

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la semaine.— L'état de notre culture dans la Puissance du Canada.— Quatrième excursion annuelle des membres de la Presse associée de Québec (*Suite*) : De Québec à St. Hyacinthe.

Causerie agricole : Le bétail (*Suite*).— Valeur nutritive des fourrages.— De la préparation des aliments pour le bétail.— Division des aliments.

Sujets divers : Concours des fermes les mieux tenues à St-Eugène, comté de l'Islet, sous la direction du cercle St Isidore laboureur, établi dans cette paroisse.

Correspondance : La culture des fraises.— M. Paul de Lanoue.

Choses et autres : Exhibition agricole et industrielle pour la Province Ontario.— Exhibitions agricoles et industrielles des comtés de Témiscouata, Kamouraska et l'Islet.— Exhibition de fruits, fleurs, légumes, etc., par la Société d'horticulture du comté de l'Islet.— Changement fréquent de nourriture pour le bétail.

Recettes : Conservation du tym, sarriette, etc.— Conserve de tomates.

Collège de Ste-Anne.

La rentrée des élèves au Collège de Ste-Anne, aura lieu jeudi, le 2 septembre prochain.— Voir le prospectus publié dans l'avant-dernier numéro de la Gazette des Campagnes.

Convent de Ste Anne de la Pocatière.

La rentrée des élèves-pensionnaires au Convent de Ste Anne de la Pocatière aura lieu jeudi, le 2 septembre prochain. L'ouverture des classes pour les élèves externes aura lieu le lendemain, en même temps que pour les élèves pensionnaires et quart-pensionnaires.— Voir le prospectus publié dans le dernier numéro de la Gazette des Campagnes.

REVUE DE LA SEMAINE

L'état de notre culture dans la Puissance du Canada.— D'après les derniers rapports officiels, il y a environ 700,000 cultivateurs au Canada, et le produit total de leur travail est évalué annuellement à 149,000,000 de minots de céréales, 104,000,000 de minots de légumes; 106,000,000 de livres de bœuf et de fromage; 13,000,000 de minots de pommes; 4,000,000 de livres de raisin et 5,000,000 de tonnes de foin. Ce dernier chiffre ne comprend pas les milliers de tonnes de foin récoltées dans le Nord-Ouest.

Sur l'immense étendue de la confédération il y a 50,000,000 d'acres de terres non occupées; 22,000,000 d'acres défrichés en totalité ou ensemencés; et 6,000,000 d'acres en pâturages, sans compter les immenses prairies du Nord-Ouest qui s'étendent sur une surface de 300 lieues, de Winnipeg aux Montagnes Rocheuses. Le bétail est évalué à 900,000 chevaux; 200,000 poulains, 2,000,000 de bêtes à cornes et 1,500,000 vaches laitières; 1,500,000 porcs; 3,000,000 de moutons produisant 12,000,000 de livres de laine.

L'exportation du bétail a pris une très grande extension. En 1874 elle n'était que de 40,000 têtes valant \$1,000,000; en 1885 le Canada a exporté 144,000 têtes d'une valeur de \$6,800,000.

Pour les chevaux, l'exportation s'est élevée de 5,400, en 1874, à 12,000 en 1885, celle des moutons s'est élevée de 250,000 en 1874, à 304,000 en 1884.

L'exportation des œufs a dépassé 11,000,000 de dorzaines, représentant \$2,600,000.

Enfin, le Canada a exporté l'année dernière 2,000,000 de livres de miel.

Quatrième excursion annuelle des membres de la Presse associée de Québec (Suite).— Le 31 juillet dernier, nous prenions part à cette excursion qui a fait le sujet d'articles très intéressants et à la fois instructifs écrits par plusieurs de nos compagnons de voyage et publiés dans les journaux qu'ils représentent. C'était un vendredi et nécessairement une occasion de crainte

de la part de ceux qui n'osent entreprendre un voyage ce jour-là. Quant à nous, nos scrupules étaient déga- gés de ce côté là, car ce jour là est toujours celui que nous choisissons pour nos voyages et jamais nous n'a- vons éprouvé d'accidents; comme notre confrère le Dr Dionne, nous croyons qu'il est tout aussi bon de partir un vendredi qu'un samedi, ou tout autre jour de la semaine. D'ailleurs quand nous nous embar- quons dans un bateau-palais comme celui de la com- pagnie du Richelieu, le *Montréal*, nos craintes sont vite dissipées, car les voyageurs sont plutôt disposés à prendre du plaisir, qu'à songer au moindre accident qui pourrait arriver, surtout quand pour nous con- duire au terme du voyage, nous avons un capitaine Roy, navigateur habile et franchement courtois.

Notre départ est salué par trois coups de canons. Nous avions parmi nos compagnons de voyage des militaires, et probablement nous leur devions de re- cevoir le salut militaire.

Voici les noms des excursionnistes de la Presse as- sociée :

M. Carrel, du *Daily Telegraph*, président de la Presse associée, Mlle Carrel et Mlle Bouchard.

M. Nazaire Levasseur, vice-président.

M. le Dr N.-E. Dionne, secrétaire, Mde Dionne et leur fils.

M. J.-E. Mercier, du *Quotidien*, Mde Mercier et Mlle Mercier.

M. L.-J. et Mde Demers, du *Canadien*.

M. Théophile Levasseur, du *Journal de Québec*, Mde Levasseur et Mlle Langevin de Minneapolis.

M. Eugène Rouillard, du *Nouveliste*.

M. J.-B. Cloutier, de l'*Enseignement primaire*, Mlle Cloutier, Mde et Mlle Piché.

M. Carey, du *Mercury*, et Mlle Carey.

M. le Dr Valade, du *Canada*, et Mde Valade.

M. J. N. Pouliot, de l'*Echo du Golfe*, Milles Moran et Billy de Rimouski.

M. Bellerive avocat, du *Journal de Québec*.

M. l'abbé L. Provancher, du *Naturaliste Canadien*, et Mlle Provancher de Woonsocket, R. I., E. U.

M. B. Lippens, du *Journal de Québec*.

M. Firmin-H. Proulx et M. Hector-A. Proulx, de la *Gazette des Campagnes*.

Dans le cours du voyage, nous avons recruté de nouveaux compagnons: Des Trois-Rivières, MM. L. H. Mineau et son fils, M. T. T. Rivard, du *Courrier de Pierreville*, et Mlle Mineau; de Montréal: MM. J. C. Danereau du *Monde*, M. Thomas Brossoit du *Progrès de Valleyfield* et deux Mlles Brossoit; M. Choquet, de l'*Electeur*; M. Longpré de l'*Evénement*, et Mde Longpré.

Après les introductions de rigueur, entre ceux qui font partie de l'excursion, chacun s'installe de son mieux pour admirer les sites majestueux que nous offrent les rives du St-Laurent, jusqu'à ce que l'obscurité nous oblige à nous tenir dans le riche salon du bateau. En quittant Québec, nous sommes en vue de la paroisse de St-Antoine sur la rive sud. Un peu plus haut, sur le côté nord, St Augustin; puis ensuite nous apercevons Ste Croix, Lotbinière, St Jean des Chail- lons, St Pierre et Gentilly. Entre St Jean des Chail- lons et Lotbinière, nous voyons, sur le côté nord, le village de la Pointe-aux-Trembles; et plus loin, sur la côte nord, Ste Anne de la Pérade, Batiscan: cette

dernière paroisse étant le premier poste où le bateau arrête pour laisser ou prendre des passagers, etc.

Dans l'intervalle, l'heure du souper a sonné, et notre secrétaire M. le Dr Dionne nous informe que par une délicate attention de la part de M. le Capitaine Roy, les membres de l'excursion devront prendre le souper en même temps et à la même table. Pour ceux qui connaissent la cuisine succulente et recherchée des bateaux à vapeur de la Compagnie du Richelieu, il est inutile de dire que notre appétit a été amplement satisfait.

Après le souper, notre vice-président M. N. Levas- seur et M. le Dr Valade organisent un concert. Ce concert improvisé avec programme arrêté, en d'autres circonstances aurait exigé plusieurs semaines d'ex- ercices; mais avec des artistes comme MM. Levas- seur, Valade, Carrel, Demers, et MM. Maillet et Le- febvre qui y ont pris part ainsi que les dames et demoiselles qui faisaient partie de l'excursion, ces organisations musicales même improvisées ne laissent rien à désirer, et les applaudissements qu'ils ont re- çus pendant toute la durée du concert, deux heures, nous l'ont prouvé surabondamment.

Les personnes de passage ce jour là sur le *Montréal*, conserveront un bon souvenir de ce concert qui a été un véritable succès.

Le lendemain matin, vers cinq heures nous étions sur le pont, et avant d'arriver à Montréal, nous avons pu admirer les beaux villages qui alimentent de pro- duits agricoles cette ville commerciale par excellence. St Sulpice sur la rive nord et Verchères sur la rive sud; après Verchères, Varennes. Avant d'arriver à Varennes, l'Assomption et Repentigny sur la rive nord. Près de là, se trouve le bout de l'île de Mont- réal où se réunissent les eaux du St Laurent avec celles de l'Ottawa qui s'y décharge par le moyen de la Rivière des Prairies qui sépare l'Isle de Montréal de l'Île Jésus. Après Varennes, on aperçoit le village de la Pointe aux Trembles. Revenant sur la côte sud, on découvre Boucherville; puis, en dirigeant nos re- gards vers le nord on aperçoit la Longue Pointe à quelques milles de Montréal, et revenant ensuite au sud on arrive à Longueuil, à trois milles de Montréal.

Arrivés à Montréal, nous nous rendons, sur la gé- néreuse invitation de M. Durocher, à l'hôtel Richelieu, qui nous avait préparé gratuitement un succulent déjeuner. Cet entreprenant canadien-français, pro- priétaire de cet hôtel si largement achalandé et si hautement apprécié par le confort qu'on y trouve, a porté la générosité jusqu'à nous faire conduire, à ses frais, du bateau à son hôtel, et de là à la gare Bon- aventure, où nous prenons le train pour St-Hyacinthe. Dans le cours de ce trajet, nous rencontrons à St- Lambert, notre premier président-honoraire l'Hon. M. Boucher de La Bruère, orateur du Conseil Légis- latif de Québec, qui nous remet entre les mains une liasse du journal qu'il rédige avec talent, et par le- quel nous sommes à même de juger de la belle récep- tion que nous devons recevoir de la part des citoyens de St-Hyacinthe. Voici ce que nous lisions dans ce journal, sous le titre, La Presse:

« Notre ville aura le plaisir de recevoir ce matin la visite tout à fait gracieuse des membres de la presse associée de la province de Québec.

“ Chaque année, ces messieurs font une excursion dans le but de connaître notre pays, d'en étudier les ressources et de se mettre en état de traiter avec connaissance de cause les sujets qui concernent le développement de notre commerce et la prospérité publique.

“ Les villes de St Hyacinthe et de Sherbrooke et les cantons de l'Est ont été choisis par M.M. les journalistes pour y faire leur voyage annuel, et, ce matin, au nombre d'environ cinquante, ils descendront à la gare de cette ville pour visiter nos manufactures et nos maisons d'éducation.

“ Comme doyen de la presse à St Hyacinthe, le *Courrier* est heureux de souhaiter à ses confrères une cordiale bienvenue et de leur exprimer toute la joie qu'il ressent à l'occasion de leur visite.

“ Nous espérons qu'ils trouveront de l'intérêt à visiter nos institutions et nos établissements industriels. Ils pourront se convaincre que, sous le rapport de l'instruction de la jeunesse, Saint-Hyacinthe ne le cède à aucune autre ville de la province. Nos écoles primaires pour les filles et les garçons sont très bien aménagées; nos couvents sont spacieux, et notre collège, avec son cabinet de physique, son laboratoire, sa bibliothèque, ses jardins parsemés de fleurs et ses fontaines aux eaux cristallines, est un des plus beaux du genre en Canada.

“ Les quelques instants que les membres de la presse consacreront à visiter notre ville ne leur permettront point de voir tout ce que nous désirions qu'ils vissent; cependant ils pourront visiter nos maisons d'éducation, nos fabriques de chaussures, notre fabrique d'étoffe, notre fabrique de tricot, nos fabriques d'instruments aratoires, notre entrepôt d'œufs, et ses grands réfrigérateurs, nos deux fabriques d'orgues, nos fonderies, nos tanneries, nos manufactures de meubles et de voitures, etc., etc.

“ Quoiqu'il en soit, nous espérons qu'après l'avoir visité, ils conserveront de Saint-Hyacinthe un agréable et utile souvenir, et nous leur souhaitons dans leur excursion tout le plaisir possible. ”—(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

DU BÉTAIL.

Valeur nutritive des fourrages.—L'âge ou la maturité plus ou moins complète des plantes lors de la récolte, exerce une influence très marquée sur leur valeur nutritive. D'ordinaire on coupe le foin de prairie naturelle ou de prairie artificielle, lorsque les plantes sont en pleine floraison. Mais si pour une cause quelconque on était obligé de faire la récolte plus tôt, on conçoit que les fourrages ne contiendraient pas autant de valeur nutritive. L'état du fourrage a aussi son influence. Ainsi, plus le foin est sec et raccorni plus il est d'une digestion difficile, l'estomac de l'animal ne peut plus en extraire tous les principes nutritifs, et ce fourrage devient moins nourrissant.

Il n'est pas possible de déterminer correctement la valeur nutritive du fourrage vert, trop de circonstances apportent ici leur influence. L'état plus ou moins avancé de la végétation lors du rasage ou du coupage, la quantité plus ou moins grande d'humidité contenue dans le sol et l'atmosphère, sont autant de

causes qui influent sur la valeur nutritive du fourrage. Par exemple, si l'on coupe le trèfle jeune, lorsqu'il n'a que huit à dix pouces de longueur, il contiendra au-delà de 5/6 de son poids d'eau; plus tard, il n'en contiendra plus que les 4/5; et plus tard encore, pas plus que les 3/4. Or, dans un fourrage, ce n'est pas l'eau qui nourrit, ce sont les matières solides, et dans le cas cité plus haut, le dernier trèfle sera plus nourrissant que le premier. Après une pluie, on récoltera un volume plus considérable de fourrage vert, mais ce fourrage étant plus aqueux, ne présentera pas une valeur plus forte qu'avant les pluies.

Pour déterminer la valeur nutritive des fourrages verts, on ne peut adopter qu'un moyen pratique. Supposons qu'il faille vingt-sept livres de foin pour nourrir une vache toute une journée, ou neuf livres par repas, et qu'avec cette nourriture la vache atteigne sa plus grande production, si l'on remplace ce foin par du fourrage vert, tout ce qu'il faudra de ce dernier pour nourrir les vaches aussi bien, n'aura qu'une valeur nutritive égale à vingt-sept livres de foin.

Dans la comptabilité régulière que l'on doit suivre sur une ferme, on évalue les fourrages verts moins chers que les fourrages secs, parce que la production est moins coûteuse; il n'y a aucun frais de fanage à exécuter et moins de pertes à subir par les pluies; en outre, une certaine quantité de fourrage vert donnée aux animaux les nourrit mieux que cette même quantité donnée sous forme de fourrage sec. L'estomac des bestiaux extrait les principes des fourrages verts plus complètement que ceux des fourrages secs emprisonnés souvent dans une écorce que les animaux ne broient pas suffisamment.

De la préparation des aliments pour les animaux.—Les aliments destinés aux animaux leur sont offerts tels qu'on les a récoltés, ou bien après avoir subi certaines préparations qui ont pour objet de les rendre plus appétissants, plus digestibles, d'une bonne conservation et dont les opérations sont plus économiques et plus faciles. Ces préparations dépendent du but que l'on se propose, de la nature des substances qu'elles intéressent, des animaux qui doivent les consommer au plus grand profit du nourrisseur.

Préparer les aliments pour la nourriture du bétail, c'est leur faire subir certaines transformations dans le but d'augmenter leur valeur nutritive et de nourrir plus économiquement le bétail. La préparation la plus simple est à l'égard des fourrages secs. Dans cet état on peut mélanger ensemble des fourrages de différentes qualités. Cependant ces mélanges ne peuvent s'opérer parfaitement que s'ils sont coupés. Si, par exemple, on voulait mélanger du foin long avec de la paille longue, les animaux sauraient trier le foin de préférence à la paille. On pourrait remédier à cet inconvénient en opérant le coupage de ces fourrages, car les animaux seraient obligés de manger à la fois le foin et la paille.

Le mélange des fourrages est utile au printemps, quand il s'agit de faire passer les animaux de la nourriture sèche qu'ils reçoivent à l'étable, à la nourriture verte du pâturage; et à l'automne de la nourriture verte à la nourriture sèche, lorsqu'ils entrent en stabulation. Lorsque ces changements de nourriture se font sans transition, les animaux sont exposés à des

indigestions très graves. En mélangeant les fourrages verts et les fourrages secs, on accoutume peu à peu l'estomac des animaux à la nouvelle nourriture qu'on leur donne, et on empêche des indigestions auxquelles ils seraient sujets si on agissait autrement. Ainsi au printemps, on commence à mélanger un quart de fourrage vert avec trois quarts de fourrage sec; puis moitié de l'un et moitié de l'autre; et en troisième lieu, trois quarts de fourrage vert avec un quart de fourrage sec. Dans tous les cas, ces mélanges ne peuvent être complets que si les fourrages sont hachés.

On hache encore les fourrages pour faciliter la digestion des animaux et régler leur ration d'une manière économique. En effet, les fourrages hachés se donnent dans des crèches profondes et les animaux les mangent sans en perdre aucune partie; les fourrages longs, au contraire, bien que donnés dans des crèches ou dans des râteliers, sont bouleversés par le bétail dans le but de choisir la meilleure partie de la nourriture et le reste est jeté à terre, foulé aux pieds des animaux, puis n'est bon qu'à servir de litière: c'est une perte que l'on peut éviter en hachant le fourrage au moyen d'un coupe-paille. En outre, les fourrages hachés sont mâchés plus facilement par le bétail, par conséquent imprégnés de salive d'une manière plus complète et mieux digérés. Pour ces deux raisons, on peut nourrir aussi bien les animaux avec une moindre quantité de fourrages hachés que de fourrages longs; il y a ainsi économie dans l'alimentation du bétail.

Les raisons qui nous engagent à couper les fourrages, nous portent également à concasser les grains ou à les moudre grossièrement. Quand les grains sont donnés entiers aux animaux, beaucoup sont avalés sans être broyés sous la dent de l'animal, et par conséquent non digérés: ils passent complètement dans les déjections; ces grains ont même conservé leur faculté germinative, comme on l'observe très souvent sur le tas de fumier. Tous ces grains non digérés, sont perdus, pour la nutrition, et leur proportion est souvent considérable. Cette perte est observée à l'égard de tous les animaux de la ferme: chez les chevaux comme chez les porcs, chez les bêtes à cornes et les moutons. On pourrait penser que ces animaux étant doués de la faculté de ruminer ou de mâcher deux fois leur nourriture, aient broyé tous les grains qu'ils ont absorbé, mais tel n'est pas le cas; on retrouve dans leur fumier beaucoup de grains entiers qui par conséquent n'ont pas été mâchés. Pour éviter ces pertes, on doit donc faire moudre tous les grains destinés aux animaux. Pour en tirer le meilleur parti possible, il est toujours convenable de les mélanger avec des aliments durs qui obligent le bétail à les mâcher plus longtemps, par conséquent à les imprégner plus complètement de salive, car c'est cette imprégnation par la salive qui facilite la digestion. Les fourrages secs remplissent bien ce but.

La mouture grossière ou le concassage des grains a encore un autre avantage. On peut mélanger ces grains plus intimement avec du foin et de la paille hachée; et ce mélange est bien avantageux, surtout quand on veut faire consommer sans perte des grains qui sous un petit volume contiennent beaucoup de

substances nutritives, tels que blé-d'Inde, fèves, pois, graines de lentilles et vesces.

Division des aliments.—La division des aliments pour le bétail est le moyen d'opérer une grande économie, on ce qu'ils profitent mieux à l'animal. Les données de la science à ce sujet sont reconnues par la pratique. Voici quelques chiffres obtenus au moyen d'expériences sérieuses et concluantes. Ces chiffres sont sujets à des modifications, mais les proportions restent les mêmes.

100 lbs d'avoine brisée nourrissent autant que 175 livres d'avoine entière, pourvu toujours que l'avoine soit mélangée avec de la paille hachée et humectée.

100 lbs de foin haché nourrissent autant que 150 lbs de foin non haché.

100 lbs de pois, vesces, lentilles, fèves, blé-d'Inde moulus en farine grossière également mélangés avec du foin et de la paille hachées nourrissent autant que 300 lbs de ces mêmes grains entiers.

Une livre de seigle concassé équivaut à deux livres d'avoine entière.

Une livre de pois avec lentilles, fèves, blé-d'Inde concassés et humectés remplace parfaitement trois livres d'avoine entière, même quatre livres s'ils sont cuits ou ébouillantés.

Les données qui précèdent sont le résultat d'expériences qui ont été faites sur des chevaux de travail; les chiffres pourraient sans doute varier à l'égard des autres animaux, mais ils seront toujours à l'avantage de la division de la nourriture.—(A suivre.)

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

Le 4 août courant, après une messe solennelle en l'honneur de St-Isidore pour les biens de la terre, eut lieu à la porte du presbytère la distribution des prix aux heureux concurrents du concours.

À la messe, le sermon fut donné par le Révd Chs Bacon, curé de l'Islet. Le savant prédicateur établit d'abord par un grand nombre de textes de la Sainte Ecriture que le chrétien peut et doit demander les biens de la terre; il dit ensuite les conditions de cette prière, et enfin comment il fallait distribuer ces biens que Dieu nous donne dans sa libéralité: une part à Dieu, une part aux pauvres et le reste peut s'employer à nos besoins personnels.

M. Wilbrod Boucher, élève de l'académie des RR. Frères de l'Islet tenait l'harmonium.

L'année prochaine doit avoir lieu un concours des fermes les mieux tenues par la société d'agriculture du comté de l'Islet. Le cercle, qui se donne mission de préparer des souscripteurs à la société d'agriculture en développant le goût pour la bonne culture chez tous et chacun des habitants de la paroisse par des conférences et des conversations familières sur des sujets agricoles, a compris qu'un concours préparatoire serait d'une grande utilité pour initier ses membres à ces sortes de tournois et leur donner plus de chances de succès.

La société d'agriculture du comté de l'Islet peut offrir \$150 en prix—le cercle n'avait à donner que \$15, la souscription de ses membres. M. le curé offrit une médaille d'honneur à celui qui obtiendrait la plus grande somme de points sur tous les articles du programme. M. Chs Chapais, envoyé sur la demande du cercle par le département de l'agriculture, non content de nous faire part de ses connaissances et de son expérience en agriculture, voulut encore manifester ses sympathies en espèces sonnantes: il donna le premier prix.

Dès dimanche M. le conférencier donna aux membres du cercle et à toute la paroisse assemblée, ses explications sur le programme qui comprend treize articles.

I. Devoirs: Chemin municipal,—clôture et fossés de ligne. Cet article est bien à sa place en tête du programme.

II. *Terres neuves à la herse.*—Il y a dans la paroisse encore beaucoup de terres à faire, ce sont les meilleures mais aussi les plus difficiles à exploiter.

III. *Terres neuves à la charrue.*—M. Chapais observa judicieusement qu'il fallait parfaire ces terres tout de suite, afin d'utiliser les instruments qui économisent la main-d'œuvre à un temps où celle-ci est si rare et si chère—d'ailleurs une terre bien faite ne se perd plus comme on en voit tant qui sont couvertes d'une nouvelle pousse de bois; cependant elles avaient coûté bien des sucurs au premier défrichement.

IV. *Assainissement.*—Sur cet article, M. le conférencier appela toute l'attention de son auditoire. Un grand nombre de cultivateurs pour négliger l'assainissement de leur terre ne sont pas payés de leurs travaux. Il parla de drainage, de fossés, de rigoles et des conditions de leur bon fonctionnement.

V. *Engrais.*—Tous les agronomes parlent de cet article toujours avec enthousiasme.—Le tas de fumier: voilà le point d'appui! Archimède demandait un point d'appui et il promettait de soulever l'univers. Que le cultivateur multiplie ses engrais, qu'il leur conserve toute leur valeur, qu'il en fasse un emploi judicieux et rien ne lui sera impossible; il n'aura plus que faire d'alléger son excuse ordinaire: "Si j'avais le moyen!"—L'engrais, voilà le moyen.

VI. *Culture sarclée.*—A part le champ de patates qu'on cultive sur une assez grande échelle à St-Eugène, nos cultivateurs n'ont pas à proprement parler une sole en culture sarclée; mais les cultivateurs soigneux font une guerre sans trêve aux mauvaises herbes, soit dans le champ de grain, soit dans le prés. Ils veillent à faire leurs labours, la terre est bien préparée.

VII. *Céréales.*—Nos cultivateurs canadiens français, généralement cultivent une trop grande proportion de leur terre en céréales. Comme cette culture se fait presque toujours sans engrais, on comprend facilement qu'après un certain nombre d'années, ils ne récoltent pas plus de grains que pourrait leur en donner le tiers, même le quart de leur terre, quoiqu'ils aient souvent la moitié de leur terre en céréales.

VIII. *Prairies.*—Former de bonnes prairies demande de la part du cultivateur du savoir-faire: 1o. Bien ameublir et bien engraisser le sol; 2o. le nettoyer de mauvaises herbes; 3o. bien fossayer; 4o. enfin semer de bonnes graines et propres au sol que l'on prépare. Une trop grande parcimonie en fait de graines laisse le champ libre aux mauvaises herbes. Si l'on récolte autant de foin par arpent, on perd sur la qualité.

IX. *Pâturages.*—On commence à semer de la graine dans les pâturages. Comme le champ que l'on graine est d'une immense étendue, l'on fait couvrir la graine autant que possible: fausse économie; et de là pauvre pâturage pour la première année. Comme souvent c'est le seul champ que l'on peut donner aux vaches laitières, la production du lait s'en ressentira nécessairement, le surplus de produit laitier dont on se prive aurait converti et au-delà l'achat d'une plus grande quantité de graines. Notre cultivateur doit s'arranger pour avoir au moins deux champs de pâturages, afin de méanger ses chaumes grainés l'automne et au printemps surtout lorsque le sol est détrempé par les pluies.

X. *Bétail.*—Il faut beaucoup de jugement chez le cultivateur dans le choix du bétail qui convient à son sol. D'un autre côté il ne doit pas perdre de vue le marché qu'il a à sa disposition. Avant tout qu'il fournisse aux besoins de sa famille, voilà un marché que personne autre que lui peut lui enlever. C'est le secret de nos cultivateurs qui ont amassé quelque chose. Beaucoup de bétail bien soigné toujours; et beaucoup d'engrais. Un cheval de trop prend souvent la place de deux bonnes vaches laitières; et comme celles-ci sont des pensionnaires qui nous payent rubis sur l'ongle, et que celui-là est un serviteur à gros gages, on comprend toute la différence.

XI. *Industrie laitière.*—On ne retire pas tout le profit possible de cette industrie. Quoique nos laitières soient généralement irréprochables quant à la propreté—l'empaquetage du beurre laisse souvent à désirer—un doigt de beurre rance sur le haut de la tinette fait perdre toujours quelques centins par livre sur tout le beurre de la tinette. Pour éviter cet inconvénient, il faut bien fixer le beurre et laisser surnager la saumure. Les plats larges sont aussi préférables aux petits plats, quoique ces derniers soient plus commodes pour la consommation du lait par la famille.

XII. *Bâtisses.*—Les bâtisses de la ferme sans être dispendieuses doivent être confortables, bien ventilées et bien éclairées.

Il doit s'y trouver tout ce qui est nécessaire pour faire le service commodément.

XIII. *Matériel de ferme.*—Le cultivateur ne doit pas craindre de faire quelques dépenses pour son matériel de ferme. Il réduit par là les dépenses de sa culture et il économise ses forces. Un bon outillage bien entretenu dure longtemps.

Arts et métiers.—Le cercle désirant faire marcher de pair les arts et métiers utiles aux cultivateurs, a aussi donné des prix pour les boutiques les mieux tenues. Qui ne sait en effet de quelle utilité est un bon forgeron dans une paroisse. Souvent un maréchal-ferrant qui ne sait pas son métier, peut estropier un cheval et celui-ci habituellement mal ferré vieillit avant l'âge et ne donne jamais tout ce qu'il pourrait donner.—(A suivre.)

La culture des fraises.

"C'est du choc des idées que jaillit la lumière."

M. le Rédacteur,

Dans le numéro 43 de la *Gazette des Campagnes*, 18 août 1886, j'ai lu un article sur la culture des fraises. Cet article est parfaitement traité, mais à mon point de vue il y a quelques lacunes que je me permets de compléter. J'ai déjà eu l'avantage de faire un article concernant la culture du fraisier des Alpes (culture, du reste, qui est la même pour tous les fraisiers en général) dans le No. 15 de la *Gazette des Campagnes* du 25 novembre 1885, page 117. Je prie les abonnés de la *Gazette* de vouloir bien se reporter à cet article, s'il leur prenait fantaisie de cultiver les fraises sur une grande échelle.

Vous traitez de la fraise *Wilson* et de la fraise *Sharpless*; non seulement ces deux variétés sont excellentes, mais il existe aussi la blanche de *Quatre saisons* ou de tous les mois: belle race très fertile.

Ce fraisier est le plus précieux de tous les fraisiers, à cause de la singulière propriété qu'il a de remonter et de produire depuis mai jusqu'aux pleines gelées, en pleine terre. Les fruits sont presque aussi bons que ceux des fraisiers des bois et beaucoup plus gros. La multiplication longtemps continuée par les coulants ou les éclats du pied le fait dégénérer à la longue; on le régénère par les semis.

Je cultive ce fraisier en amateur depuis trois années; la graine est venue de Paris.

Ma fraisière se compose de 60 fraisiers, 20 et 30 années, et depuis le 15 mai dernier, jour où j'en ai cueilli pour la première fois jusqu'à aujourd'hui, ces soixante fraisiers m'ont produit environ douze livres de belles fraises; les plus grosses atteignent 45 millimètres de tour, soit un pouce anglais.

Toutes les espèces et variétés de fraisiers ne s'accroissent pas indifféremment du même sol; le plus grand nombre demande une terre riche et substantielle, plutôt légère que compacte; quelques-unes par exceptions, se plaisent dans une terre forte avec peu d'engrais et beaucoup d'humidité. Une règle générale et qui s'applique à tous les fraisiers, à peu près sans exception, c'est la nécessité de renouveler tous les trois ans la terre dans laquelle ils végètent: ce qui se fait ordinairement on détruisant les fraisiers pour les changer de place et renouveler le plant par la même occasion.

Au point de vue de l'utilité réelle, aucune espèce ne peut rivaliser avec le fraisier des quatre saisons ou de tous les mois.

Toutes les espèces et variétés de fraisiers, à l'exception du *fraisier des Alpes* et du *fraisier Gaillon* (variété du *fraisier des Alpes*), peuvent se multiplier par leurs coulants, et c'est là, en effet, le moyen que l'on emploie d'ordinaire; mais on peut aussi les reproduire par le semis de leurs graines, et on obtient de nouvelles variétés méritantes. C'est là un genre d'expérimentation qu'on peut abandonner aux horticulteurs-marchands dont la spécialité est de vendre des plants.

Voyons, toutefois, comment on doit procéder pour multiplier les fraisiers par leurs graines.

Multiplication des fraisiers.—Les graines doivent être recueillies sur les plus beaux fruits, qu'on laisse tout exprès arriver à une maturité complète. Lorsqu'ils ont atteint le point désirable on les écrase dans l'eau et, au moyen de plusieurs lavages, on extrait les graines qu'on fait seulement un peu ressuyer et qu'on mêle avec de la terre et très sèche pour les semer immédiatement.

La terre doit avoir été labourée et bien ameublie d'avance; après l'avoir travaillée et égalisée au râteau, on la mouille avec un arrosoir à pomme, de manière à ne pas la battre, et on y sème, aussi également que possible, la graine de fraisier, puis on tamise sur le tout du terreau le plus fin ou de bonne terre de bruyère de manière à la recouvrir d'une demi ligne à une ligne.

L'emplacement du semis doit avoir été choisi de préférence dans la partie la plus chaude du jardin; mais il faut l'abriter contre le soleil et les grands vents, et le tenir toujours humide par de légers et fréquents bassinages. La graine lèvera au bout d'une quinzaine de jours, plus ou moins, selon la température, et le plant sera bon à repiquer six semaines ou deux mois plus tard. On le traitera alors comme celui qu'on aurait obtenu en levant les coulants.

Ces derniers qui portent aussi les noms de *jets* et de *stolons*, ne sont autre chose que des bourgeons très allongés qui s'échappent du pied et qui de deux nœuds en deux nœuds donnent naissance à des pousses qui s'enracinent d'olle-mêmes comme de véritables marcottes. Tant qu'on n'a pas besoin de ce nouveau plant, on détruit les coulants à mesure qu'ils se forment, parce qu'ils affaiblissent les pieds et nuisent à la production; mais lorsqu'on a à renouveler sa fraisière, on leur donne l'essor au mois d'août ou de septembre: leur végétation est alors si rapide, que le plant auquel ils donnent naissance est bon à lever et à mettre en place un mois ou six semaines après.

Les fraisiers qui ne donnent pas de coulants comme celui des Alpes et celui de Gaillon, se multiplient par éclats du pied.

C'est au printemps et en automne que s'effectuent les plantations de fraisiers. Ces deux époques sont aussi favorables l'une que l'autre à la végétation, quand il s'agit de plants obtenus au moyen de coulants ou de semis, mais la première de ces deux saisons doit être préférée pour la multiplication des fraisiers sans coulants; on les éclate et on les plante au moment où la végétation se réveille en eux. Quelque soit le temps par lequel on opère, les fraisiers doivent être arrosés immédiatement après leur mise en place,

Bien qu'une fraisière ne dure généralement pas plus de trois ans, ce n'est pas la première année de la plantation que l'on doit attendre des fruits. Le fraisier de Quatre-saisons seul donne la première année une petite quantité de fruits, du moins c'est ce que j'ai constaté par moi-même en le cultivant. A la deuxième et à la troisième année, le sol est entièrement couvert par les fraisiers qui sont alors dans le luxe d'une abondante production.

Là ne s'arrêtent pas les soins que réclame la plantation d'une fraisière; il faut encore le pailler, si on tient à obtenir des fruits d'une fraîcheur irréprochable. Le meilleur paillis se fait avec du fumier long, ou, à son défaut, avec de la paille, soit entière, soit hachée en trois ou quatre morceaux, que l'on étend sur la planche de manière à la couvrir uniformément afin d'empêcher les fruits de toucher terre.

Beaucoup de jardiniers paillent avant de planter, d'autres préfèrent ne faire cette opération que quand les fraisiers ont été mis en place et immédiatement avant d'arroser. Dans tous les cas, il faut veiller à ce que le jeune plant ne soit pas engagé sous le paillis; il parviendrait sans doute à se dégager, mais il aurait beaucoup à en souffrir.

J'ai utilisé la mousse et je trouve qu'elle vaut mieux que tout autre chose; elle a de plus l'avantage de conserver l'humidité au pied du fraisier. Mais un paillis, et nous ne saurions trop le répéter, est indispensable; sans cette précaution, les fraises seront souillées par la terre à la moindre pluie, comme aussi par le fait des arrosages. On ne pourra servir ces fraises sur la table ou les livrer pour la vente qu'après les avoir bien lavées, car autrement elles perdent une grande partie de leur valeur.

Soins à donner à une fraisière.—Ainsi que nous l'avons dit plus haut, il y a peu de chose à récolter sur une fraisière de première année. Les soins se bornent aux arrosages, à l'enlèvement des coulants à mesure qu'ils se forment, et à l'entretien du paillis ou de la mousse qui conserve à la terre sa fraîcheur, l'empêche de se durcir et de se couvrir de mauvaises herbes. On y joint un léger sarclage et un binage vers le milieu de la saison, et, pour les faire, on soulève la mousse que l'on remet aussitôt en place. La plantation passe l'hiver en cet état, et au printemps suivant, avant que la floraison ne commence, on donne une nouvelle main-d'œuvre qui consiste à enlever les feuilles mortes et les coulants desséchés, faire un léger labour entre les lignes, terreauter en vue de la fructification qui ne tardera pas à commencer.

Après la récolte, on donne les mêmes soins que dans l'année qui précède, et on recommence à agir de même pendant la troisième année, après laquelle la fraisière doit être détruite, si l'on tient à ne faire que de bonnes récoltes.

Si cependant on ne pouvait ou on ne voulait pas renouveler les fraisiers tous les trois ans, il faudrait les rehausser de temps en temps, c'est-à-dire apporter deux à trois pouces d'épaisseur de bonne terre autour des pieds; cette précaution entretiendrait jusqu'à certain point, leur vigueur et leur fertilité, mais ce serait un travail à peu près aussi coûteux que celui d'une rénovation complète. Il est cependant des sols où les fraises donnent une troisième récolte aussi abondante que celle de la deuxième et de la troisième

année. Mais c'est une exception sur laquelle on ne peut guère compter.

Après la troisième année, les jardiniers de Paris détruisent leurs fraisiers, ne réservant que le nombre de pieds nécessaires pour la production des coulants qui serviront à renouveler le plant et ils donnent à la terre une autre destination. L'expérience, en effet, a démontré qu'au bout de trois à quatre ans la terre est usée par le fraisier, et qu'elle a besoin de se délasser par une autre culture pendant au moins deux ou trois ans, avant de recevoir de nouveaux fraisiers.

Dans un prochain article, je donnerai le plan de la Culture du fraisier en terrasse, tel que je le possède dans mon jardin.

PAUL DE LANOUE.

Choses et autres.

Exhibition agricole et industrielle pour la Province Ontario.— Cette exhibition se tiendra à Guelph lundi le 20 septembre prochain pour se terminer le samedi de la même semaine. Les prix et les médailles offerts aux heureux concurrents sont nombreux et de grande valeur. Cette exhibition promet d'être l'une des plus intéressantes qui ait eu lieu dans cette province.

Exhibitions agricoles et industrielles sous le patronage de nos sociétés d'agriculture :

Comté de Témiscouata.—L'exhibition agricole et industrielle dans ce comté aura lieu à St-Eloi, le 2 septembre prochain.

Comté de Kamouraska.—Au village de Kamouraska, le 30 septembre prochain.

Comté de l'Islet.—A St-Jean Port-Joli, le 24 septembre prochain.

Exhibition de fruits, fleurs, légumes, etc., sous le patronage de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.— Cette exhibition aura lieu le 24 septembre prochain, à St-Jean Port-Joli, dans la salle publique de cette paroisse. On nous informe que notre entreprenant pépiniériste canadien, M. Auguste Dupuis, est activement à l'œuvre pour assurer à cette exhibition un succès complet. Les amateurs de vergers et ceux qui désirent se livrer à cette exploitation agricole de plus en plus payante, feront bien de ne pas manquer d'assister à cette exhibition. Nous leur conseillons de profiter de ce voyage dans le comté de l'Islet, pour visiter la pépinière de M. Dupuis située au Village des Aulnaies, à quelques milles de St-Jean Port-Joli. Les étrangers, hommes de l'art dans la culture des fruits, qui ont visité cette pépinière, en font le plus grand éloge.

Changement fréquent de nourriture pour le bétail.—Si nous voulons que le bétail profite bien de la nourriture qu'on lui donne, il faut que cette nourriture soit variée; les cochons tout particulièrement se ressentent de ces changements. L'éleveur habile qui sait tirer grand profit de son bétail, n'agit pas autrement. L'appétit chez le bétail est d'autant mieux satisfait que la variété des aliments qui lui sont donnés est considérable; il n'éprouve aucun dégoût et par conséquent il n'y a aucun arrêt dans sa croissance, et la production en viande, en lait ou en laine compense à gros intérêt le trouble que nous nous donnons pour opérer ces mélanges dans la nourriture du bétail.

RECETTES

Conservation du tym, sarriette, etc.

Il est très commode, dans un ménage, de conserver pour l'hiver plusieurs herbes qu'il serait quelquefois très difficile de se procurer autrement. Les herbes dont nous parlons doivent être recueillies par un temps sec, nettoyées et suspendues en touffes dans un lieu très sec, puis on les renferme dans des sacs de papier, afin de les préserver de cette manière pendant une année. On récoltera les sarriettes d'été et d'hiver, de juillet à la fin de septembre; le tym en juillet et août; la marjolaine, en août; la sauge à la fin d'août et mois de septembre. Vous pouvez conserver le persil et le cerfeuil de la même manière, mais toujours dans un lieu aéré et parfaitement sec.

Conserve de tomates.

Faites cuire vos tomates jusqu'à réduction d'un tiers, avec un vingtième de leur poids en oignons coupés en rouelles, des clous de girofle, du sel, du poivre et un peu de muscade; faites bouillir à grand feu, passez-les au tamis et faites de nouveau réduire ce jus à moitié. Après l'avoir laissé refroidir dans un vase qui ne craigne pas le vert-de-gris, vous le mettrez en bouteilles que vous boucherez bien après avoir mis un peu d'huile dessus: vous conserverez ces bouteilles en lieu sec. Les tomates que vous prendrez doivent être bien mûres.

Plants de fraisiers "Sharpless" A VENDRE

Ces plants ont été cultivés spécialement pour la production des fruits l'été prochain, ayant été forcés par l'emploi de guano du Pérou.

J'expédierai par la malle, à mes frais, à toute personne qui en fera la demande accompagnée du paiement soit en argent ou en timbres de poste

12 plants pour 50 cents.
30 " " pour \$1.
100 " " pour \$2.

Les "Sharpless" produisent des fraises de grosseur prodigieuse qui se vendent 20 à 25 cents la pinte.

La culture est si facile, que tous ceux qui ont un petit jardin peuvent se donner le plaisir d'en cultiver un petit carré.

Le *Canadien* du 21 juillet publiait le témoignage suivant:

Fraises

"A. Dupuis, horticulteur bien connu de St-Roch des Aulnaies, a eu l'obligeance de nous envoyer un petit seau de fraises "Sharpless" dont une mesure 8½ pouces de circonférence.

"Les fraises Sharpless ont un arôme exceptionnel."

Pour avoir une bonne récolte de fraises l'été prochain il faut faire la plantation à la fin d'août et en septembre. Les plants que j'ai expédiés à Winnipeg l'automne dernier se sont rendus là en très bon ordre.—Catalogue de plants gratis.

Adressez: AUGUSTE DUPUIS, Village des Aulnaies, Comté de l'Islet, P. Q.

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

L'Association Agricole

DES CANTONS DE L'EST,

Sera tenue dans la

CITE DE SHERBROOKE,
PROVINCE DE QUEBEC,

Jeudi, le 23 SEPTEMBRE,
JUSQU'AU

Samedi, 2 OCTOBRE 1886.

\$25,000.00 OFFERTS EN PRIX.

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

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

Pour plus amples informations, s'adresser à

ROBERT H. TYLEE,

Secrétaire-Trésorier à Sherbrooke.

ENCAN.

Judi, le vingt-six Août prochain, à la Rivière-Ouelle, on vendra à l'encan, la maison de Madame veuve Ludger Tétu ainsi que jardins et dépendances; aussi Mobilier, lits, Linge de maison, vaisselle, bibliothèque, cadres; voitures, harnais; cheval, vache, cochon.

CONDITIONS: on n'exigera pas d'argent comptant des personnes qui achèteront pour plus de dix piastres, mais l'on se contentera d'un *billet promissoire* payable à Noël prochain.

A VENDRE

BÉTAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

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

A VENDRE

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

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

J. B. BEAUDRY,

St. MARC, Comté Verchères, P. Q.

Taureau Ayrshire pur-sang à vendre.

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

RÉGENT FORTIN,

St-Alexandre de Kamouraska.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 8 juin 1886.

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

S'adresser à M. C. SYLVESTRE,

Maître de Poste, St-Barthélemi, Comté de Berthier, P. Q.

EGREMEUSE DE LAVAL!

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

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

INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

Grand nombre d'instruments agricoles d'un usage journalier.

Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Machines à moudre de Vessot.

Ustensiles de beurrerie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations. Dents de Faneuses. Tordeuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

23 mai 1885.

AUX CULTIVATEURS!

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

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

Bouleverseurs à deux chevaux, Brouettes, Barattes de toutes grandeurs.

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

Faneuses pour un et deux chevaux améliorées Faneuses, pour étendre le foin.

Fourneaux agricoles de 30 à 75 gallons.

Godendard et Machine à scier les bûches.

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

Leviers pour graisser les roues de voitures, Lavèuses mécaniques (assorties).

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

Presse à foin.

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

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

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

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

CHEZ

CHARLES T. COTE.

Gérant de la Cie Manufacturière de Québec.

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