à fermenter et, le lendemain, vos bêtes mangeront chaud tout comme si vous vous étiez servis de la bouilloire et aviez fait une dépense de bois et de charbon.

Ou peut nourrir le bétail exclusivement à la conserve, l'engraisser même, mais il est préférable d'y ajouter, surtout pour les vaches laitières, quelques petites douceurs tels que tourteaux de graine de lin, son ou moulée.

Je lis dans l'ouvrage de M. Baylie, que l'on peut nourrir jusqu'à huit bêtes de l'arpent avec du maïs ensilé et cela durant six mois. Disons que du premier coup nous ne ferons pas tout aussi bien. Calculons même à six de l'arpent seulement. Ce ne sont pas tous nos cultivateurs qui ont vingt-quatre bêtes à corne à hiverner. Et pourtant, quelle richesse que ces vingt-quatre têtes !

Que de fumiers pour une autre récolte, surtout si l'on sait parcimonieusement recueillir et conserver les

engrais liquides. Que de lait ! que de beurre ! que de grain en perspective ! Et l'on pourra s'assurer de tout cela en semant quatre arpents en maïs vert !

La saison dernière, un laitier de la Longue Pointe après avoir vendu pour quatre vingt douze piastres de patates d'avance prises sur un seul arpent de bonne terre, sema de suite cet arpent en blé d'inde. Il en récolta suffisamment pour en nourrir dix huit bêtes pendant les mois de novembre et décembre. Le maïs remplaça le foin. A ce taux là, cet arpent aurait fourni au silo le nécessaire à six bêtes pendant six mois, même après sa première récolte de patates. Sont donc dans des bornes raisonnables ceux qui affirment qu'un arpent de maïs vert peut nourrir sept bêtes pendant six mois.— (A suivre.)

Se rendre compte de l'état de nos affaires, en fait de culture.

M. le Rédacteur,

Dans l'avant dernier numéro de la *Gazette des Campagnes*, je lisais dans la page des "Choses et autres," sous le titre "Se rendre compte de l'état de nos affaires en fait de culture," des réflexions d'une grande importance, qui devraient être méditées bien souvent par les cultivateurs, car le succès d'une culture est assuré si celui qui s'y livre, se rend compte de ses opérations. En effet, quand on fait un inventaire des opérations de l'année, l'on peut voir ce qui a payé le mieux, soit la culture des céréales, l'élevage des animaux, ou bien l'industrie laitière, etc.

Par exemple, une chose à laquelle nombre de cultivateurs n'attachent pas assez d'attention, c'est de ne pas se rendre compte du profit qu'ils retirent de chaque vache de leur troupeau. Plusieurs gardent des vaches qui donnent si peu de lait, qu'elles ne payent pas même leur nourriture. Dans ce dernier cas, ils feraient bien mieux d'engraisser une pareille vache pour l'envoyer à la boucherie.

L'été dernier, je voyais des cultivateurs qui possédaient jusqu'à quinze vaches, ne porter à la fromagerie la même quantité de lait qu'un autre n'en ayant seulement que huit. Je comprends qu'il y avait chez ces cultivateurs manque de soins à l'égard de leurs vaches laitières; mais je crois que le plus grand mal provenait de ce qu'ils élevaient leur bétail sans discernement. Il est bien clair que ces cultivateurs ne retireraient aucun profit, car avec huit vaches ils auraient fait autant d'argent qu'avec quinze, et leurs dépenses auraient été trois quarts de moins.

Quelques bons petits articles dans la *Gazette des Campagnes*, de temps à autre, rendraient service à nos cultivateurs. Il ne faut pas, M. le Rédacteur, que vous craigniez de vous répéter; c'est à force de répéter qu'il est possible d'obtenir des réformes, car nous oublions vite nos bonnes résolutions.

UN LECTEUR ASSIDU.

Cap St-Ignace, 10 février 1886.

Les fourrages verts sont-ils préférables aux fourrages secs ?

C'est une question controversée et qui, d'après l'opinion de plusieurs agronomes, peut se résoudre par une distinction.

Les fourrages verts exercent une influence considérable sur les vaches laitières: le rendement en lait est plus considérable et la qualité du lait est meilleure.

Toutefois il serait imprudent de passer, précipitamment, d'un régime à l'autre. Mélanger d'abord le trèfle vert avec de la paille ou du foin, puis diminuer insensiblement la quantité de fourrages secs; mais ne jamais réduire ceux-ci à moins d'un bon repas par jour.

A l'égard des animaux de travail, il convient d'user des fourrages verts avec plus de circonspection. On met généralement au vert, pendant un mois ou deux; les chevaux qui ont besoin de se refaire ou de se rafraîchir. Alors le trèfle ou le sainfoin doivent remplacer la paille et le foin, mais jamais le cheval ne doit être privé de sa ration journalière d'avoine.

On a fait cette remarque que les chevaux soumis au régime du vert et qui continuent leur travail ordinaire, perdent de leurs forces; parfois ces animaux s'affaiblissent au point de buter.

Que le vert soit destiné aux vaches ou aux chevaux, il faut avoir grand soin de ne jamais couper d'herbe quand elle est mouillée, ni l'exposer dans un endroit accessible au soleil. De plus, une fois qu'elle est rentrée, il ne faut pas oublier de l'étendre par couches très minces afin d'éviter la fermentation de ce fourrage.

Rapports intimes qui existent entre la religion véritable et l'agriculture.

(Suite.)

Noé agriculteur, commença à planter la vigne.

Abraham était très-riche en troupeaux, en argent et en or.

Isaac onsemença la terre des Philistins, et Dieu le bénit. GENÈSE.

Job avait quatorze mille brebis, six mille chameaux; mille jougs ou paires de bœufs et mille ânes. Livre de Job.

L'histoire justifie ce que nous venons d'exposer touchant les rapports de la religion véritable avec la profession par excellence. Les premières villes sont bâties par les races impies des descendants de Caïn et de Cham; et les premières découvertes industrielles appartiennent à ces mêmes hommes, tandis que les patriarches, conservateurs de la foi, s'occupent exclusivement de la terre et des troupeaux.

Au milieu d'une grande opulence ces patriarches avaient, suivant la remarque de Fleury, les habitudes simples et laborieuses de la vie des champs. Ils gardaient eux-mêmes leurs troupeaux et vaquaient à toute espèce de soins. Leurs serviteurs les aidaient, mais ne les dispensaient pas du travail.

Si nous passons aux Hébreux, chaque page de leur histoire montre à quel point les mœurs agricoles étaient en honneur chez le peuple de Dieu.

"Entre les Israélites, dit Fleury, je ne vois point de professions distinguées. Depuis le chef de la tribu de Juda jusqu'au dernier de Benjamin, tous étaient laboureurs et pâtres menant eux-mêmes leurs troupeaux. Quand Saül reçut la nouvelle du péril où était la ville de Jabès, il conduisit une paire de bœufs, tout roi qu'il était. David gardait les troupeaux, quand Samuel l'alla chercher pour le sa-

“ crer, et il y retourna encore après avoir joué de la harpe devant Saül. Depuis qu'il fut roi, ses enfants faisaient une grande fête à la tonte des moutons. Elisée fut appelé à la prophétie, lorsqu'il menait une des douze charrues de son père. L'enfant qu'il ressuscita était avec son père à la moisson, quand il tomba malade. Le mari de Judith, quoique fort riche gagna en pareille occasion le mal dont il mourut.

“ De la même manière dont vivaient les Israélites, le mariage n'était pas un embarras pour eux, mais plutôt un soulagement suivant son institution. Les femmes étaient laborieuses comme les hommes et travaillaient dans les maisons, tandis que leurs maris étaient occupés aux champs.

“ Petits, leurs enfants leur coûtaient peu à nourrir et à vêtir à cause de leurs habitudes frugales; grands ils les aidaient au travail et leur épargnaient des esclaves et des serviteurs gagés. ”

La loi rendant la liberté aux esclaves à la fin de chaque année sabbatique, les Israélites en avaient fort peu: c'était la famille qui effectait presque tout le travail de l'exploitation.

Dans ces conditions de culture, la terre devait parvenir à une admirable fertilité et nourrir un peuple innombrable. Cette fertilité dont il ne reste nulle trace aujourd'hui, était célèbre dans l'antiquité. Sans parler des saintes Ecritures, elle est attestée par Strabon, Pline, Josèphe. A la fin du dernier siècle quatre mémoires de l'abbé Guénéé ont établi le fait d'une manière irrécusable, lorsqu'il fut mis en doute par l'incrédulité. Le dénombrement qui attira sur David la colère de Dieu, constate dix-huit cent mille hommes en état de porter les armes. Josaphat, roi de Juda, dont le royaume avait en étendue le tiers seulement de celui de David, comptait onze cent soixante mille combattants, sans parler des garnisons des places.

Cette population prodigieuse, relativement à la mesure du territoire, ne consommait pas tous les produits du sol, puisqu'on voit par Ezéchiel que les Israélites exportaient à Tyr de grandes quantités de pur froment.

Lorsque les Israélites abandonnaient le culte du vrai Dieu, ils s'éloignaient en même temps de l'agriculture. Depuis Moïse jusqu'aux rois, ces fautes eurent peu de durée; aussi n'est-il question alors dans leur histoire d'aucune autre profession que du labourage, du sacerdoce et des fonctions publiques. Dans la seconde période historique, celle des rois, on remarque plus de tendance aux infidélités envers Dieu, et aussi une disposition croissante à s'éloigner des mœurs agricoles. Sous David naissent les professions industrielles; et à sa mort il existait en Judée, dit l'Ecriture, un grand nombre d'artisans de toutes sortes, des maçons, des charpentiers, des forgerons, des orfèvres. Salomon employa à la construction du Temple trente mille ouvriers israélites; cependant les arts n'étaient pas encore tellement perfectionnés que le puissant monarque ne dût appeler le secours des étrangers. Ce fut Sidon qui lui envoya les artistes les plus habiles.

Sous le règne de ce prince, le commerce extérieur s'étend au loin; les flottes israélites vont par la Mer-Rouge trafiquer dans le mystérieux pays d'Ophyr.

Après la division de la terre sainte en deux royaumes, les professions industrielles se multiplient,

et le luxe, incompatible avec les mœurs agricoles, s'infiltré dans cette nation autrefois si simple. La généalogie de la tribu de Juda fait mention d'un lieu appelé la *vallée des artisans*. Alors les prophètes expriment la colère de Dieu: Isaïe reproche aux filles de Sion leurs parures et leur vanité, menace Jérusalem, et prédit que Dieu lui ôtera les gens savants dans les arts. En effet, un impitoyable ennemi transporte bientôt Juda en terre étrangère; et l'Ecriture répète plusieurs fois qu'on enleva à Jérusalem les artisans qui faisaient sa gloire.

La période des rois ne fut cependant pas dans toute sa durée contraire à l'agriculture: quelques-uns restèrent fidèles à Dieu: ce sont précisément ceux-là même que l'Ecriture signale comme ayant protégé l'art de cultiver la terre. David était de ce nombre. Nous trouvons au Livre des Rois le nom des officiers préposés par lui à la surveillance des champs et des troupeaux.

Il est dit du règne de Salomon que Juda et Israël habitaient en paix sous leur vigne et sous leur figuier, depuis Dan jusqu'à Bersabée.

Salomon était pénétré de respect pour l'agriculture, comme le prouve chaque page des livres de la Sagesse et des Proverbes; livres qui contiennent d'admirables préceptes en faveur du travail et de la vie agricole.

“ Lo pieux Osias, dit l'Ecriture, construisit des tours au désert et creusa beaucoup de citernes. Il avait d'immenses troupeaux dans les lieux ouverts et dans les plaines, des vignes et de vastes cultures dans les montagnes et sur le Carmel; car il affectionnait la terre. ”

Le saint roi Ezéchias établit des magasins de fruits, de froment, de vin, d'huile, et, pour chaque espèce de bétail, des étables où il mit un ordre admirable; il construisit des métairies, et réunit dans ses domaines du grand et du petit bétail, car Dieu l'avait comblé de biens.

Au retour de la captivité, les Israélites reprennent leurs terres et leurs antiques travaux. Depuis cette époque jusqu'à la venue du Messie ils sont fidèles à la loi de Dieu, et l'agriculture redevient chez eux plus florissante qu'on jamais. Pendant trois cents ans, de Néhémie aux Machabées, l'histoire de la nation hébraïque semble nulle, ce qui résulte, comme le remarque judicieusement Fleury, d'une paix profonde et de cette prospérité remarquable décrite dans le Livre des Machabées à propos du gouvernement de Simon :

“ Chacun cultivait son champ paisiblement. La terre de Juda était fertile; et les arbres de la campagne portaient leurs fruits. Les vieillards assis dans les places consultaient pour le bien du pays. Les jeunes gens se paraient avec des habits de guerre. La paix régnait partout; Israël était en grande joie. Chacun était assis sous sa vigne et sous son figuier, et personne ne l'inquiétait. ”

Sur quelques médailles juives de ces temps reculés on voit des épis de blé et des mesures, signes positifs de la fertilité du pays et de l'honneur dans lequel y était tenue l'agriculture.

Le Sauveur vient au monde, et c'est à l'humble toit du travailleur qu'il demande un abri; de ses mains divines il façonne des instruments d'agriculture. En effet, une tradition précieuse nous apprend qu'il fai-

sait des charrues et des jougs. " Il ouvre la bouche pour instruire; jamais homme n'a parlé comme lui, et ses plus riantes, ses plus saisissantes comparaisons, il les emprunte à la vie champêtre, montrant ainsi toute l'estime qu'il a pour elle. Je lis des champs, les moissons de la plaine, la vigne des coteaux, telles sont les similitudes qu'il emploie à chaque instant; il va dans ce langage figuré, jusqu'à qualifier son père céleste, d'agriculteur. *Pater meus agricola est.*"

Méconnaissant le Messie, Israël abandonne la vérité religieuse dont il avait été si longtemps dépositaire. Bientôt il s'éloigne aussi de l'agriculture. Désormais c'est à l'industrie, au commerce, aux affaires d'argent qu'il se livre de préférence dans tous les pays. Cependant sa dispersion n'a lieu qu'après une lutte formidable avec le peuple le plus puissant de la terre, tant la vie rustique lui avait donné de vitalité, tant la population qui nourrissait la Terre-Sainte était immense. — Extrait des "Principes de l'agriculture, par L. GOSLIN."

Choses et autres.

Soins à prendre quant aux repas à donner aux chevaux.—Un médecin anglais, le Dr Page, a publié un long travail sur l'hygiène des chevaux, et entre autres causes de maladies des chevaux, il cite les suivantes :

Parmi les causes de maladies les plus fréquentes des chevaux, il range, sans hésiter, l'habitude de faire travailler un cheval aussitôt après lui avoir donné à manger; ou encore de le faire manger immédiatement après l'avoir astreint à une rude fatigue ou à une longue marche, c'est à dire avant qu'il ne soit complètement reposé.

M. le Dr Page estime que deux repas par jour suffisent pour subvenir aux travaux les plus fatiguants. Une heure de repos, dit-il, repose beaucoup mieux le cheval que la nourriture supplémentaire qu'on pourrait lui donner. Le repas du matin donné au cheval doit être assez à bonne heure pour que la digestion stomacale puisse se faire avant que l'animal soit mis au travail. Le repas du soir doit être donné lorsque le cheval est suffisamment reposé.

On ne doit pas engraisser un cheval comme on ferait à l'égard d'un bœuf ou d'un cochon; il faut lui faire des muscles. On doit lui donner un peu plus de nourriture en hiver pour la même proportion de travail qu'il fait en été.

Il est incontestable que le repas du soir profite mieux au cheval que le repas du matin; aussi réserve-t-on pour le repas du soir, la meilleure ration.

Le ponte des poules.—Une poule de plus de quatre ans n'est bonne que pour la marmite. A trois ans, elle donne son maximum d'œufs; à quatre ans, elle pond moins souvent, mais les œufs sont plus gros. A quatre ans, la poule produit moins d'œufs qu'une de trois et elle coûte autant pour sa nourriture. Ce fait indique assez à quoi il faut s'en tenir quant aux poules à garder dans le poulailler.

RECETTES

Onguent vert contre les brûlures, plaies, varices, etc.

Prenez quatre livres de beurre frais, que vous ferez fondre à petit feu sans bouillir; quatre livres de poix grasse que vous couperez en petits morceaux et que vous ferez fondre et remuerez également; une livre d'huile d'olives, que vous mêlerez et remuerez incessamment, un demi-livre de térébenthine que vous mêlerez et remuerez incessamment.

Le tout étant bien fondu, passez-le dans un linge clair en remuant toujours. Lorsqu'il sera passé, vous y verserez deux onces de vert-de-gris en poudre; et en le versant par partie, vous le remuerez jusqu'à ce que le tout soit froid. Cet onguent est bon pour la brûlure, le mal d'aventure, les blessures, les ulcères, les varices, et pour tous les maux dont on veut tirer le pus. Pour se servir de cet onguent, on en étend légèrement sur un

morceau de toile de la largeur de la plaie, et on le renouvèle deux fois par jour.

Moyen d'éteindre le feu promptement.

Dès que l'alarme est donnée, mouillez bien quelques couvertures dans un seau d'eau, et étendez-les sur le plancher de la chambre où est le feu; aussitôt chassez les autres flammes avec une couverture aussi mouillée. Trois ou quatre seaux d'eau ainsi employés sur-le-champ, feront plus d'effet que cent employés plus tard. On peut se servir de toile mouillée; mais moins avantagusement que de la laine.

AVIS.

Le soussigné donne présentement avis qu'il demandera la nullité de tous marchés ou transactions contractés sans son autorisation par toute personne dont il est responsable.

CLAUDE LIZOTTE, Menuisier.

Sto Anne de la Pocatière, 10 mars 1836.

AVIS

Le reviseur du district électoral du Comté de Kamouraska dans la province de Québec, nommé en exécution de l'Acte du Cens Electoral, donne par le présent avis qu'il a terminé et publié de la manière prescrite par le dit acte, la première liste générale des électeurs du District électoral du Comté de Kamouraska, et que conformément au dit acte il tiendra une séance pour la révision préliminaire de la dite liste à St-Paschal, dans la salle publique, dans le comté de Kamouraska, dans la dite province, à onze heures de l'avant-midi, le premier jour d'avril 1836.

Toute personne faisant objection à quelque nom inscrit sur cette liste pourra, en tout temps avant le dit jour, et toute personne désirant ajouter quelque nom à cette liste, ou désirant l'amender autrement, pourra, le ou avant le vingt-quatrième jour de mars 1836, remettre au dit reviseur ou lui expédier par lettre enregistrée, à son bureau à St-Paschal ou à son adresse, un avis par écrit, et autant que possible d'après la formule donnée à cette fin dans l'annexe du dit acte, indiquant le ou les noms auxquels il est fait objection, ainsi que les motifs de cette objection, ou le ou les noms que l'on veut faire ajouter à la liste, avec les raisons à l'appui et les particularités du cens électoral et le domicile des personnes dont on veut faire ajouter les noms, ou les particularités de toute autre modification proposée, avec les raisons à l'appui; et tout tel avis devra être signé par la personne qui le donnera, et mentionner sa résidence, son occupation et son adresse postale. Dans le cas où celui qui donnera ainsi avis ferait objection au nom de quelque personne déjà inscrite sur la liste, il devra aussi faire remettre ou expédier par la poste, à la dernière adresse connue de la personne dont on veut faire retrancher le nom, et par lettre enregistrée, en même temps que le dit avis sera donné au reviseur, copie de l'avis donné.

Daté ce vingt-deux février 1836, à St Paschal

P. V. TACHÉ.

Reviseur pour le District Electoral du Comté de Kamouraska.

BLÉ DE SEMENCE D'ONTARIO.

Trois bonnes variétés à vendre, venant directement des producteurs J'ai choisi moi-même les variétés les plus productives et les plus promptes à mûrir, savoir :

Le "Fife blanc".—Cette espèce ressemble au Fife d'Ecosse par la forme et la grosseur de l'épi, mais le grain est plus blanc et produit une farine plus blanche.

Le "Russie blanc".—Blé à épi pesant, produisant de très-fortes récoltes. Le grain est couleur d'ambre et fait de très-bonne farine. Cette variété est grandement recommandée.

Le "Club" ou "Goutte d'or".—est le blé le plus hâtif. Le grain est court et gros; l'épi ressemble à celui du blé de Russie, mais il est plus court et plus compact.

Prix \$1.75 cts le minot ou \$3.50 cts le sac de 120 livres, livrable au dépôt de St Roch, et payable argent comptant en même temps que les commandes.

Des échantillons seront envoyés par la malle, sur demande accompagnée de 3 cts en timbres-poste, S'adresser à

AUGUSTE DUPUIS, Village des Aulnaies,
Comté de Pislet, P. Q.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,
COCHONS BERKSHIRES,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

VEAUX CANADIENS-JERSEYS, A VENDRE.

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

M. ROMES STEPHENS, DE ST LAMBERT,

l'éleveur de MARY ANN. Ce taureau est également magnifique

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

Pour tous autres détails, s'adresser à

ED. A. BARNARD,
Directeur de l'agriculture, Québec.

La Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny

11e ANNÉE D'EXISTENCE

BUREAU PRINCIPAL A MONTMAGNY.

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

JEAN BOUCHER, St Charles de Bellechasse,
Président

GEO. DEMERS, St Henri de Lévis,
Vice-Président;

JAMES OLIVA, Gérant }
H. HEBERT, Inspecteur } Montmagny.

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

1er octobre 1885.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 11 novembre 1885.

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; un jeune taureau Ayrshire de deux ans, pure race, avec pedigree.

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

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

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, Lieuses, Râteaux, Hache-paille, Moulins à mouture Raymond, etc.

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

INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

PETITS SEMOIRS A GRAINES DE RANDOLPH,

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

Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Charrues écossaises toute de fer, Charrues de Lamoureux, Charrues tourne-oreille pour côtes, Herses carrées montant en bois, Herses toutes de fer, Herses-grubblers de fer, Bouleverseurs à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Sarcloirs et Renchaussés, Arrache-souches et pierres, Baratte & Malaxeur de Linch. Seaux à traire les vaches. Chargeurs de foin, Tomberaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vaneurs et séparateurs.

Machines à moudre de Vessot.

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

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

28 mai 1885.

A VENDRE

1o. Une terre de 6 arpents sur 25 arpents située dans la paroisse St-Arsène, comté de Témiscouata, avec un moulin à farine en pierre, un moulin à carder, à teindre, etc., et deux granges.

Ce moulin a été entièrement réparé à neuf il y a 3 ou 4 ans, à quatre paires de moulages, et c'est certainement un des établissements les mieux situés en bas de Québec.

2o. Une terre de 6 arpents sur 38 arpents de profondeur, située au centre même de la ville de Fraserville, à la Rivière du Loup, avec une maison et autres bâtisses sus-érigées.

Cette propriété est aussi sans contredit des plus avantageusement située, et un des meilleurs établissements que peut désirer un cultivateur.

Conditions faciles. S'adresser à

J. B. POULIOT, Notaire,
Rivière du Loup (en bas.)

3 décembre 1885.