

## 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 arriérés 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'orphelinat agricole de Notre-Dame des Treize-Pierres, comparé à l'orphelinat agricole de Notre-Dame de Montfort, près de Montréal.—(Nous attirons tout particulièrement l'attention de nos lecteurs sur ces importantes institutions, aujourd'hui qu'on a l'intention d'en établir dans plusieurs parties de notre pays, et notamment dans le comté de Bonaventure, comme nos lecteurs le savent déjà).

*Causerie Agricole* : Taille des végétaux herbacés.

*Sujets divers* : Culture de la betterave (Suite), Paul de Lanoue.—Cette étude de M. de Lanoue prend une grande partie de nos colonnes aujourd'hui; nous en agissons ainsi afin d'arriver plus tôt à la partie des travaux qui sont d'actualité pour la culture de la betterave.

*Choses et autres*.—Les bons prés et les mauvais prés et les prés médiocres.—La règle du propriétaire des chevaux.—Proverbe : Quand la chèvre saute au chon, le chevreau y saute itou.

*Recettes* : La brique à la vinaigrette, contre les douleurs rhumatismales.—Préparation des tisanes pour les malades.

Remis au prochain numéro de la "Gazette des Campagnes" : Considérations sur les travaux de la dernière Session Provinciale, au point de vue agricole.—Distribution des prix au Collège de Ste-Anne.—Un voyage à la Malbaie.

**PRIÈRE** À NOS ABONNÉS RETARDATAIRES de payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la Gazette des Campagnes. Nous avons impérieusement besoin de ce qui nous est dû, et nous espérons que l'on mettra de l'empressement à s'acquitter d'une dette aussi minime pour chacun, qui pour nous représente une somme d'argent assez considérable. Ces retards ne peuvent être dûs qu'à l'oublie, jamais nous ne voudrions croire qu'il y ait mauvaise volonté. Dans tous les cas, que chacun de nos abonnés se demande : AI-JE 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 demande au plus tôt.—*Nous attendons ! !*

## REVUE DE LA SEMAINE

L'orphelinat agricole de N.-D. des Treize-Pierres

(comparé à l'Orphelinat de Notre-Dame de Montfort.)

Monsieur le Rédacteur, le double article suivant, reproduit de la *Semaine Religieuse* de Rodez, (France), semble si bien pouvoir s'appliquer sous beaucoup de rapports à l'œuvre des Orphelins Agricoles inaugurée depuis peu au milieu de nos forêts du Nord, qu'il m'a paru que sa publication porterait le public à s'intéresser plus vivement en faveur de cette œuvre de colonisation aussi bien que de miséricordieuse charité envers nos petits orphelins délaissés.

Tout le monde en proclame les avantages! mais combien jusqu'à ce jour y ont aidé efficacement?... et pourquoi?... parce qu'on ne se doute pas des moyens qu'il faut pour mettre un établissement de ce genre sur un pied réellement efficace... parce qu'on n'a pas assez compris combien l'Œuvre est pénible, laborieuse, pleine d'anxiété pour les pères et les religieuses qui ont si généreusement voué leurs personnes, leur cœur, leur intelligence à la grande tâche d'élever des enfants de tous caractères sortis de milieux souvent vicieux, de leur faire aimer le travail, si contraire à leurs habitudes jusqu'alors plus ou moins vagabondes;... Plus on réfléchira sur ce point, plus on fera et de bon cœur pour l'Œuvre.

Voici l'article en question :

"Près de Villefranche existe sous le vocable un peu mystérieux de *Chapelle des Treize-Pierres*, un établissement, dont les produits rendent un témoignage qu'il suffira de révéler pour dispenser de tout éloge, *a fructibus eorum, cognosceitis eos*.

On se préoccupe, non sans raison, de l'abandon des campagnes et de l'encombrement des villes. Pendant que ces plaintes stériles remplissent toutes les publications, un frère de l'ordre de Saint-Viateur de Rodez

que sa modestie ne nous permet pas de nommer, commençait en 1867, à recruter dans les plus bas-fonds de notre ordre social un personnel de pauvres petits orphelins délaissés et qui semblaient voués dans l'avenir à garnir les bancs de la police correctionnelle d'abord, et des cours d'assises ensuite; et voici ce qu'il en faisait et ce que trois cent quinze d'entre eux font en ce moment, après être passés de l'état de sauvagons, sous la défriche et le greffage de l'institution des Treize Pierres. Ces trois cent quinze enfants devenus tous de vaillants ouvriers agricoles, loués dans les campagnes du pays, y exercent les meilleures méthodes de culture pratiquée, apprise sous la direction des chers frères préposés à l'exploitation des terres annexées aux Treize-Pierres, et telle est l'influence salutaire de l'éducation qu'ils y ont reçue et du bon esprit de corps qui les relie encore entre eux après leur sortie de leur maison nourricière, que sous l'initiative de l'un d'entre eux, ces trois cent quinze ouvriers de ferme viennent de former une souscription de cinquante centimes dont ils font un tribut de gratitude à leur maison mère; puisse ce simple exposé, appeler l'attention sur l'expression naïve des sentiments éprouvés par celui d'entre ces jeunes hommes dont l'intelligence s'est élevée jusqu'à la culture des lettres, comment on pourra le voir par la lecture de l'adresse qu'il a envoyée à ses trois cent quatorze camarades.

E. DE B.

*A mes jeunes frères, les Orphelins.*

« Non loin de Villefranche s'élève l'Orphelinat de Notre-Dame des Treize Pierres fondé en 1867 par les Clercs de Saint-Viatour.

« Dans ce coin béni, dans cette maison sainte, l'enfant abandonné, le petit être qui n'a plus de père ni de mère trouve le soleil du bon Dieu, la charité du bon Dieu. Sous l'influence des douces leçons, des efforts généreux des maîtres dévoués, pleins de zèle et d'amour, son cœur ulcéré par de cruelles séparations, par la misère et la souffrance, se cicatrise, se réchauffe: son âme écrasée par le malheur se sent revivre, s'ouvre à la lumière, à la foi, à la prière. Il a retrouvé le pain que son père lui donnait, les tendres sollicitudes dont sa mère l'entourait.

« A partir de l'âge le plus tendre jusqu'à dix-huit ans le pauvre enfant qui eût été condamné à végéter seul, sans toit, sans familles, bien souvent sans pain, presque toujours sans guide, sans consolateur, ne manque de rien de tout cela; il grandit, il devient bon, il sourit à la vie qui se faisait pour lui si sombre, si amère.

« C'était un petit être souffreteux, malingre, chétif, sans force, sans initiative, petit être que la société trop cruelle ou trop indifférente laisse se mourir, enfant aux grands yeux bleus, chérubin sous les haillons que la charité a recueilli dans la rue, près de la borne glacée, sous le porche désert; c'est maintenant un homme, un chrétien instruit, un cultivateur entendu, robuste, un ouvrier adroit et labourieux qu'elle rend à la société.

« Oh! qu'ils sont beaux, qu'ils sont admirables les prodiges de cette mère compatissante, de cette divine consolatrice que le bon Dieu envoie aux malheureux,

aux déshérités. Ils sont beaux, ils sont admirables; tout le monde le reconnaît, mais peu veulent se donner la peine de voir combien l'œuvre est pénible, combien la mission est dure et difficile.

« J'ai assisté à la fondation de Notre-Dame des Treize-Pierres; j'ai vu les pénibles et laborieux efforts de mes maîtres dévoués. Malgré les secours des âmes généreuses que Villefranche et le Rouergue comptent bien nombreuses, l'œuvre n'ayant point de ressources propres avait à lutter contre les plus sérieux obstacles et nous sentions tout ce qu'avait de précieux le morceau de pain que nos maîtres nous distribuaient avec une abnégation touchante.

« Le local était insuffisant; on multiplia les quêtes, les efforts; on fit des réparations, des acquisitions, et aujourd'hui Notre Dame voit prospérer sa petite colonie agricole.

« En 1882, répondant aux vœux de Mgr l'évêque, un comité de Dames s'organisa; ce comité forme une œuvre qui s'étend chaque jour dans les campagnes et les résultats obtenus en sont magnifiques et flatteurs.

« Il était bon que les orphelins qui sont sortis de la maison fissent partie de l'Œuvre et concourussent de leur petite obole au soulagement et au bien être de leurs jeunes frères.

« Président de la congrégation des orphelins, j'ai été chargé par mes condisciples de rallier tous nos compagnons afin de coopérer à cette œuvre. La cotisation de 0 fr. 50 cent, a donné sur 315, orphelins 157 fr. 50 cent. Nous joignons cette faible somme, mesure de nos efforts, à cette adresse et nous nous engageons à la verser chaque année.

« Et maintenant, les orphelins seront ils seuls à secourir l'orphelin? Non, ils ne seront pas seuls; ils sont nombreux ceux qui l'aiment, ceux qui l'aident; elles sont nombreuses ces dames, nouvelles sœurs de charité, âmes sensibles, délicates et généreusement trempées, qui savent adoucir la misère, tarir les larmes. Mais ne pourrait on être plus nombreux, la phalange des consolateurs ne pourrait-elle pas être plus serrée? Les besoins croissent, les ressources manquent et cependant les petits malheureux que la mort et la misère laissent seul dans les mansardes ou qu'elles jettent dans les rues se comptent en plus grand nombre peut-être qu'en aucune autre époque.

« Allons, pitié! vous, propriétaires, entourés d'enfants heureux. Pitié! charité! chrétiens de nos montagnes; le bon Dieu ne vous envoie-t-il plus son soleil, a-t-il fermé la main de ses dons? Donnez, c'est pour faire un homme, un laboureur, un serviteur docile et modeste.

« Pitié! charité! vous les riches, les fortunés, les privilégiés. Prenez cinquante centimes parmi ces poignées d'or que vous jetez à vos plaisirs. Donnez, il vous est si facile; ah! qu'il est doux de donner. C'est pour tarir des larmes, c'est pour éteindre des angoisses, c'est pour faire un homme vertueux.

« Pitié! charité! ô vous petits enfants, doux espoir, ineffable orgueil de votre maman; suspendez-vous à son cou; embrassez-la; un baiser, un sourire ouvrira sa main. Petits enfants, anges du bon Dieu, entendez-moi, donnez pour les anges du bon Dieu qui n'ont plus de mère.

“ Allons, petite pièce de dix sous, tombe tintante et joyeuse dans la main de l'orphelin; fais naître le sourire et le bonheur.

EDOUARD FÈVRE,

“ Ancien orphelin des Treize-Pierres ”

Comme on vient de le voir, le résultat que donne en France l'institution d'orphelinats agricoles est superbe, le bien qu'elle fait à l'enfant français est immense; mais quelle heureuse différence il y a, quant au résultat final, en faveur de l'enfant canadien.

L'orphelin français doit mettre ses bras vigoureux, ses connaissances agricoles au service d'autrui, comme simple ouvrier de ferme: il doit à peu près renoncer à l'espoir de cultiver son propre champ... l'orphelin canadien de Notre-Dame de Montfort, au contraire, sera propriétaire en sortant de l'Orphelinat, car il sera pourvu d'un lot et recevra de plus une somme d'argent mise à son crédit suivant son mérite durant les années qu'il y aura demeuré. C'est donc un enfant sauvé... et un bon colon de plus! Que les zélés et zélatrice de l'Œuvre s'inspirent de cette pensée!... elle doublera leur zèle et leur courage.

*Un ami de la colonisation et des orphelins.*

## CAUSERIE AGRICOLE

### TAILLE DES VÉGÉTAUX HERBACÉS.

Par la taille, on cherche à faire produire aux végétaux des fruits abondants et de bonne qualité dans l'espace le plus restreint. La connaissance des lois de la végétation est indispensable pour pratiquer cette opération d'une manière rationnelle.

Les végétaux herbacés soumis à une taille raisonnée sont peu nombreux; on ne taille guère que les melons, les courges, les potirons et les concombres.

*Melon non taillé et melon taillé.*—Un melon dont la végétation n'est point contrariée développe d'abord plusieurs branches principales; celles-ci, à leur tour, portent des branches secondaires, puis les branches secondaires se ramifient en branches tertiaires, et ainsi de suite. Au bout de quelques mois, le melon possède de nombreuses branches qui s'entrelacent et s'enchevêtrent, et chacune de ces branches se recouvre de fleurs et ensuite de fruits. L'abondance des fruits nuit à leur développement, et rarement quelques-uns atteignent un degré de maturité convenable; les premiers qui se forment, et qui peuvent devenir volumineux et savoureux, sont souvent arrêtés dans leur accroissement par ceux qui apparaissent plus tard et qui attirent à eux la majeure partie de la sève du végétal. Ces derniers ne prospèrent pas mieux que les premiers, car, à leur tour, ils sont privés de sève par les fruits plus récemment formés. Le développement des tiges et des fruits étant graduel, pour ainsi dire, pendant toute la durée du végétal, il est clair qu'aucun fruit, ou fort peu, du moins, ne sont placés dans des conditions favorables pour acquérir un volume suffisant et une qualité convenable.

La taille que l'on pratique a pour but de faire profiter les fruits de la sève du végétal, d'en accroître le volume et la qualité, deux conditions nécessaires pour la consommation. A cet effet, voici comment on procède: la première tige du melon est coupée à trois

yeux lorsqu'elle en possède cinq à six. Cette première taille est pratiquée pour faire développer deux branches principales que l'on coupe également à trois yeux, afin d'obtenir quatre branches secondaires; et ces branches secondaires sont taillées aussi à trois yeux pour avoir, en totalité, huit branches qui constituent ce qu'on appelle la charpente de la plante. Tous les rejetons ou branches qui se développent sur la tige, les branches principales, secondaires ou tertiaires sont soigneusement détruits. Quand les fruits sont noués, on conserve ceux qui ont la plus belle forme, deux ou trois au plus, on supprime les autres, et on coupe les tiges qui portent les melons réservés, à trois yeux au-dessus du fruit. On détruit également les branches nouvelles qui se développent. Plus tard, au moment où les melons ont acquis les trois quarts de leur grosseur, on conserve de nouvelles tiges sur lesquelles on laisse de nouveaux fruits.

Il importe de faire la taille en temps opportun, car de là dépend en quelque sorte, la réussite de la culture. Une suppression trop tardive des branches entraîne une grande perte de sève préjudiciable au développement des fruits. D'un autre côté, quand les branches sont longues et nombreuses, il est difficile, même en prenant des précautions, de ne pas déplacer les branches réservées, de ne pas les contourner, ce qui est nuisible à leur végétation.

Nous n'insisterons pas davantage sur ce sujet, les détails qui précèdent sur le mode de végétation du melon et sur la taille à lui appliquer, quoique très succincts, sont suffisants, ce nous semble, pour montrer que les principes de la taille à suivre sont subordonnés au mode de végétation de la plante et au produit que l'on veut obtenir. S'il faut, d'ailleurs, d'autres preuves pour justifier cette assertion, nous citons encore les courges et les concombres.

*Taille de la courge.*—La courge a une végétation analogue à celle du melon; elle possède également une tige, des branches principales, secondaires, tertiaires, plus ou moins ramifiées, et sur chacune de ces branches apparaissent successivement plusieurs fruits. Non taillée, elle a des branches nombreuses, souvent entrelacées, qui portent une grande quantité de fruits; mais aucun d'eux n'atteint un gros volume et n'acquiert un degré de maturité suffisant. Le premier fruit qui noue sur une branche grossit assez rapidement; mais s'il s'en forme un autre sur la même branche, la végétation du premier se ralentit, reste à peu près stationnaire, et toute la sève se porte sur le dernier, lequel, à son tour, subit le même arrêt dans sa végétation s'il en apparaît un troisième.

Par la taille, la sève de la plante est mieux utilisée au profit des fruits. Voici comment on procède: On conserve trois ou quatre branches, toutes les autres sont supprimées; et, lorsqu'un fruit est noué sur une branche, on la coupe à trois ou quatre yeux au-dessus du fruit; dans la suite, on retranche toutes les branches et tous les fruits qui se développent. Il importe extrêmement de ne pas contourner les branches de la courge quand on exécute la taille; il importe aussi de ne pas les déplacer, car des noues sortent souvent des racines qui contribuent puissamment à l'alimentation du végétal.

*Taille des cornichons.*—La végétation des concombres a beaucoup de ressemblance avec celle des courges et

des melons; cependant la taille que l'on pratique présente de grandes différences, c'est que les résultats que l'on veut obtenir ne sont pas les mêmes. Dans les melons et les courges, on cherche à produire des fruits volumineux et charnus; chaque plante ne doit, conséquemment, en donner qu'un petit nombre; dans la variété de concombre dite *cornichon*, on se propose, au contraire, d'avoir de très nombreux fruits et de petit volume. On se borne alors à supprimer quelques branches, lorsqu'il y en a trop sur un point, pour empêcher la circulation de l'air et la pénétration de la lumière; on pince l'extrémité des branches pour favoriser l'accroissement des fruits, on laisse se développer successivement de nouvelles branches qui fournissent de nouvelles récoltes.

#### Culture de la Betterave.

(Suite.)

*Choix et préparation de la graine.*—Le choix de la qualité de la graine à employer est, comme on doit bien le supposer, un des points essentiels de la culture de la betterave. Le premier soin qu'on doit avoir c'est de n'employer que de la semence bien pure et appartenant toute à une même variété, et pour en être bien sûr il est indispensable que le cultivateur la récolte lui-même.

Citons à ce propos que les fabricants de sucre et les distillateurs qui traitent avec des fermiers pour la livraison du produit d'un nombre déterminé d'arpents feront toujours très-bien de se réserver la faculté de leur fournir la graine de semence qu'ils doivent se procurer chez des cultivateurs intelligents.

En parlant des caractères botaniques de la betterave, nous avons dit que cette plante est bisannuelle; elle ne produit la graine que dans la seconde et dernière année de sa végétation, il faut, par conséquent que, lors de la récolte des racines, le cultivateur en réserve un certain nombre des mieux conservées d'une grosseur moyenne et offrant au plus haut degré les caractères de la variété que l'on veut propager. On coupe les feuilles en évitant d'endommager le collet, puis on les enterre dans la position verticale dans du sable dans une cave, ou dans un cellier frais et non humide. Si en février ces racines commencent à pousser, on les transporterait dans une pièce sèche, un peu froide et bien éclairée.

Au printemps, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on les replante dans une bonne terre anciennement fumée, à la distance, les unes des autres de trois pieds en tous sens; on les arrose, au besoin, mais modérément. Pendant la végétation, on supprime les pousses tardives, et l'on pince les rameaux principaux, ainsi que l'extrémité de la tige. Il est convenable de soutenir les rameaux à l'aide de quelques échafas, il serait même bon de les palisser à la manière des espaliers, afin de ralentir à volonté la végétation par les courbes et la pression des ligatures.

Il est essentiel d'éviter soigneusement de laisser fleurir une plante porte-graine appartenant à une variété différente, car il peut facilement en résulter des hybrides, c'est-à-dire des variétés intermédiaires s'éloignant plus ou moins de celle que l'on veut cultiver.

L'existence d'une fabrique de sucre peut dépendre de la qualité de la graine; il est évident que le fabricant ne doit employer que celle qui lui fournira la plus grande quantité possible de sucre, il devra donc éviter les moins bonnes sous ce rapport, et se rappeler que les racines les plus grosses ne sont pas les plus riches en matière sucrée, que les engrais trop azotés ne sont pas favorables à la production de celle-ci, et surtout qu'il ne doit pas chercher à se procurer les betteraves au plus bas prix possible.

En Allemagne, il s'est formé des associations pour l'amélioration de la betterave, et les fabricants de ce pays obtiennent, proportionnellement, des quantités plus considérables de sucre, non pas par des méthodes particulières, mais simplement par la qualité de betteraves qu'ils emploient, dont la richesse saccharine dépasse de 20 à 30 pour 100 celle des racines françaises. On sait d'ailleurs que la proportion des matières étrangères augmente à mesure que celle du sucre diminue.

M. de Sauray, dans une lettre insérée dans le *Journal des fabricants de sucre*, parle des recherches remarquables entreprises par feu M. Louis Vilmorin, ce savant agronome dont l'exactitude est bien connue à obtenu des racines dont le jus-marquant 16,910 au densimètre, ce qui correspond à 24 pour cent de sucre.

Ces expériences nous prouvent que par le choix d'une bonne graine, on parviendra à produire des races constantes d'une richesse bien supérieure à celles des variétés qu'on emploie actuellement. C'est aux savants qui s'occupent de physiologie végétale, et aux expérimentateurs exercés à diriger leurs recherches, de manière à découvrir les conditions les plus avantageuses pour atteindre ce but.

Lorsque nous aurons vu tout ce qui est relatif à la culture de la betterave, nous reviendrons, dans un aperçu général, sur cette question des variétés qui est du plus grand intérêt pour les fabricants de sucre.

En France, la graine de betteraves mûrit en septembre, mais il faut la récolter le plus tard possible. On choisit les fruits les plus gros et les plus mûrs de la partie moyenne des épis, et on rejette les autres. Chaque plante peut fournir environ 200 grammes de fruits secs ( $\frac{1}{4}$  de livre environ). Comme ces fruits contiennent plusieurs graines, il arrive, si on les sème entiers, ce qui est le cas le plus ordinaire, que de chacun il se développe deux, trois et même quatre petites plantes qu'il est nécessaire d'éclaircir au moyen d'un sarclage; mais comme cette opération peut occasionner des lésions dans les pieds réservés, quelques cultivateurs ont adopté l'usage de piler ces fruits dans une sébile de bois, et de les cribler ensuite pour en séparer les graines. Ces graines conservent pendant 3 ans la faculté de germer et même pendant quatre, suivant Schwarz. Cependant, il ne serait pas prudent d'attendre plus de deux ou trois ans avant de les semer, et lorsqu'on les a laissés trop vieillir, il est bon de les frotter entre les mains et de les mouiller avec du purin étendu d'eau, 24 heures avant de les employer.

Dans beaucoup de fermes on a adopté la méthode de toujours mouiller la graine avant de la semer; souvent on prolonge cette humectation pendant

quatre ou cinq jours, puis on fait tremper pendant quelques heures dans du vinaigre léger.

Schwarz recommande, pour hâter la germination des graines, de les faire macérer pendant quelques jours dans l'eau tiède. Cette méthode fournit en même temps le moyen de séparer la bonne graine de la mauvaise, car celle-ci vient surnager à la surface du liquide. On enterre la graine toute humide, et pour la rendre plus facile à manier, on la saupoudre de plâtre, de cendre ou de chaux bien pulvérisée.

D'après le *Journal des fabricants de sucre*, des graines de betteraves préparées avec de l'azote de potasse, au moment de l'ensemencement, ont déterminé l'évolution prompte et vigoureuse de la plante; des semences infusées dans une eau dans laquelle il y avait un centième d'acide azotique, donnèrent les mêmes résultats qu'on ne peut obtenir par le pralinage avec des engrais concentrés, tels que le guano, le noir animal les tourteaux et le phosphaté acide de chaux.

*Epoques des semailles.*—On ne doit semer que lorsque les grands froids ne sont plus à craindre, car les jeunes plants de betteraves sont très-sensibles à la gelée; mais il ne faut pas non plus retarder trop longtemps, les plantes doivent être suffisamment développées avant les sécheresses de l'été, qui autrement pourraient diminuer la récolte de moitié. Nous voyons par là que l'époque des ensemencements doit dépendre de la latitude; en général, dans le midi, cela a lieu depuis la fin de février jusqu'au commencement d'avril; et dans les régions plus septentrionales seulement de la fin de mars jusqu'au 15 de mai. On doit autant que possible les pratiquer lorsque la température moyenne a atteint environ 10 degrés centigrades, que la terre est sèche, et par une belle journée.

L'ensemencement précoc semble exercer une influence remarquable sur le rendement de la betterave en poids et sur sa richesse saccharine. M. Marchand, de Fécomp, a fait des observations très-intéressantes à ce sujet. Il résulte de ses richesses que pour des ensemencements faits graduellement du 24 avril au 5 juin, le rendement diminué aussi graduellement de 87,920 livres de betteraves par hectare à 412,000 livres, et la quantité de sucre de 7,000 livres à 2,250 livres. Ces différences énormes méritent de fixer toute l'attention du fabricant de sucre, du distillateur et du cultivateur qui vend ses betteraves au poids.

*Mode de semaille.*—On peut semer en place, c'est-à-dire à l'endroit même où les racines doivent parcourir toute leur évolution jusqu'à la maturité, ou on pépinière.

Voici d'abord le premier procédé :

Les graines sont répandues sur le sol, soit à la volée, soit en lignes; mais le procédé à la volée présentant de graves inconvénients, a été généralement abandonné. Dans la seconde manière, les lignes destinées à recevoir la graine, doivent être assez espacées entre elles pour qu'on puisse donner une grande partie des façons d'entretien avec des instruments attelés. Cette distance doit dépendre d'ailleurs du développement que les plantes peuvent prendre suivant la nature du sol, sa richesse en engrais et la quantité d'eau qu'il peut recevoir pendant l'été; elle doit être augmentée avec ce développement. Pour les bette-

raves fourragères, la distance des lignes peut être de 0,50 à 0,65 centimètres (2 pieds), mais pour les betteraves à sucre, elle ne doit pas dépasser 0,40 à 0,50 m. (1½ pied;) quant à l'espace à laisser entre les plants sur les lignes, il peut aller de 0,30 à 0,50 centimètres (1½ pied).

La profondeur à laquelle on doit enterrer les graines, peut varier de 2 à 3 et même 4 centimètres, [1½ pouce] suivant le plus ou moins de consistance du sol.

Le moyen de semer qui réunit à la fois l'économie, la rapidité et la régularité, est sans contredit l'emploi d'un semeur attelé, traîné par un cheval docile et dirigé par un homme intelligent.

On termine l'opération en comprimant le sol à l'aide d'un plombage plus ou moins énergique, suivant son degré de compacité et d'humidité. Dans les terres recevant trop d'humidité, on évite, en ensemençant au sommet ce petits billons formés avec le buttoir.

Un bon semoir peut semer en moyenne six arpent par jour. Dans les petites exploitations, la méthode la plus généralement suivie, consiste à tracer au cordeau avec un *rayonneur à main*, des lignes parallèles et également espacées, et d'y faire déposer les graines par des femmes ou des enfants qui les recouvrent à mesure avec un rateau. Cependant, lorsque la surface à ensemençer est d'une grande étendue, on trace les rayons avec un rayonneur à cheval, et on recouvre la semence au moyen d'une herse traînée par un cheval.

*Semis en pépinières.*—La betterave peut être facilement transplantée pour la cultiver au moyen de repiquage. Cette opération est nécessaire pour les racines qui doivent être cultivées dans des terres qui se tassent sous les pluies battantes, et durcissent ensuite à la moindre chaleur; d'ailleurs, cette méthode de semer en pépinière, paraît, suivant M. Favret, cultivateur du Barry, donner un produit supérieur de 15 à 20 pour cent.

Le sol sur lequel on veut établir une pépinière, doit être meuble, riche, bien fumé et avoir été labouré à la bêche; il faut aussi qu'il soit bien exposé et abrité des vents du nord et de l'Est. Les semis doivent y être faits de bonne heure; suivant quelques cultivateurs, ils doivent avoir lieu à peu près à la même époque que les semis à demeure. Les graines y sont placées dans des lignes distantes de 1 pied les unes des autres, mais on sème beaucoup plus dru.

Une pépinière bien garnie de jeunes betteraves, et ayant un hectare d'étendue, (2 arpents), doit fournir assez de plants pour repiquer 8 à 12 hectares soit 20 à 30 arpents environ.

On éclaircit les plants si cela est nécessaire, quand ils ont deux ou trois feuilles. Les betteraves trop serrées dans les pépinières, sont sujettes à *filer*, c'est-à-dire qu'elles s'élèvent beaucoup et grossissent difficilement. Il est important que cette opération puisse s'effectuer de bonne heure pour appliquer ensuite des binages convenables; ces opérations hâtent leur développement et le moment où on pourra les repiquer; or, moins cette époque est reculée, plus le produit est abondant. Il faut, pour commencer le repiquage, que les plants aient acquis un diamètre d'environ 15 millimètres (6 lignes), c'est alors qu'ils sont assez forts

et qu'ils ne sont plus exposés à être détruits par la sécheresse.

Le repiquage ne peut avoir lieu que vers le commencement de mai dans le sud de la France et du 15 au 20 dans le nord.

Quand le moment est venu, on choisit un temps sombre, humide, puis on dé plante d'abord une ligne sur deux, de sorte que ces lignes restées intactes sont placées à 2 pieds les unes des autres. On éclaircit ensuite les plants sur ces dernières lignes de façon qu'ils soient à la distance de 1 pied les uns des autres; la pépinière ainsi éclaircie, reçoit ensuite la même culture que les semis à demeure et donne de très bons produits.

A mesure que les jeunes plants sont enlevés de la pépinière, on coupe leurs feuilles à environ 4 pouces au-dessus du collet pour diminuer les effets de l'évaporation; on coupe également l'extrémité de la racine lorsqu'elle est trop longue pour se loger dans la terre pour se replier, et l'on repique.

Lorsqu'on se sert de la charrue, on dépose les jeunes plants contre la bande de terre renversée; on les y enterre légèrement, en ayant soin de les espacer convenablement, et le trait de la charrue vient les recouvrir, il n'y a plus alors qu'à presser la terre avec le pied contre la racine. On garnit ainsi une raie sur 3 ou 4 selon la largeur des raies et la distance qu'on veut réserver entre elles.

Pour le repiquage au plantoir, on trace sur le sol avec le rayonneur, des sillons régulièrement espacés.

Des femmes munies d'un plantoir, dont la longueur leur sert à mesurer la distance à réserver entre chaque betterave, et portant des plants dans leur tablier, suivent chacun de ces sillons; tandis que de la main droite elles enfoncent le plantoir, de la gauche elles introduisent le plant jusqu'au-dessus du collet, enfonçant ensuite un peu obliquement le plantoir à 5 lignes du plant, elles tassent d'abord la terre contre l'extrémité inférieure de la racine, puis ramenant rapidement la partie supérieure du plantoir du côté de cette dernière, elles pressent la terre contre la racine jusqu'au collet. En avançant le pied pour passer à la betterave suivante, elles appuient le talon de manière à remplir de terre le dernier trou du plantoir. Le succès de ce repiquage dépend beaucoup du soin que l'on apporte à comprimer la terre contre la racine. On peut se servir aussi du plantoir double usité en Flandre et dont la distance des branches est égale à celle à réserver entre les plants sur la ligne; un ouvrier pratique les trous avec cet instrument et est suivi par des femmes qui y déposent les plants et les ferment comme il a été dit plus haut.

Si on était obligé d'exécuter cette opération par un temps de sécheresse, il faudrait arroser les jeunes plants immédiatement après le repiquage, avec de l'eau douce ou même avec du purin.

M. Koechlin a proposé une méthode nouvelle, se basant sur les considérations suivantes.

La betterave est une plante bisannuelle qui, pendant la première année de sa végétation, grossit en rapport de la chaleur et de l'humidité dont elle peut jouir. Semée aux époques ordinaires, elle n'a que six mois de végétation active sur lesquels il faut en retrancher environ deux pour le midi et les sols légers du nord

pendant tout le temps des sécheresses, pendant lesquels sa végétation est comme suspendue.

Si on pouvait hâter de 50 à 60 jours, au printemps, sa mise en culture, il est évident qu'on procurerait à la plante un prolongement de vie bien précieux et qu'on augmenterait son produit.

Voici maintenant la méthode proposée par M. Koechlin :

Ensemencer sur couche et sous châssis vers le 15 janvier, pour repiquer les plants vers le 15 avril, à une distance de 10 centimètres (4 pouces) les uns des autres, sur des lignes espacées de 3 pieds. Suivant l'auteur du procédé 130 pieds de châssis suffiraient pour élever les 20,000 plants nécessaires à 2 arpents, et chaque betterave atteindrait en moyenne le poids de 30 livres, ce qui donnerait le rendement total énorme d'environ 600,000 livres pour dix arpents. M. de Gasparin a essayé ce mode de culture dans le midi et a obtenu jusqu'à 550,000 livres de betterave sur un sol où, par la méthode ordinaire, il en récoltait à peine 20,000.

Les conditions qu'il recommande pour obtenir ce résultat magnifique, sont : 1o. de défoncer rapidement le terrain pour permettre aux racines un plus grand développement; 2o. d'y accumuler une grande quantité d'engrais (M. de Gasparin employait par arpent 100 mètres cubes de bon fumier et 1,500 livres de tourteaux de colza); 3o. resserrer les plants à 1 pied dans tous les sens; 4o. faire les semis sur couche et sous châssis, au commencement de janvier; repiquer en avril avec du plant qui, à cette époque a acquis la grosseur du doigt.

Si ces résultats, que l'on peut appeler prodigieux, venaient à se généraliser, ils arriveraient à substituer partout le piquage aux semis sur place. Mais il semble difficile que ce genre de culture puisse être pratiqué en grand, et l'on remarque que celles que soient les précautions que l'on prenne, beaucoup de betteraves montent en graines et, par conséquent, sont perdues pour le fabricant.

M. Bodin, dans un article inséré dans le *Journal d'Agriculture pratique* et reproduit dans celui des *Fabricants de sucre* du 18 mai 1875, présente, au sujet de la transplantation, des remarques très-importantes, dont nous croyons utiles de donner un extrait :

« En examinant une jeune plante de betterave arrachée du semis, on reconnaît que l'extrémité de la racine a été brisée; le filet qui la constituait, s'enfonçait dans le sol où il allait puiser l'humidité qui manque à la surface ainsi que les sucs nourriciers qui s'y accumulent et que les parties les plus superficielles de la plante ne pouvaient utiliser. Les plantes à racines profondes sont nécessaires aux récoltes superficielles, et c'est cet enchaînement qui est la cause que les plantes de même famille, de même genre et de même espèce se succèdent sur le même sol et sans interruption.

« La betterave transplantée aura changé de nature, en quelque sorte, elle souffrira des longues sécheresses et ne remplira plus le même rôle dans l'assolement. On n'est pas bien sûr de connaître la saison la plus convenable pour la transplantation, qui se fait presque toujours pendant les chaleurs.

« Les pépinières présentent l'avantage de pouvoir être fumées fortement, d'être arrosées au besoin et de

pouvoir être préservées des insectes. En outre, elles permettent au cultivateur de bien préparer la terre qui doit recevoir les jeunes plants ; mais cette faculté de culture ne s'obtient qu'aux dépens de la récolte, qui est rarement aussi assurée."

*Quantité de semence à employer.*—Pour les semis en place et en ligne, il faut de 10 à 12 livres de graine pour 2 arpents ; mais les semis sur billons n'en demandent que la moitié. Il en faut environ 60 livres pour deux arpents en pépinière.

Faisons remarquer que deux livres de graine représentent environ un gallon contenant à peu près 48,000 grains, et que par conséquent les 10 à 12 livres de graine que l'on sème sur deux arpents représentent de 240,000 à 250,000 grains, ou au moins cinq fois le nombre de plants qui peuvent prospérer sur cette étendue.—(A suivre.)—PAUL DE LANOUÉ.

### Choses et autres.

*Les bons prés.*—De bons prés sont un trésor pour une ferme ; de mauvais prés sont la honte du cultivateur et de la ferme dont il est le propriétaire ; des prés médiocres sont une charge pour l'agriculture.

*La règle du propriétaire de chevaux.*—Procédé Convert pour apprécier la conduite des serviteurs à l'égard des chevaux qui sont sous leurs soins : " Si les chevaux recherchent leur conducteur, s'ils s'approchent de lui avec confiance, c'est bien, je suis content ; mais s'ils cherchent à l'éviter, et semblent se mettre en garde à son approche, je n'attends pas davantage et vite je m'informe pour trouver un autre serviteur, celui-là ne me convient pas.

*Proverbe " Quand la chèvre saute au chou, le cheureau y saute tou. "*—La langue dans laquelle est exprimé ce proverbe prouve qu'il n'est pas nouveau ; son âge, loin d'altérer en rien son exactitude, en consacre davantage l'autorité. Il vent dire aujourd'hui comme jadis, que quand une mère donne l'exemple à sa fille, il est bien rare que celle-ci ne la suive pas en mal comme en bien. *Les enfants sont ce qu'on les fait,* dit un autre proverbe. On dit encore : *Tel père, tel fils ; Telle mère, telle fille.* Ce dernier proverbe est plus particulièrement vrai : la notable influence qu'exercent sur un fils les principes, le caractère et surtout les exemples du père, est, quelque puissante, quelque efficace qu'on la suppose, toujours un peu modifiée par celle qu'exercent sur le jeune homme les maîtres chargés de son éducation. Dans le plus grand nombre de cas, au contraire, l'action de la mère demeure plus entière, plus constante, moins soumise aux influences extérieures, à raison de l'intimité de tous les genres et de tous les instants qui existe entre une mère et sa fille, et qui ne peut exister au même degré entre un père et son fils. Il y a donc à parier quatre-vingt-dix-neuf contre un, que la fille d'une mère sensée, bonne, spirituelle et sensible, héritera des vertus de sa mère et fera comme elle le bonheur d'un mari.—On connaît l'excellent conseil donné par le proverbe arabe : *Quand tu veux épouser une fille cherche à bien connaître la mère.* Les habitants des pays méridionaux disent également : *Choisis ta vigne de bon plant et la femme de bonne mère.*

### RECETTES

*La brique à la vinaigrette, contre les douleurs rhumatismales.*

1o. Mettez une brique dans de l'eau bouillante. Laissez-la dans ce liquide jusqu'à ce qu'elle en ait pris la température. L'eau bouillante ne dépasse jamais 100 degrés et c'est déjà, vous le comprenez, un degré de chaleur fort honnête. Sans doute, on pourrait faire chauffer la brique sur un fourneau, ou devant le feu, mais alors on la chaufferait inégalement ; n'ayant aucun moyen d'apprécier sa température, on pourrait la chauffer trop ou pas assez. Inutile de dire, cependant que pour ne pas se brûler, il faut retirer la brique de l'eau bouil-

lante avec une pelle ou mieux encore avec des pincettes. 2o. Pendant que la brique est dans l'eau bouillante, vous trempez une grosse serviette ou un torchon dans une infusion de fleurs de sureau, que cette infusion soit chaude ou refroidie, peu importe. Vous tordez ce torchon de manière à ce qu'il ne reste qu'humide ; puis le tendant sur une table vous l'aspergez de vinaigre, absolument comme les blanchisseuses aspergent d'eau le linge qu'elles trouvent trop sec pour être repassé. 3o. Sur le linge humide préalablement bien étalé, vous déposez la brique que vous tenez par les pincettes. 4o. Enfin vous enveloppez la susdite brique du torchon plein d'humidité. Ainsi préparée, la brique à la vinaigrette se met à nu sur la région douloureuse, à distance d'abord et puis tout-à-fait dessus.

La fumée qui s'en exhale n'est autre chose que de la vapeur d'eau, de sureau et de vinaigre, et cette fumigation est d'une efficacité réelle dans bien des souffrances. On ne laisse la brique appliquée que pendant une ou deux heures.

### Préparation des tisanes pour les malades.

Beaucoup de personnes se trouvent souvent embarrassées lorsqu'ils s'agit de donner des soins à un malade, de préparer les tisanes. Les tisanes se préparent de trois manières : par infusion, par décoction et par macération. Avec toutes les fleurs et les feuilles aromatiques, la tisane se fait par infusion, c'est-à-dire en mettant les fleurs lorsque l'eau est prête à bouillir ; on retire du feu et on laisse infuser dix minutes. Il faut ordinairement une petite pincée de fleurs par verre d'eau, et le double de feuilles. Les infusions doivent être passées par un linge serré ou mieux dans une pièce de laine, parce que quelques fleurs sont composées de filaments extrêmement fins, qui en entrant dans la gorge feraient tousser le malade ; on les donne ordinairement chaudes. Elles doivent être faites dans des vases fermés à cause de l'arôme qui se perdrait, sans cette précaution. On emploie la décoction pour les racines et pour les substances dures que l'eau pénètre difficilement, par exemple : l'orge, etc. Le temps de l'ébullition doit varier de dix à trente minutes pour quelques feuilles, trente à soixante minutes pour les bois et les racines.

La macération se fait ordinairement à froid, comme le vin de quinquina ; d'autres fois on emploie l'eau chaude, la macération de rhubarbe par exemple. Le temps de la macération varie suivant la température, de deux à quinze jours.

## DISTRIBUTIONS DE PRIX ! ! ! !

1886

Librairie J. B. ROLLAND & FILS

Nous sommes en possession de notre importation de Livres de récompense pour les distributions de prix et examens.

Les maisons d'éducation et Messieurs les Commissaires d'école trouveront donc à notre librairie la collection la plus complète d'Ouvrages en tous genres, comprenant plus de soixante-quinze séries différentes. Reliures et cartonnages à dessins nouveaux et élégants.

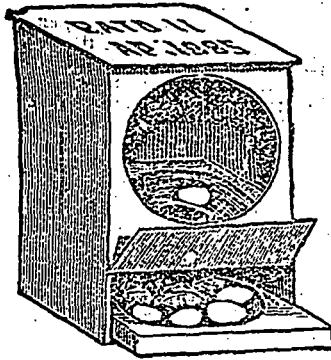
Notre assortiment comprend aussi une grande variété de livres de prières, reliures nouvelles des plus attrayantes, ouvrages canadiens en riche cartonnage ainsi qu'une belle collection de livres pour prix en anglais.

Aussi un beau choix d'images et autres articles convenables pour récompenses. Un catalogue spécial de nos collections de livres et autres articles sera adressé à toute personne qui en fera la demande.

Librairie J. B. ROLLAND & FILS,  
6 à 14, rue Saint-Vincent, Montréal

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.





**VOS POULES mangent-elles leurs Œufs ?** — Demandez immédiatement le *Nid de Poule* perfectionné de Jos. Kreamer. Il se paie par lui-même. Il devrait être dans tous les poulaillers. Une fois qu'on s'en est servi, on ne peut plus s'en passer.

Demandez des circulaires et la liste des prix à  
JOS. KREAMER, MILE-END, P. Q.

### A VENDRE

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

### 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.

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

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

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,  
Moncton, N. Bk., 8 juin 1886.

### Taureau Ayrshire pur-sang à vendre.

Le soussigné offre en vente un taureau Ayrshire, pur-sang, de cinq ans. Ce serait une bonne acquisition pour une société d'agriculture. Aussi à vendre, un cochon de race Berkshire. S'adresser à

RÉGENT FORTIN,  
St-Alexandre de Kamouraska.

## 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, Faucheuses à un cheval et à 2 chevaux, Moissonneuses, Lièuses, Râteaux, Hache-paille, Moulins à mouture Raymond, etc.

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

### INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

Grand nombre d'instruments agricoles d'un usage journalier. Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Machines à moudre de Vessot. Ustensiles de buanderie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations. Dents de Faucheuses, Tordeuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec

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, Aiguiseur de Faulx, Arrache patates les plus modernes, Arrosoirs ou distributeurs d'engrais liquide.

Bouleverseurs à deux chevaux, Bronettes, 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, Cremoirs, Cribles ordinaires et Cribles séparateurs, Coupe légumes, Cultivateurs assortis avec sarclours et rancheuseurs.

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées Fanèuses, 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, Laveuses 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, Tombereaux écossais, Tombereaux 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. } QUÉBEC  
FABRIQUE : 4 et 6, RUE DES BAINS. }