

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 : Quatrième convention annuelle des membres de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec; discours d'ouverture par le président, l'Hon. M. Boucher de LaBruyère.—Billets de banques contrefaits, actuellement en circulation.
Causerie Agricole : L'ensilage des fourrages verts (Suite).—Paille-fourrage.—Paille de blé-d'Inde.
Sujets divers : Le bois de chauffage; conservation de nos érablières et meilleur aménagement de nos forêts.—La consommation des grains sur la ferme.—Rendement de nos vaches laitières.—Grains de semence, pour essai.
Choses et autres : Aimons l'état du cultivateur.—L'usage du sel pour les animaux.
Recettes : Vernis pour les harnais.—Conservation des oignons en hiver.

Feuilles de rôle d'évaluation

A VENDRE au Bureau de la Gazette des Campagnes.
Prix : 5 cts la feuille.

PRIÈRE 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 convaincu que dans le cas contraire on s'empressera de faire justice à notre juste demande au plus tôt.—*Nous attendons ! !*

REVUE DE LA SEMAINE

Quatrième convention annuelle des membres de la "Société d'industrie laitière de la Province de Québec."—Les 14 et 15 janvier courant un grand nombre de cultivateurs, de spécialistes en industrie laitière et de nombreux amis dévoués au succès de cette industrie par excellence, assistaient à la quatrième convention des membres de la "Société d'industrie laitière de la Province de Québec," qui a sa place marquée au nombre de nos sociétés qui ont pour but de promouvoir le progrès agricole dans notre pays. Nous ne pouvons que féliciter les directeurs de cette association pour le succès toujours de plus en plus marqué qu'ils ont remporté dans l'exécution de leur programme qui ne laisse rien à désirer pour rendre fructueuse l'industrie laitière dont ils sont les dignes promoteurs dans notre Province.

Les remerciements sincères de la part des cultivateurs de notre Province sont acquis au Président de cette société, l'Hon. M. Boucher de LaBruyère, pour le choix judicieux et si instructif des sujets qui doivent être discutés à ces intéressantes réunions par des hommes profondément dévoués à la cause agricole et dont les connaissances pratiques et théoriques sont si hautement appréciées par ceux qui ont vivement à cœur de s'instruire des choses de l'agriculture. Nos remerciements aussi à M. J. de L. Taché, le secrétaire-trésorier de cette Société, pour tout le trouble qu'il se donne en remplissant à la lettre le programme tracé pour ces réunions, de même que pour la bienveillante hospitalité qu'il sait donner aux étrangers qui se font un devoir d'y assister.

Nous regrettons amèrement de n'avoir pu nous rendre à son invitation, parce que depuis six semaines notre atelier typographique est presque désert, et qu'il nous faut revenir à notre ancien travail, celui de la casse, à part la rédaction de notre journal, Outre le magnifique discours prononcé par l'Hon. M. Boucher de LaBruyère, que nous publions plus bas

M. J. C. Chapais a donné une conférence ayant pour titre: "Ce que doivent être les conventions de la société d'industrie laitière."

M. J. D. Schmouth, professeur de l'école d'agriculture de Ste-Aune de la Pocatière, a succédé à M. Chapais, et a traité le sujet: "Des améliorations culturales et animales en rapport avec la production laitière."

M. I. J. A. Marsan, professeur de l'école d'agriculture de l'Assomption a traité le sujet: "Les assolements et les détails de la culture."

M. A. Casavant, député du comté de Bagot, et M. Ed. A. Barnard directeur de l'agriculture, donnèrent des détails pratiques sur la confection et la conservation des fumiers ou engrais liquides et solides.

M. Chapais donna lecture d'une conférence sur l'ensilage, préparé par M. Norbert Bourque, de Sherbrooke, et qu'une circonstance inattendue avait empêché d'assister à la convention.

L'Hon. M. Louis Beaubien donna une intéressante conférence sur l'ensilage qu'il pratique avec avantage et succès sur ses fermes. M. Lemire, membre du Conseil d'agriculture, traita cette même question, mais à un autre point de vue.

M. l'abbé Montminy, M. S. Lesage député ministre de l'agriculture, M. le Dr Couture, MM. Côté, Paire, chaud, etc., intéressèrent vivement l'assemblée en prenant part à la discussion sur des sujets de la plus haute importance en rapport avec l'industrie laitière.

Nos lecteurs liront sans doute avec intérêt le discours d'ouverture suivant prononcé par l'Hon. M. Boucher de LaBruère:

Messieurs,

Il y a quatre ans, à peu près à pareille époque, avait lieu à St-Hyacinthe, une réunion des fabricants de beurre et de fromage de la province de Québec, pour jeter les bases de l'organisation actuelle.

Je n'ai pas besoin de récapituler ce qui a été accompli par notre société depuis sa fondation en novembre 1882, ni de parler des heureux résultats des conférences fort instructives qui ont été données dans nos réunions et des intéressantes discussions qui ont eu lieu. Tous ceux qui ont pris part à nos assemblées savent combien elles ont influé sur le mouvement de l'industrie laitière de cette province, et les rapports que nous avons publiés forment des recueils aussi instructifs que nécessaires pour la classe de ceux qui se livrent aux travaux de la terre ou contribuent par leurs études et leurs patriotiques efforts à la diffusion des connaissances agricoles.

Depuis notre dernière assemblée annuelle à St-Hyacinthe, nous avons réuni à Québec, durant la dernière session de la législature les membres de notre société. Nous ne pouvons que nous féliciter d'avoir mis en pratique la suggestion qui en avait été faite. Par les conférences qui ont été données, le concours précieux des membres des deux chambres, et la présence des ministres, notre société n'en a que démontré davantage sa grande utilité.

Aujourd'hui nous voilà de nouveau réunis à St-Hyacinthe, — et cette nombreuse assemblée est une preuve de l'intérêt croissant que l'on porte aux travaux de notre association. Comme les autres années, le bureau de direction a invité à prendre la parole, des hommes

compétents en science agricole. Plusieurs ont accepté l'invitation et vous aurez le plaisir de les entendre. D'autres n'ont pu malheureusement venir, entre autres l'Hon. M. Joly.

Je suis heureux de vous annoncer qu'un plus grand nombre de fabriques ont été inspectées l'été dernier que d'ordinaire, et il y a lieu de croire que ces visites feront mieux comprendre à l'avenir l'importance de l'inspection, car le jour où les patrons de fromageries se seront convaincu de sa nécessité, un grand pas aura été fait vers la perfection dans la fabrication du beurre et du fromage. L'expérience démontre que ce sont en général les fabricants les moins expérimentés qui se refusent à faire visiter leur établissement, et malheureusement ceux qui fournissent le lait n'insistent pas assez sur la visite de l'inspecteur. Lorsque les patrons engagent quelqu'un comme fabricant, ils devraient mettre au nombre des conditions d'engagement celle de faire inspecter la fabrique, car il est rare que la visite de l'inspecteur ne contribue pas à corriger quelques détails dans la fabrication. Le nombre des fabriques inspectées, cet été, a été de 120.

Il me fait plaisir de dire que 52 personnes sont venues à St-Hyacinthe, durant la dernière saison, pour profiter des leçons gratuites données à la fabrique école de M. Archambault. Parmi ces personnes il y avait des fabricants de fromage de plusieurs années de pratique, ce qui leur fait honneur et démontre l'excellence des procédés de fabrication de M. Archambault dont le zèle ne ralentit pas.

Il est à regretter qu'un plus grand nombre de personnes ne se soient pas prévalu du cours ouvert aux vaches canadiennes de pur sang. Les prix offerts étaient considérables, et les cultivateurs avaient un grand intérêt à tenter l'expérience. Cependant il y a progrès dans le nombre des concurrents sur le précédent concours, et nous devons féliciter ces messieurs de l'exemple qu'ils ont donné. Ce sera un encouragement pour la société d'industrie laitière qui, ayant à cœur l'œuvre qu'elle a entreprise, continuera à marcher de l'avant dans l'espérance qu'avec le temps elle réussira à créer une vive émulation dans l'élevage des vaches canadiennes.

La dernière saison n'a pas été aussi rémunérative que d'habitude, et le prix du fromage a été au-dessous de ce qu'il était en 1884. La fabrication s'en est ressentie, et je ne crois pas que les exportations de fromage en Angleterre aient été aussi considérables que ce qu'il précède.

Je ne voudrais pas dire que cette baisse dans le prix soit due à notre manière de fabriquer le fromage; mais je ne puis cependant passer sous silence la remarque d'un importateur qui prétendait que la fabrication de notre fromage, dans la majorité des fabriques, laissait à désirer. Nous avons du reste pour corroborer cette opinion le rapport de M. Archambault qui constate que sur 120 fabriques inspectées, il n'y en a que 37 de première classe, c'est-à-dire le tiers. C'est donc un motif pour nous de faire tous les efforts possibles pour maintenir notre réputation en Europe et ne louer les services que de fromagers connaissant bien leur métier. Mesquiner quant au prix à donner à un bon fabricant peut être la cause d'une grande perte d'argent sur la vente du fromage.

En 1884-85, il a été exporté de la Puissance du Canada 69,755,423 lbs de fromage canadien, représentant une valeur de \$7,251,989, faisant une augmentation de 63,927,641 lbs ou de \$6,577,503 sur l'exportation de 1870.

Si nous constatons un grand progrès depuis quinze ans, dans la production du fromage, il n'en est pas de même dans la fabrication du beurre. Notre exportation, de 12,259,881 lbs qu'elle était en 1870, est tombée en 1885 à 8,075,537 lbs. Cela est dû, messieurs, à la manière défectueuse de faire le beurre—et au peu d'attention que les cultivateurs y apportent. Un homme compétent, le professeur Arnold, des États-Unis, prétend que le Canada perd, chaque année, cinq millions de piastres par sa mauvaise méthode de fabriquer le beurre.

Toutes les parties de la province de Québec, ne sont pas également aptes à la production du beurre; mais là où le pâturage, l'eau et la configuration du terrain le permettent, on devra se demander si, avec la dépréciation dans les prix du fromage, il ne faudrait pas diriger ses efforts vers l'exportation du beurre. Je laisse aux hommes de l'art à discuter cette importante question.

Il y a place, je crois, pour des beurreries, à condition toutefois que les produits soient de première qualité, car il ne faut pas oublier que la concurrence que nous font les États-Unis est énorme, et pour en donner une idée, je vous dirai, d'après des statistiques que j'ai lieu de croire correctes, que l'an dernier il a été produit chez nos voisins pour \$500,000,000 de lait, de beurre et de fromage. Durant l'année 1884, \$700,000,000 ont été employées à l'achat et l'entretien des vaches laitières, ce qui donne une somme de \$41,774,701 de plus que le total du capital des banques des États-Unis.

Nous n'en sommes pas rendu là, messieurs, car notre pays ne possède point la population de la République américaine. Nous ne sommes que les avants-coureurs des millions d'habitants qui peupleront plus tard l'immense territoire du Canada; nous ne faisons que jeter les bases de notre prospérité future. Néanmoins notre responsabilité n'en est pas moins grande, car c'est à nous de tracer à notre industrie agricole une voie large et sûre.

Du reste, nos progrès ne sont pas à dédaigner, puisque la valeur des bâtiments de ferme depuis 1882 s'est accrue de 40 millions de piastres.

Ces chiffres doivent encourager les amis de l'agriculture dans le pays, à persévérer dans leurs efforts, et soyez persuadé, messieurs, que les membres de la société d'industrie laitière de la province de Québec, en ce qui les concerne, n'épargneront ni leur temps ni leur travail pour participer au progrès général du Canada.

Billets de banques contrefaits.—Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur une longue liste de billets de banques contrefaits, et qui sont actuellement en circulation, au dire du *Dye's Detector* qui est une publication à l'usage des banques et des marchands. Pour peu que cette liste s'agrandisse, il deviendra très difficile aux cultivateurs de recevoir des billets de banques sans prendre de faux billets pour une bonne valeur. Quant au remède à cette escroquerie il est uniquement dans la vigilance que doit exercer la police de

nos villes qui ne réussit pas toujours à atteindre les tours des billets contrefaits.

Voici cette liste :

Billets de \$10: *Maritime Bank*, daté Saint-Jean, N.-B. Lettre A, numéroté 00737.

\$10: *Merchants Bank of Halifax*. Photographie et lithographie combinées.

\$10: *Ontario Bank*, nouvelle émission. Lettre A, datée Bowmanville, novembre, 1, 1870.

\$10: *Bank of British North America*. Branche d'Otaouais. Photographiés.

\$10: *People's Bank of N. B.* Photographiés.

\$10: *La Banque Nationale*.

\$5: *Bank of Nova Scotia*. Datés 5 juillet 1877. Lettre B. 126,304

\$5: *Bank of British North America*. Vieille émission. Branche de Kingston. Datée 1er mai 1875.

\$5: *Canadian Bank of Commerce*. Vieille émission. Lettre C. Datés 1er mai 1871.

\$5: *Bank of Toronto*. Photographié. Emission de Port Hope. Lettre E. Daté 1er juillet 1880, numéro 45831.

\$5: *Union Bank of Prince Edward Island* Photographie. Planche A.

\$5: *Bank of North British America*. Nouvelle émission. Lettre D.

\$5: *Bank of North British America*. Banque de Québec. Ancienne émission Photographie.

\$5 porté à \$10: *Canadian Bank of Commerce*. Nouvelle émission.

\$5 porté à \$10: *Imperial Bank*.

\$10: *Dominion of Canada*. Ancienne émission du gouvernement. Lettre D. Daté d'Ottawa, 1er juillet 1875.

\$1: *Union Bank of Prince Edward Island*. Daté 1er janvier 1882.

\$1, porté à \$4: Nouvelle émission du gouvernement avec portrait de lady Dufferin dans le milieu.

\$2: *Dominion of Canada*. Nouvelle émission du gouvernement. Lettre C. Daté 1er janvier 1878.

\$2: *Union Bank of Prince Edward Island*. Photographie. Ancienne émission.

\$2: *Union Bank of Prince Edward Island*. Nouvelle émission de billets. Lettre A. Daté 1er mars 1875.

\$1: *Bank of North British America*. Branche de Saint Jean. Ancienne émission. Photographie.

\$4: *Dominion Bank*. Vieille émission. Lettre R. Daté 1er février 1871.

\$4 porté à \$10: *Canadian Bank of Commerce*, échangé à l'aide de la plume et de l'encre. Très habilement contrefait.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS. (Suite).

Paille fourrage.—Parmi les questions que se pose l'ensilage des fourrages verts se place, dans les premiers rangs, celle qui tend à savoir dans quelle mesure la paille doit passer du rôle de paille litière et de paille consommée en sec au rôle de paille fourrage fermentée et mêlée, par cela même, aux fourrages ensilés.

La valeur nutritive des pailles de blé et surtout d'avoine est déjà connue; il y a déjà longtemps

qu'elles garnissent utilement les râteliers de nos écuries, de nos étables et bergeries. Il y a longtemps aussi que, dans les fermes où les céréales font le principal objet de la culture, les pailles sont appréciées au point de vue de la litière et des fumiers. Mais s'il est reconnu que la fermentation et le hachage les rendent plus nutritives, plus facilement mangeables et assimilables, on comprend tout de suite que rien ne doit être négligé pour les réserver le plus possible au profit direct de la consommation par le bétail. Evidemment, celui-ci les payera mieux comme fourrage qu'à l'état de litière, et ceci étant, il est non moins évident que plus la paille aura de valeur, plus elle déchargera d'autant le prix de revient du blé. Or, l'ensilage engagera de plus en plus l'agriculture dans cette voie de la réduction du prix de revient des grains par une meilleure utilisation des pailles. Dès lors, il sera utile de chercher, pour le bétail, d'autres litières pour absorber les excréments solides et liquides. Telles sont les tourbes, les terres sèches, les marnes, les litières des forêts, toutes substances qui, dans les années de disette fourragère et dans les pays peu riches de pailles. La chose sera beaucoup facilitée par l'ensilage de ses pailles simultanément avec les fourrages verts.

Dans une lettre à M. Jenkins, secrétaire de la Société royale d'agriculture d'Angleterre, M. Samuel Jones a traité la même question avec toute l'autorité qui s'attache aux œuvres d'un praticien. Sa lettre est ainsi conçue :

"Pendant plusieurs années, j'ai été un chaleureux partisan de la consommation d'une grande quantité de paille pour la nourriture du bétail, avant de connaître l'opinion d'un homme tel que le professeur Voelcher qui nous fournit un compte-rendu analytique des matières contenues dans la paille de nos céréales, d'où il résulte que sa valeur est très précieuse.

"Il y a quelques années, notre paille se coupait à la main, et s'employait aussitôt sans la moindre fermentation; par conséquent son usage chez nous était limité, et elle était peu appréciée par notre bétail et nos moutons. Depuis lors, on a adopté dans cette localité, un procédé de couper la paille et de la conserver ainsi hachée en grande masse, et de l'employer après six ou douze mois. Si l'opération a été bien effectuée, elle est ainsi rendue aussi agréable que du bon foin, et mangée par notre bétail avec avidité. A deux époques, elle m'a permis, sans l'addition de navets, d'hiverner et de parquer nos moutons, dont l'engrais a produit une bonne récolte d'orge; cet heureux résultat ne fut pas dû uniquement à la paille, mais celle-ci fut cause que je pus faire consommer avec elle à mon troupeau de grandes quantités de son, de tourteau, suffisantes pour l'entretenir en santé et en parfait état, et pour laisser le sol en état de produire une bonne récolte d'orge, que sans cela je n'aurais pu obtenir. Les turneps manquèrent si bien que pendant les deux hivers, tout mon bétail d'engrais n'eut pas une racine à manger.

"J'avais deux chaudières suspendues dans la chambre des mélanges; un moulin américain y servait à moudre mon grain et à broyer mon tourteau. Ces deux substances étaient mélangées ensemble avec de la drèche et bouillies, et, après un certain temps, ce mélange était versé bouillant sur une couche de paille hachée; le tout était brassé, bien mélangé, et

employé pour le bétail, à l'état chaud. Mes animaux furent ainsi parfaitement nourris, devinrent de bons bœufs gras, et payèrent la dépense pour nourriture et pour soins, ce qu'ils font très rarement. Un de mes fils a adopté ce procédé pour l'engraissement des moutons placés dans une cour bien garnie de paille de blé (ce qui est préférable à la paille d'orge pour leurs pieds); il les engraisse entièrement avec des aliments bouillis mélangés à de la paille hachée, sans racines. Ces moutons payent très bien la nourriture.

"Voici mon système de conservation: Lorsqu'elle est hachée et transportée au grenier à paille on la tasse fortement avec les pieds, en y mélangeant environ 36 pintes de sel par chaque tonne, et aussi une certaine quantité d'un fourrage vert. A mesure qu'on apporte la paille hachée, on y sème à la main des vesces ou du seigle coupés verts. La fermentation se produit; l'addition de la quantité de fourrage vert nécessaire pour produire une chaleur convenable est tout le secret de l'opération heureuse qui permet la conservation de la paille hachée.

"Quant à la quantité de fourrage vert haché que l'on doit mélanger à la paille pour produire une fermentation convenable, j'en emploie environ 100 livres par tonne, et j'ajoute aussi 36 pintes de sel par tonne. Il faut considérer l'état de la plante verte. Si c'est du seigle épié, on en met 100 livres, au moins; si ce sont des vesces bien vertes, il en faut un peu moins, parce que le degré de fermentation dépend de la quantité de sève contenue dans la plante. Cette opération a lieu au printemps, et la paille ainsi préparée se consomme en octobre et pendant les mois d'hiver.

"Je ne crois pas que la valeur alimentaire de la paille égale celle du foin, mais elle peut, au moyen de manipulations judicieuses, devenir un auxiliaire important de la production de la viande.

"La paille employée devrait être de la paille de blé ou d'avoine parce qu'on peut les couper sans inconvénient dans un état beaucoup plus vert qu'on ne le fait généralement; tandis que l'orge, pour être de bonne qualité, ne peut être coupée trop mûre."

Cette note de M. Samuel Jones mérite d'être méditée très sérieusement, car il n'est pas à douter que la paille hachée et fermentée avec des fourrages verts ne constitue une nourriture des plus économiques.

Paille de blé-d'Inde.—Il est d'un certain intérêt d'insister sur l'utilisation de la paille de blé-d'Inde ensilé. Voici ce que disait M. Vilmorin le 23 juin 1870, qui a été le point de départ du grand mouvement d'ensilage en France:

"M. Reichlen cultive le maïs *dent de cheval* au double point de vue du grain et du fourrage; il sème toujours en vue de la récolte du grain et laisse son maïs sur pied jusqu'à ce que la saison l'oblige à l'enlever; si les épis sont mûrs, il les détache et les engrange et met les tiges avec les feuilles en silos: il a ainsi double récolte; si l'épi ne mûrit pas, ce qui arrive certaines années, il ensile les tiges avec les épis. Il assure que les tiges ayant mûri leurs épis constituent, après la fermentation en silos, un fourrage excellent, fort appâté par les animaux et qui n'est pas bien inférieur à celui provenant des tiges vertes avec épi qu'il traite de la même manière."

Feuilles de betteraves.—Toujours aux avant-postes de l'ensilage, MM. Reichlen et Sohne ont publié une

note sur ce genre de conserve. En voici la traduction qui est due à M. Vilmorin :

“ Donner en automne au bétail des feuilles de betteraves, c'est l'affaiblir à un moment où il travaille le plus ; laisser pourrir ces feuilles est une perte considérable ; pour l'éviter, nous avons employé le procédé suivant :

“ Nous avons creusé une fosse de cinq à six pieds de profondeur, à l'abri de l'invasion de l'eau. Sa largeur et sa profondeur dépendent de la quantité de feuilles qu'on veut conserver ; seulement la largeur doit être moins grande au fond qu'au niveau du sol, et il faut en arrondir les angles. Nous posons d'abord une couche de feuilles d'une hauteur de cinq à six pouces (sans être tassée) ; on la tasse ensuite on piétinant dessus et on la saupoudre d'une légère couche de sel, et ainsi de suite, en ayant soin de tasser plus fortement et de répandre le sel en plus grande quantité sur les bords et aux coins, pour empêcher l'air d'entrer dans la fosse, et avec l'air le développement du mois. Comme les feuilles se tassent encore par leur propre poids, par celui du sel et par celui de la couverture de la terre, il est bon de continuer à établir les couches superposées jusqu'à trois ou quatre pieds au-dessus du niveau du sol. Ceci fait, on couvre avec la terre qu'on a rejetée sur les côtés lors du creusement de la fosse.

“ Cette couverture de terre ne devra pas avoir moins de deux pieds d'épaisseur, pour que son poids, en comprimant le fourrage, on chasse l'air. Les fissures qui se forment pendant le tassement seront immédiatement bouchées, et il va sans dire qu'on donnera à cette couverture une pente suffisante pour que l'eau des pluies ne la pénètre pas. Celui qui n'aura que peu de feuilles à conserver le fera aussi bien dans de grands vases de bois étanches, fermés à l'air que dans un silo ; mais la couverture de terre est de rigueur même avec ces vases.

“ Le fourrage ainsi placé en silo se mettra bientôt en fermentation, et il pourra se conserver pendant tout l'hiver et même jusqu'au printemps et à l'été suivants. Les bœufs le mangent avec plaisir, malgré sa mauvaise apparence ; car, lorsqu'il est exposé à l'air il perd rapidement sa couleur fraîche. Dans les premiers mois de sa préparation et jusqu'au mois de janvier, il a une odeur très-forte ; puis cette odeur se perd peu à peu, et il semble que le bétail l'aime encore mieux en février et en mars que dans les premières semaines après la mise en silo. L'automne de 1861, nous avons conservé de cette façon les feuilles et les collets de betteraves de plus de 40 arpents, en les mettant dans une douzaine de grandes fosses. Bien que la chose nous fût nouvelle et que nous manquassions d'expérience, toutes les fosses ont bien réussi et nous avons sauvé une masse de fourrages qui autrement eût été perdue.

“ De même que les feuilles de betteraves, on peut mettre en silo toute sorte de fourrages verts, notamment le trèfle, et autres plantes du même genre, de sorte que, si on se trouve avoir à l'automne un excédant de fourrages verts, on peut le sauver pour l'hiver.

“ Il faut faire attention d'employer le sel en proportion de la succulence du fourrage vert ; plus il est succulent ou encore plein de sève, plus il lui faut de

sel. Pour 1,000 livres de feuilles de betteraves, 3 à 4 livres de sel seront suffisantes.

“ Il va sans dire que le fourrage ainsi préparé ne sera pas donné seul au bétail pendant l'hiver et le printemps, mais comme addition précieuse au fourrage sec.” — (A suivre)

Le bois de chauffage.

Il y a quelques semaines il était impossible de faire le charroyage du bois de chauffage, vu les mauvais chemins et le peu de neige dans les bois. Mais le temps est arrivé où il faut se mettre à l'œuvre. Maintenant que la neige y donne accès, c'est le premier devoir du cultivateur de se rendre à la forêt pour y faire sa provision de bois d'hiver, d'été et d'automne. Il ne doit pas négliger ce travail et le remettre d'un jour à l'autre : c'est un retard qui peut lui être fatal et que la température que nous avons eu il y a quelques semaines doit l'avertir d'éviter soigneusement.

Le bois rendu à la maison et scié comme bois de chauffage, devrait être aussitôt après placé dans une remise et ne pas être exposé à sécher au soleil, comme cela se pratique généralement, car une corde de bois quelconque séchée en plein air et employée comme bois de chauffage est moitié moins profitable que la même quantité de bois séché dans un hangar ou remise à bois.

A cette occasion, nous croyons qu'il n'est pas inutile de parler de l'érable. En général, durant l'hiver, le cultivateur coupe et abat l'érable sans s'en faire scrupule. Nous demandions, il y a quelques jours, à un cultivateur qui nous offrait en vente de l'érable, pourquoi il détruisait ainsi son érablière ? C'est, dit-il, que nous obtenons un bon prix pour ce bois, et que c'est mon seul moyen d'acquitter mes dettes.

Le devoir du cultivateur Canadien est de conserver ses érables, et même d'en augmenter le nombre. Cet arbre, nous le savons tous, fournit un sucre excellent qui se vend bien. Mais ce à quoi nous ne songeons guère, c'est que ce sucre deviendra de plus en plus recherché. Actuellement, grâce à des perfectionnements nouveaux et peu coûteux, on est parvenu à le rendre plus blanc et plus pur, et pour cette raison il est devenu un objet d'exportation considérable.

Il n'y a pas que pour l'érable qu'il faudrait être d'une grande prévoyance. Le cultivateur devrait se garder d'abattre des arbres sains et qui promettent de prospérer. Il ne devrait enlever de la forêt que les arbres morts, s'attaquer aux branches cassées et tombées ; en un mot, tout arbre qui est fort et vigoureux devrait être épargné. En agissant autrement les conséquences ne peuvent manquer d'être désastreuses pour le cultivateur. A l'heure qu'il est, il ne manque pas de paroisses où les cultivateurs sont obligés d'aller couper le bois à cinq ou six lieues de leur habitation, et cela parce qu'on n'a pas eu soin de ménager les arbres vigoureux et qu'on a fait sur eux main-basse, sans s'occuper s'ils dépérissaient ou non, et sans tenir compte qu'ils végétaient sur un sol impropre à d'autres cultures. Si l'on continue le même système, la forêt s'éloignera davantage, jusqu'à épuisement complet, et comme ces forêts ne sont point éternelles on en verra bientôt la fin.

Ainsi, tout considéré, si l'on ne veut pas s'exposer à devenir tributaires de l'étranger, même pour le combustible, il faut prendre soin de l'arbre de la forêt, et ne pas l'abattre sans discernement.

La consommation des grains sur la ferme.

Un de nos confrères, *The Rural Canadian*, établit de la manière suivante les avantages que le cultivateur peut obtenir en utilisant ses grains sur sa ferme, au lieu de les exporter: "Le prix de transport de 100 livres de blé-d'Inde est le même que pour 100 livres de lard. Mais si ce blé-d'Inde était utilisé à la nourriture du porc, les 100 livres de blé d'Inde ne représenteraient en lard que 20 livres, et le prix de transport sur le marché ne serait qu'un cinquième du prix de transport de ce même blé-d'Inde. On en d'autres termes: Si l'on a payé \$100 pour le transport d'une certaine quantité de blé-d'Inde, nous n'aurions que \$20 à payer pour le transport de l'équivalent en lard, sur le même marché. Il en est ainsi pour le bœuf, le mouton, les volailles, le fromage, le beurre, etc., et ce que l'on épargne en prix de transport est un profit net pour le producteur—ou à peu près."

Un cultivateur qui sait se rendre compte des profits qu'il peut réaliser sur sa ferme, tient autant que possible à faire consommer tout le fourrage et les grains tels que le seigle, orge et avoine que sa terre lui fournit, et cela pour deux raisons: 1o. Cette nourriture est convertie en un produit d'une plus haute valeur, soit en viande, laine, beurre ou fromage; 2o. il obtient un fumier plus riche qui sert à améliorer davantage sa terre et par conséquent à lui donner une plus grande fertilité.

Rendement de nos vaches laitières.

Dans un temps où l'industrie laitière est à l'ordre du jour, il n'est pas inutile de se demander si dans chacune de nos fermes, les vaches donnent plus en lait que ce qu'elles reçoivent en nourriture?

Avec un peu d'observation et de calcul, nous pourrions constater que malheureusement la majorité de nos vaches laitières ne payent pas même leur frais d'entretien, et pour deux raisons: d'abord par le manque d'une nourriture suffisante et de soins qui leur sont nécessaires; ensuite, par le peu de cas que nous faisons dans le choix des vaches laitières qu'il convient de garder sur la ferme.

En moyenne, nous n'obtenons de la majorité de nos vaches laitières qu'à peu près cinq livres de beurre par vache, chaque semaine, pendant la saison d'été; et à ce compte là, on ne doit pas être surpris si ces vaches ne rencontrent pas les frais d'entretien. Pour l'industrie laitière, comme à l'égard de toute autre industrie, le cultivateur doit viser à en retirer le plus grand profit, et de la manière dont agissent nombre de cultivateurs, on semble travailler à obtenir le résultat contraire, soit par ignorance ou le défaut de calcul. L'on ne doit cependant pas ignorer qu'il en coûte autant de nourrir une vache mauvaise laitière qu'une bonne. Alors pourquoi ne pas s'appliquer à ne garder que des vaches ayant toutes les qualités requises des bonnes laitières? Il ne serait assurément pas profitable de garder sur une ferme une vache qui

donnerait moins d'une livre de beurre par jour, depuis mai jusqu'à décembre.

Nous n'avons pas assez le souci des bons soins à donner à nos vaches laitières, que nous laissons trop au hasard. Nous portons jugement sur les qualités lactifères de nos vaches Canadiennes que nous reléguons au troisième plan, sans nous rendre compte que si elles ont dégénéré comme vaches laitières, nous devons nous en prendre à notre négligence et plus encore à la mesquine nourriture que nous leur donnons, sous prétexte d'économie.

Si nous estimons qu'une vache donnant sept livres de beurre par semaine, rien n'empêche qu'avec de bons soins elle ne puisse donner davantage, C'est ainsi que le Rév. M. D. Gérin, curé de St-Justin, a obtenu d'une vache Canadienne 12½ lbs de beurre en sept jours; M. Damase Paradis, de St-Sébastien d'Aylmer, 10½ lbs; M. Massé, de St-Grégoire d'Iberville, 9½ lbs. À titre d'encouragement, et comme concurrents, ces messieurs ont reçu de la Société d'industrie laitière les prix suivants: 1er prix, \$100, accordé au Rév. M. Guérin; 2e prix, \$50, accordé à M. Paradis; 3e prix, \$25, accordé à M. Massé.

Grains de semence, pour essai.

Nous croyons qu'une association de cultivateurs qui s'organiserait dans une paroisse, dans le but de pourvoir à l'achat de grains dont on voudrait faire une première expérience serait très avantageuse.

Chaque cultivateur faisant partie d'une semblable association, pourrait souscrire à un fond commun pour l'achat de grains en renommée dans d'autres localités et dont on voudrait tenter une première expérience. Ils pourraient choisir un de leurs membres pour en faire l'essai sur sa propre ferme, celui-ci devant être payé pour le terrain qu'il aurait consacré à cette expérience, de même que pour les travaux nécessités par une semblable expérience. Après la moisson, chaque cultivateur appartenant à cette société aurait droit de recevoir une partie des grains récoltés.

Par ce moyen, l'essai d'un grand nombre de grains nouvellement introduits dans le pays, pourrait être fait avec moins de frais que si l'expérience en était faite sur chaque ferme en particulier. De plus cette expérience pourrait donner une plus entière satisfaction, parce que celui qui en serait chargé y consacrerait un terrain particulier et lui accorderait un meilleur soin. L'on sait ce que valent de semblables expériences, lorsqu'elles sont faites isolément: le plus souvent les grains que l'on sème à titre d'expérience se trouvent trop rapprochés des autres grains de même espèce et le but qu'on a voulu atteindre doit infailliblement manquer.

Choses et autres.

Aimons l'état de cultivateur.—Tant que les cultivateurs ne sont pas orgueilleux de leur état, qu'ils ne l'estimeront le plus noble comme le plus utile au genre humain, ils ne devront jamais s'attendre à faire de grands progrès dans les améliorations utiles.

Si l'on s'imagine que la culture est un état de mercenaire, et qui ne convient qu'à l'ignorance et aux hommes sans éducation, jamais nous n'apronverons de plaisir à exceller comme cultivateurs ni de connaître à fond nos propres affaires. L'état du cultivateur, pour le moins, est aussi honorable qu'aucun autre, et même davantage puisqu'il est le plus utile au genre humain.

Il n'y a pas de pays ou une agriculture prospère soit d'une plus grande importance qu'en Canada, et voilà pourquoi on devrait l'estimer davantage et lui accorder tous nos soins. Sa chons-le, un pays ne peut prospérer d'une manière permanente sans une agriculture qu'on améliore et que l'on essaie de rendre plus en plus prospère.

Usage du sel pour les animaux.—Comme nous le voyons par ce qui suit, l'usage du sel, pour l'amélioration des bestiaux, était général, au moins en Italie. St Grégoire-le-Grand, qui mourut en l'an 604, dit dans sa 17^e Homélie sur le dixième chapitre de l'Evangile selon St Luc : " Nous voyons souvent mettre devant les animaux une pierre de sel, afin qu'ils soient forcés, en léchant cette pierre, d'en consommer quelques parties et par là, de s'améliorer."

L'emploi du sel pour l'amélioration des bestiaux est donc une très vieille pratique. Il n'y a de nouveau que l'impossibilité de faire au dix-neuvième siècle ce que les éleveurs lombards au visigoths du sixième siècle faisaient si librement et si fructueusement.

RECETTES

Vernis pour les harnais.

Voici ce que nous lisons dans le journal *Science News* :

Par la recette suivante, vous obtiendrez un très bon vernis pour les harnais : Prenez quatre onces de colle forte, trois demiards de vinaigre, deux onces de gomme arabique, un demiard d'encre noire, deux dragmes de colle de poisson. Cassez la colle-forte par morceaux, mettez-la dans un bassin, répandez dessus à peu près une chopine de vinaigre, et laissez jusqu'à ce que cette colle-forte soit complètement ramollie. Mettez la gomme arabique dans un autre vaisseau avec l'encre, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue; faites fondre la colle de poisson avec autant d'eau qu'il en faudra pour la couvrir. Pour opérer le mélange, mettez ce qui reste de vinaigre avec la colle-forte dans une poêle, et faites chauffer en le brassant jusqu'à ce que la colle soit entièrement fondue, prenant garde qu'elle bouille, ou que le feu prenne au fond de la poêle. Ajoutez ensuite la gomme arabique, que vous faites fondre au même degré de chaleur que pour la colle, 82 degrés centigrades environ, puis ajoutez la colle de poisson. Enlevez-la ensuite du feu, et laissez refroidir.

Au moment de vous servir de ce vernis, mettez dans une soucoupe la quantité nécessaire; faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit devenu liquide, et appliquez sur le harnais avec une éponge sèche. Si vous faites sécher immédiatement, soit au soleil ou au feu, votre harnais sera brillant.

Conservation des oignons en hiver.

Il ne convient pas de mettre dans un appartement chaud, les oignons que l'on désire conserver pendant l'hiver. Lorsque les oignons ressentirent de la chaleur, on peut être sûr qu'ils entreront en végétation : ce qui nuirait considérablement à leur conservation et à leur qualité. Il vaut mieux, pendant tout l'hiver, garder des oignons au froid, pourvu que le dégel se fasse graduellement au printemps, et que dans le cours de l'hiver les oignons ne soient pas exposés alternativement à geler et à dégeler.

On peut très bien conserver les oignons dans le grenier de la grange en les couvrant d'un pied et plus de paille ou de foin. Ils doivent être étendus en couche de pas plus d'un pied d'épaisseur.

Ces soins sont faciles à prendre et valent bien la peine qu'on les mette en pratique, quand on sait qu'on obtiendra un meilleur prix de la vente des oignons à la fin de l'hiver qu'à l'automne lorsqu'il y a en abondance sur les marchés.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,
COCHONS BERKSHIRES,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK
S'adresser à
M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St Jacques, MONTREAL



QUATRE MALLEES quitteront Bersimis l'hiver prochain pour la Pointe aux Esquimaux, comme suit : les 26 Décembre, 25 Janvier, 25 Février, et 25 Mars prochain, et partiront de la Pointe aux Esquimaux pour Bersimis les 31 Décembre, 31 Janvier, 1er Mars et 31 Mars prochains respectivement.

Les lettres et journaux mis à la poste ou reçus à Québec les ou avant les 17 Décembre, 17 Janvier, 17 Février et 17 Mars prochains, seront expédiés par les courriers qui quitteront Bersimis aux dates ci-haut mentionnées.

TROIS MALLEES quitteront la Pointe aux Esquimaux pour Bonne Espérance et Lourdes du Blanc Sablon le 35 Janvier, 25 Février et le 25 Mars 1886 respectivement, se rattachant avec la Malle venant de Bersimis, et TROIS MALLEES quitteront Lourdes du Blanc Sablon pour la Pointe aux Esquimaux, via Bonne Espérance, le 25 Décembre, 5 Février et le 5 Mars 1886 respectivement.

Les lettres et journaux destinés aux endroits situés entre la Pointe aux Esquimaux, Bonne Espérance et Blanc Sablon, déposés ou reçus au bureau de Poste de Québec le ou avant le 17 Janvier, 17 Février et le 17 Mars 1886, seront expédiés à destination.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes, }
Québec, 19 septembre 1885. }
10 décembre 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, Aiguiseur de Faulx, Arrache patates les plus modernes, Arrosoirs ou distributeurs d'engrais liquide.

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

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

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées Fanouses, 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.

Léviers pour graisser les roues de voitures, Lavouses 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 à graines de jardin, 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, Tomberaux écossais, Tomberaux pour étendre le fumier, etc, etc.

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

CHEZ

CHARLES T. COTÉ.

Gérant de la Cie Manufacturière de Québec.

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

L. A. LANGLAIS, AVOCAT, de Fraservil'e, P. Q., suit les Cours de Rimouski, de Kamouraski 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.

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..	10.35 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.

ECREMEUSE DE LAVAL!

INSTRUMENTS de Paterson & Frère : Charrues d'acier, Charrues à siège, Charrues à un cheval, Charrues à 2 et à 3 oreilles, Herse et Cultivateurs à dents à ressort, Faucheuses à un cheval et à 2 chevaux, Moissonneuses, Lièsses, 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, Herse carrées montant en bois, Herse toutes de fer, Herse-grubblers de fer, Bonlevours à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Sarcleurs et Renchaussure, Arrache-souches et pierres, Baratto & Malaxeur de Linch. Saux à traire les vaches. Chargeurs de foin, Tomberaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vaneurs et séparateurs.

Machines à mouler 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 douces.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

1885.

STATUE DE NOTRE-DAME DE PITIÉ A VENDRE

Au Bureau de la "Gazette des Campagnes."

Le soussigné offre en vente une magnifique statue de Notre-Dame de Pitié, en carton-pierre, quatre pieds de hauteur et quatre pieds et demi de longueur. Le coloris de cette statue a été fait avec le plus grand soin par un habile statuaro de Montréal. S'adresser à

FIRMIN H. PROULX,
A Ste-Anne de la Pocatière

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, P'slet.

1er octobre 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.

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 soussigné 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