

## 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 annonces 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* : Raison du retard apporté à la publication de la Gazette des Campagnes; la variole à Ste-Anne de la Pocatière ne présente actuellement aucun danger.—Ouverture des classes du Collège de Ste-Anne.—Statistiques à l'égard du Collège de Ste-Anne.

*Causerie Agricole* : L'ensilage des fourrages verts [Suite].—Plantes expérimentales.—Blé-d'Inde à grands rendements; le sorgho sucré; millet; seigle.

*Sujets divers* : Les maladies contagieuses.—L'oie: mours, incubation, maladies, produits [Suite].—Le dindon.

*Choses et autres* : Demande d'informations.—Première société d'agriculture au Nord-Ouest.—Election des directeurs et officiers des Sociétés d'agriculture du comté de Kamouraska et du comté de Charlevoix, No. 2.—Fromagerie de Ste-Anne de la Pocatière.

*Recettes* : Trois espèces de cire à greffer.—A quoi peut servir un sac de sable.

## Feuilles de rôle d'évaluation

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

*A nos abonnés.*—Nous devons dire ici que les effets de la variole qui est venue s'abattre comme un coup de foudre sur la paroisse de Ste-Anne n'ont pas été aussi terribles que l'ont annoncé les journaux probablement mal informés. Les nouvelles qu'ils en ont donné ont mis en défiance les citoyens des paroisses étrangères, à ce point que nous nous sommes trouvés complètement isolés, au grand détriment du commerce de la paroisse; même de notre atelier, car nous n'avons eu aucune impression à exécuter. Sur le nombre de cas de variole que nous avons eus, nous devons à la vigilance du Comité de santé, que cette maladie ne se soit répandue comme nous devions le prévoir. Le Couvent de Ste-Anne n'a pas fermé ses classes, et il n'a eu aucun danger à redouter. Le Collège de Ste-Anne, encore plus isolé que le Couvent, eut pu faire la même chose, sans plus de danger.

Pendant un mois et plus, nous n'avons dû compter que sur l'envoi du prix d'abonnement: \$12 reçues. Nous prions nos abonnés de nous venir en aide dans ce moment d'épreuves, en nous faisant parvenir au plutôt ce qu'ils nous doivent.

## REVUE DE LA SEMAINE

*La raison du retard apporté à la publication de la "Gazette des Campagnes".*—Depuis le 3 décembre dernier, nous avons dû, à regret, suspendre la publication de notre journal par mesure de prudence, et aussi par l'absence de deux de nos ouvriers qui ont été atteints de la variole et d'un troisième dans la famille duquel cette maladie sévissait.

Par l'imprudence d'un trop grand nombre de gens qui ont été dans la demeure d'un jeune homme décédé et que l'on ne soupçonnait pas atteint de variole, cette effroyable maladie a pris racine dans autant de familles et jeté l'effroi et la désolation dans notre paroisse. Si nous eussions écouté les conseils de prudence donnés par nos médecins de la paroisse, nous aurions peut-être évité semblable malheur; mais, comme partout ailleurs, nous avons nos charlatans en fait de maladies, et ces derniers s'obstinaient à prétendre que deux cas que nous avions dans ce même temps étaient plutôt la rougeole que la variole ou picotte. Nous souhaitons que l'on ne tombe dans de pareils écarts, dans d'autres paroisses. Dans le doute à l'égard d'une maladie, il vaut mieux s'abstenir de visiter les maisons où il y a des malades, à moins de grave nécessité.

Inclinons-nous devant ce décret de la Divine Providence. "Il faut, comme le dit St-Augustin, laisser faire Dieu; qu'il frappe tant qu'il voudra, il est toujours Père." Rien de ce qui se fait dans l'univers, à l'exception du péché, n'arrive sans l'opération et la volonté de Dieu, dont les desseins sont toujours infiniment sages et tendent toujours à notre plus grand bien. Par conséquent, tous les maux de cette vie, de quelque nature qu'ils soient et de quelque part qu'ils nous viennent, nous sont envoyés par une miséricordieuse Providence, qui ne veut que le bien de ses créatures. S'il a plu à Dieu de nous visiter par une épidémie, c'est le cas de dire avec le bon larron: "Quant à nous, si nous avons souffert par la perte de

ce que nous avons de plus cher, si nous sommes remplis d'épouvante en présence de cette terrible épidémie, nos crimes l'ont bien méritée;” et avec David: “Vous êtes juste, Seigneur, et nos peines sont des châtimens équitables de votre main.”

Grâce aux ferventes prières et aux constantes supplications des paroissiens de Ste-Anne, vers le Dieu de miséricorde, la maladie de la variole disparaît; un grand nombre de ceux qui en ont été les victimes sont actuellement convalescents.

C'est cette cessation de la variole qui a engagé M. le Supérieur du Collège de Ste-Anne à fixer la réouverture du Collège à la date du 20 janvier, sans aucun danger pour les élèves.

Nous avons cru devoir reprendre aujourd'hui la publication de notre journal, sans espérer toutefois que nos ouvriers actuellement convalescents puissent reprendre l'ouvrage avant deux mois, pour plus de sûreté. Nous nous mettrons nous-même à la casse, avec les deux seuls ouvriers à notre disposition: le gérant de la *Gazette des Campagnes* et notre prote d'atelier.

Plusieurs de nos abonnés nous ont manifesté le désir de ne pas recevoir la *Gazette des Campagnes* pendant le temps que durera l'épidémie à Ste-Anne, et c'est une des raisons pour laquelle nous avons suspendu la publication de notre journal jusqu'à ce jour. Aujourd'hui que le danger est disparu, nous le leur adressons avec confiance.

Nos lecteurs seront à même de juger de la situation actuelle de la paroisse de Ste-Anne, à l'occasion de la variole, par la lettre de M. le Directeur du Collège de Ste-Anne à l'adresse des élèves de cette institution, que nous publions plus bas. Cette lettre est datée du 5 janvier, et nous sommes heureux de pouvoir constater que depuis cette date jusqu'à ce jour, il y a eu décroissance marquée dans les cas de variole.

#### Collège de Sainte-Anne de la Pocatière.

5 Janvier 1886.

Mon cher ami,

Bonne, heureuse et sainte année! Que l'Enfant Jésus multiplie pour vous, mon cher, la bénédiction que vous aviez le bonheur de recevoir il y a quelques jours, aux genoux de vos bons et bien-aimés parents! Voilà les vœux que, comme moi, tous vos Supérieur et Maitres ont formés pour vous et que je suis heureux de vous exprimer aujourd'hui.

De plus, je suis convaincu que vous serez bien aise, mon bon ami, de recevoir les nouvelles que je vous promettais au jour de votre départ.

Vous rappeler pour le 11 du courant serait bien notre désir, mais nous croyons que ce serait peut-être un peu tôt.

Toutefois nous sommes heureux de constater et de vous annoncer que l'épidémie se répand de moins en moins. Jusqu'à ce jour, il y a eu 89 cas de variole, répartis dans 30 maisons. Quatorze personnes ont malheureusement succombé, mais aucune d'elles n'avait été vaccinée, du moins récemment. Sur les 75 cas qui survivent, 69 sont en convalescence.—Deux maisons ont été désinfectées la semaine dernière; sept le seront cette semaine, et les autres dans les semaines qui suivront.—Parmi toutes les personnes atteintes de la variole, quelques-unes avaient été vaccinées récemment, et l'on a constaté que celles-ci n'ont été que légèrement malades. De tout ce qui précède, vous pouvez conclure comme nous mon cher ami, qu'il y a lieu de vous donner le signal de retour pour le 20 de ce mois.

Vous verrez, par la consultation ci-contre, appuyée des certificats de plusieurs médecins éclairés, quelles sont les garanties offertes et les conditions exigées.

Ce n'est pas pour nous seulement, mais aussi pour plusieurs des élèves et leurs parents, que ces conditions vont être un peu onéreuses, nous le savons bien. Mais nous aimons à croire

que vous les trouverez sages et de beaucoup préférables à une année d'étude gravement compromise, peut-être, par une plus longue absence.

Pour votre assurance de plus de sécurité, je dois ajouter qu'aucun élève de Sainte-Anne, dont la famille aurait été atteinte de la contagion, ne sera admis d'ici à septembre prochain.

Au revoir donc, le 20, mon cher ami. Revenez avec courage et confiance, animé d'une généreuse détermination de reprendre le temps perdu.

En attendant, mon cher ami, que Dieu vous donne la paix et la santé avec tous ceux qui vous entourent. C'est le souhait de

Votre très dévoué et affectionné serviteur  
en Notre-Seigneur,

C. A. COLLET, Ptre, Directeur.

#### CONSULTATION.

Les Directeurs du Collège de Sainte-Anne, qui ont congédié leurs élèves, le 9 décembre dernier, à cause de la variole qui sévissait dans le village, désirent aujourd'hui rappeler ses élèves vers le 20 de ce mois.

A cette fin, ils demandent aux Médecins si cette rentrée peut se faire dans les conditions suivantes :

- 1o. Tous les élèves rentreront pensionnaires ;
- 2o. Aucun étranger ne sera admis en visite au Collège, sans un certificat constatant qu'il n'a eu aucune communication avec les variolés ;
- 3o. Tous les serviteurs, attachés au service des élèves, resteront au Collège et ne sortiront que par nécessité de leur service et d'après l'ordre des autorités ;
- 4o. Le linge des élèves sera lavé dans les dépendances du Collège.

Collège de Ste-Anne de la Pocatière, }  
5 janvier 1886 }

Nous soussignés, médecins, déclarons que vu la position parfaitement isolée du Collège de Ste-Anne, et ayant examiné les conditions dans lesquelles doit se faire la rentrée des élèves, nous croyons qu'il y a aucun danger de contagion pour les élèves qui, d'ailleurs, ont été vaccinés et revaccinés.

[Signé] H. DESJARDINS, M. D.  
N. ARTHUR DESJARDINS, M. L. L.

Ayant pris connaissance de l'*Etat sanitaire* produit par les médecins de la paroisse de Ste-Anne, je n'hésite pas à signer la consultation ci-dessus. Je crois, de plus, que la date du 20 janvier n'est pas trop rapprochée pour l'ouverture du Collège, pourvu que l'épidémie continue à suivre la même décroissance que depuis le 25 décembre dernier.

Québec, 4 janvier 1886.

[Signé] N. E. DIONNE, M. D.  
A. VALLÉE, M. D. L.

[Pour vrai copie,]

C. A. COLLET, Ptre.

Collège de Ste Anne de la Pocatière, }  
5 janvier 1886 }

*Le Collège de Ste-Anne de la Pocatière.*—Nous lisons ce qui suit dans *L'Etudiant*, revue mensuelle du plus haut intérêt et très instructive, publiée au Collège de Joliette :

“ Statistiques pour l'année scolaire 1884-85, touchant le Collège de Ste-Anne :

“ Elèves 215, dont 126 pensionnaires et 89 quartennaires et externes, repartis comme suit: au Cours classique, 80; au Cours commercial, 135.

“ Sept ont terminé en juin 1885. Sur ce nombre, trois ont pris la soutane, deux doivent étudier la médecine après quelque temps de repos, un étudio le notariat et un le génie civil.

“ A l'occasion de la Saint Charles-Borroméo, patron de M. le Supérieur, du Directeur des élèves et du Préfet des études, vingt-six membres du clergé

amis du Collège de Ste-Anne, ont bien voulu venir par leur présence, témoigner l'intérêt qu'ils portent à la jeunesse.

“ Le Collège vient de recevoir un orgue superbe offert par quelques amis et anciens élèves. Il sort de la fabrique de M. L. Mitchell, de Montréal. ”

## CAUSERIE AGRICOLE

### L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS (Suite).

La pratique de l'ensilage varie en raison des plantes à ensiler—des divers types de silos—et du matériel mis spécialement en œuvre.

*Plantes expérimentales.*—On a soumis à l'ensilage en outre du blé-d'Inde et du sorgho qui sont en cela fourrages types, le seigle, le millet, la navette, le chou, le trèfle, le ray-grass, la vesce, les herbes de prés, les feuilles de betteraves et de carottes, les feuilles d'arbustes et d'arbres, la paille de blé-d'Inde dont le grain avait été récolté séparément. A première vue, on avait donné à entendre que les plantes, plus ou moins saccharines (sucrées) se prêteraient seules à une bonne fermentation, et partant de cette idée préconçue, on excluait de l'ensilage le plus grand nombre de fourrages présentant la composition de la luzerne, du trèfle, des vesces, des crucifères comme le chou, le navet, etc. L'expérience n'a nullement confirmé ces exclusions. Elle a démontré la possibilité de l'ensilage de la plupart de nos espèces fourragères.

Dès lors, la nomenclature des fourrages verts d'ensilage est toute faite. Elle est, moins les récoltes-racines, la flore fourragère elle-même, en ce sens que toute récolte verte peut acquérir, par le passage dans les silos, les facultés de conservation qui la rendent apte à la nourriture du bétail, soit en hiver, soit plus tôt.

*Les variétés à grands rendements.*—Le blé-d'Inde ou blé de Turquie est la plante géante de l'agriculture fourragère. Aucune ne la dépasse en hauteur et en rendement. Les plantes qui, toutes choses allant au mieux, approchent le plus de ces rendements, sont les betteraves, le ray-grass et les luzernes. Il est vrai que, poussé à son plus haut produit et récolté à cet effet dans un état voisin de la maturité du grain, le blé-d'Inde acquiert une certaine dureté de tiges qui paraît, au premier abord, faire obstacle à sa bonne mastication pour le bétail, ce qui se traduirait par un déchet assez important. Mais, haché et fermenté en silo, il se présente au bétail sous forme de disques à petit volume, il est attendri, il n'est exposé à aucun gaspillage. Bref, il est utilisé avec son maximum de valeur nutritive; et tout ce qu'il contenait au moment de la récolte, il le cède à l'économie animale qui l'élabore et le transforme sans perte.

Deux variétés, le *caragua* et la *dent de cheval* ou blé-d'Inde géant, ont principalement préoccupé les cultivateurs en France. Un homme très compétent en la matière, M. Vilmorin, ne fait pas de différence entre les deux. Il estime qu'ils arrivent au même rendement; mais on objecte, d'autre part, que le *caragua* est d'une maturité plus tardive, qu'il reste plus long temps vert, et que dès lors, pour peu qu'il s'agisse d'un semis tardif, il vaut mieux semer la *dent de che-*

*val* qui, mûrissant plus vite, donnera, sinon plus de poids brut par arpent, au moins plus de matière nutritive.

*Variétés locales de blé-d'Inde.*—Elles sont très nombreuses, et il serait imprudent de les dédaigner, surtout celles qui sont bien acclimatées et qui peuvent arriver à grains dans nos climats.

La question des variétés géantes, moyennes ou naines, ne saurait se poser d'une manière absolue. Il est très probable qu'il y aura intérêt à adopter plusieurs variétés sur une même ferme en vue de faire mieux la part des influences météorologiques qui varient d'année en année, de saison en saison. On aura ainsi, par une certaine combinaison de variétés précoces et de variétés tardives, plus de moyens d'obtenir des récoltes continues, les unes consommées sans ensilage de septembre en novembre, les autres consommées après fermentation en silo, de novembre à la fin de l'hiver.

Au point de vue spécial de l'ensilage, les préférences, en général, sont pour les espèces géantes qui sont lentes à mûrir. Mais c'est une question à élucider que celle de savoir si le mélange, dans un même silo, des variétés géantes moins mûres et partant moins riches, avec de petites variétés plus mûres et partant plus riches, ne vaudrait pas mieux, comme nous le croyons, que l'ensilage exclusif constitué par les *caragua* et *dent de cheval*.

*Valeur alimentaire, nutritive.*—Les récoltes qui donnent les plus hauts produits bruts par arpent ne sont pas toujours celles qui nourrissent le plus de bétail, ou en d'autres termes qui, à surface de terrain égale, donnent le plus haut rendement en matière nutritive. Il faut, pour apprécier complètement une plante, connaître sa composition chimique, sa composition en matières azotées, grasses, matières amylicées, cellulose et matières minérales.

### FOURRAGES VERTS DIVERS.

*Le sorgho sucré.*—L'ensilage du sorgho, ce congénère du blé-d'Inde, se pratiquait déjà, en 1864, chez M. Reihlen, et voici comment l'éminent onseleur s'exprimait à cet égard, dans une note à M. Vilmorin, grainetier à Paris, où les deux plantes géantes figuraient dans une même description motivée par leurs analogies culturales.

“ La culture du maïs et du sorgho peut prendre une extension plus grande, parce que non seulement les jeunes tiges, mais aussi celles qui ont produit de la graine, pourront être conservées et former un excellent succédané du foin. Après une expérience de trois hivers pendant lesquels ces matières ont servi de base principale à l'alimentation de 250 à 300 bœufs, j'ai conservé entre autres l'hiver dernier (1864-1865) de la manière indiquée plus loin, environ 5,000 quintaux de tiges mûres de sorgho et de maïs, déjà pour la plupart devenues ligneuses et ont été employés de novembre 1864 à mai 1865 dans une étable de 100 bœufs, presque exclusivement au liou et place de foin.

“ Les bœufs de trait recevaient 25 livres de paille conservée de maïs et de sorgho par tête et par jour, et à peu près 10 livres de feuilles conservées de betteraves, et 40 livres de pulpes de betteraves sans autres foins; les bœufs à l'engrais recevaient les mêmes

rations avec addition de 2 livres de foin de prairie et de trèfle, et 6 livres de grains de maïs finement concassés. Les bêtes s'en trouvaient non-seulement bien, mais elles avaient positivement meilleure mine que celles des fermes voisines où le foin de prairie et le trèfle remplaçaient la paille de maïs.

“ La conservation du maïs et du sorgho, s'obtient simplement de la manière suivante :

“ Le maïs et le sorgho, quand ils sont verts, restent étendus sur le sol un jour ou deux, ce qui leur fait perdre la moitié de leur poids. S'ils ont porté graines, ils n'ont plus besoin d'être séchés. On creuse dans un endroit à l'abri des infiltrations une fosse de trois à quatre pieds, plus étroite au fond qu'au niveau du sol; la largeur peut être d'un peu plus de six pieds; quant à la longueur, elle dépend de la matière à conserver. La terre est rejetée sur les côtés de la fosse. Nous recommandons que la fosse soit plus étroite en bas qu'en haut, parce que les tiges ligneuses et un peu résistantes se tasseront mieux si les parois sont obliques que si elles étaient perpendiculaires. On aura soin aussi, en la remplissant, que le bout des pieds de maïs et du sorgho ne fasse jamais un angle droit avec la paroi, mais que la tige soit disposée parallèlement. Il faudra tasser fortement chaque couche, surtout sur les côtés; c'est là aussi qu'il faudra mettre le plus de sol; le milieu n'aura pas besoin d'être salé ni foulé aussi soigneusement, parce que le poids propre de la masse empêchera les vides de se produire.

“ Quand on aura élevé le monceau de maïs et de sorgho jusqu'à une hauteur variant de trois à quatre pieds et plus au-dessus du niveau du sol, on le disposant on une sorte de toit moins élevé sur les côtés, on saupoudrera une dernière fois de sol, et l'on recouvrira de terre bien meuble et fine. Nous ne conseillons pas de faire passer le bétail sur le tas de fourrage pour le tasser, de crainte de le salir. L'épaisseur de la couverture ne sera pas moins de 30 à 35 pouces, non seulement pour intercepter le contact de l'air extérieur, mais aussi pour qu'elle agisse par son poids et chasso l'air qui se trouve interposé.

“ Bientôt une fermentation se produira, qui, en quelques jours, atteindra jusqu'à 54 degrés Réaumur; attendra les tiges ligneuses et leur permettra de se laisser comprimer on fuiscoan. La masse se réduira de moitié, et l'on veillera à ce que les fissures qui se produiront soient immédiatement bouchées. L'évaporation de la température est en raison de la largeur et de la hauteur du tas, en sorte que quand celui-ci dépasse avant tassement à peu près 9 pieds de hauteur, la partie supérieure devient tellement chaude qu'elle prend une couleur brun-chocolat au lieu de devenir jauno cuir. Quand la matière est en cet état, le bétail la mange encore, mais pas avec autant d'avidité que les couches qui n'ont pas été trop échauffées. On comprendra, d'après ce qui précède, que l'opération devra être menée rapidement, et que sitôt le silo rempli on devra le couvrir d'une couche épaisse de terre. Quant au sol, 5 livres suffiront pour 1,000 livres de tiges, dont deux tiers pour les côtés et un tiers pour le milieu.”

Le sorgho a été recommandé comme plante fourragère convenant aux terres légères, fraîches, profondes, bien fumées, mais on lui a reproché d'avoir des tiges semi-ligneuses. Il est démontré maintenant que, par

l'ensilage, la dureté des tiges disparaît, et que, dès lors, le sorgho sucré, plante très saccharine, est un excellent fourrage.

*Millet.*—Le millet, si petit qu'il soit à côté du blé d'Inde géant, n'en est pas moins digne d'intérêt pour le cultivateur de terres qui n'ont pas la force de produire d'opulentes récoltes. Trop demander à certaines terres, c'est s'exposer à de grands mécomptes, c'est rompre l'une des plus indispensables harmonies agricoles en vertu desquelles les plantes cultivées doivent être appropriées aux aptitudes du sol, en attendant que, par des améliorations sagement réglées, la terre ait été elle-même appropriée aux exigences de plantes d'ordre plus élevé. Cette plante peut être ensilée soit avant soit après la maturité de sa graine.

*Le seigle.*—Le seigle est, de très ancienne date, cultivé pour fourrage précoce. Il gagne beaucoup à passer par le hach-paille, car, après son épiage, il ne tarde pas à devenir fibreux. L'emploi d'engrais actifs et abondants, le fait taller et pousser on feuilles très larges. Ici la verse n'est pas à craindre, puisqu'il s'agit d'obtenir du fourrage vert et non du grain. Il y a donc tout intérêt à provoquer une épaisse végétation, et d'autant mieux que, pour le bétail, cette luxuriance de récolte à coups d'engrais se traduira par un fourrage moins dur, plus mangeable.

Il est d'ailleurs à noter que le seigle, à raison de sa précocité, est une excellente récolte supplémentaire qui prépare le terrain à recevoir une culture de blé d'Inde. Vienne ensuite une disette fourragère causée par la sécheresse, en juillet et août, le seigle ensilé sera le remède à côté du maïs, et certes, ce remède n'aura pas coûté cher.

*Ray-grass*—Ce fourrage précoce est bon à mettre on silo. Il y a lieu de rechercher si le seigle et le ray-grass, fourrages durs, ne gagneraient pas à leur mise en fermentation avec une certaine quantité de trèfle incarnat qui se récolte à peu près à la même époque. —(A suivre)

#### Les maladies contagieuses.

Le *Journal d'Agriculture* contient un discours remarquable que M. P. B. Benoit, M. P., a prononcé au concours agricole du comté de Chambly.

Les cultivateurs ne sauraient trop se mettre en garde contre les maladies contagieuses de tout genre; outre autres celle du bétail dont nous avons été généralement exempts, mais qui peuvent nous envahir, d'un jour à l'autre. Quant à la gale des moutons, il faut absolument la détruire sans merci, partout où elle se rencontre.

Les remerciements des cultivateurs sont dus à M. Benoit et à tous les membres du parlement qui s'occupent aussi efficacement que lui de nos intérêts agricoles.

M. Benoit fit l'historique de la marche et des ravages de la pleuropneumonie, si fatales aux bêtes à cornes, maladie heureusement inconnue ici; de la morve (glanders) qui menace nos chevaux, grâce à une lacune de la loi que la prochaine session remplira; du choléra des cochons qui sévit actuellement dans l'Ontario et de la gale des moutons qui existe dans quelques comtés de la province de Québec.

M. Benoit fait voir les avantages du marché anglais dont nous jouissons aujourd'hui pour la vente de nos animaux. Le Canada envoie 1,000 têtes de gros bétail chaque semaine à Liverpool, sans compter que nous vendons à l'étranger pour \$1,500,000 de moutons par année.

Pour conserver le marché anglais, il faut adopter les mesures les plus propres à conserver la santé de notre bétail, le préserver ou le guérir des maladies contagieuses. Autrement nous perdrons un commerce vital à la prospérité publique.

Tant que le pays n'a produit que pour sa consommation, les conséquences du manque de lois sanitaires pouvaient être de peu d'importance; mais maintenant que nous avons conquis droit de cité sur les marchés étrangers, pour nos viandes et nos produits, ce serait un crime national, si nous nous en faisons honteusement chasser par notre négligence.

Pourtant le danger est imminent. Le gouvernement anglais nous a avertis que si nos animaux n'étaient pas en bonne santé, que le marché anglais nous serait impitoyablement fermé.

En face d'une menace aussi terrible, pour la richesse agricole, le parlement fédéral a passé des lois, donnant pleins pouvoirs au gouvernement de prendre des mesures pour faire disparaître les maladies contagieuses dont on se plaignait en Angleterre.

Une organisation sanitaire a été créée ayant à sa tête des vétérinaires instruits à l'école vétérinaire provinciale. Des inspecteurs ont été nommés et des aides engagés pour avoir soin de la santé de nos animaux et pour les guérir quand ils sont atteints de maladies contagieuses.

Les animaux importés continuent d'être soumis à une sévère quarantaine, à leur entrée dans le pays, afin qu'ils n'introduisent pas de maladie ici.

Des fermes et des comtés dont les animaux sont atteints de maladie contagieuse, sont soumis à une quarantaine de quelques mois, le temps de faire disparaître la maladie.

Si nécessaire les animaux malades sont abattus et la valeur actuelle ou peu s'en faut on est payé au propriétaire. Les animaux susceptibles de recouvrer, sont guéris et les étables, etc., désinfectées par les agents du gouvernement, sans qu'il en coûte un sou au propriétaire.

Enfin toutes les mesures convenables sont prises pour prévenir ou guérir ces maladies. Et tous les amis de la classe agricole ne peuvent qu'approuver les dépenses que nécessitent ces mesures.

Nous savons maintenant à quoi nous en tenir. Si nous laissons entrer ici ou préparer la maladie parmi nos animaux, nous perdrons le marché anglais où nous serons traités sur le même pied que l'éleveur anglais lui-même. Nous serons traités comme les Américains qui parviennent en Angleterre quo sous bonne garde et qu'après avoir abattu leurs animaux d'avance.— "Le Monde," de Montréal.

L'oie : mœurs, incubation, maladies, produits.

(Suite.)

Les oies soumises à l'engraissement reçoivent la nourriture deux fois par jour. La femelle chargée de ce soin prend l'oie entre ses genoux, les ailes empri-

sonnées et les pattes en dehors; d'une main elle maintient le bec ouvert, et de l'autre elle verse dans le gosier des grains de blé-d'Inde, et les enfonce avec l'index. Le talent de l'engraissement consiste à saisir le moment opportun, précis où il convient de tuer l'oie grasse, pour que le foie reste blanc et résistant. L'oie tuée, plumée et décousue, l'engraisseur la suspend dans un endroit frais. Ce n'est qu'au bout de vingt-quatre heures qu'il peut constater l'état du foie, c'est à-dire son bénéfice, car le foie constitue tout le bénéfice de l'éleveur.

La grosseur du foie n'est autre chose que le résultat d'une maladie; les tissus de l'animal soumis au régime que nous avons dit s'engorgent de graisse au point que la respiration devient presque impossible; c'est alors que, par suite de l'étiolement, de l'oppression et du chagrin, le foie de l'animal prend un développement énorme et subit une altération mortelle; c'est alors qu'on obtient le foie gras, qui n'est autre chose qu'un foie cancéreux.

L'oie de Toulouse donne 50 pour 100 de son poids d'excellente graisse, conservant un goût exquis pendant plus de deux ans; sa chair, coupée par morceaux et salée, constitue une nourriture bien appréciée dans les campagnes.

L'oie à quatre mois a acquis tout son développement, elle peut être soumise à l'engraissement, qui dure en moyenne vingt-cinq jours. Pendant cette période, les oies libres, mais parquées dans leur étable au nombre d'une vingtaine, reçoivent deux fois par jour une ration de blé-d'Inde proportionnée à leurs facultés digestives et administrée d'une manière particulière.

On se sert pour cette opération, d'un long entonnoir, que l'engraisseur, après avoir saisi l'oie entre ses genoux, lui introduit dans le gosier, en l'enfonçant de manière que la partie inférieure arrive au jabot. C'est par le tube de cet entonnoir ainsi placé que le blé-d'Inde est refoulé par un mandrin, afin d'éviter tout engorgement. Un peu d'eau tiède termine le repas du soir qui est le moins abondant. Dans la dernière période, les oies doivent être surveillées avec la plus minutieuse attention et les étouffements doivent être prévus par le couteau de la ménagère. L'opération est à son terme lorsque la faculté digestive tend à disparaître et alors l'animal a consommé de trente-six à quarante pintes de blé-d'Inde.

Rien n'égalé la vigilance et le courage du mâle pendant que la femelle couve ses œufs: il se tient debout, la tête levée près du nid, qui est placé sur la terre, entouré de roseaux et formé de jonc et d'herbes sèches; il promène ses regards attentifs sur tous les environs et prête l'oreille au moindre bruit. Le renard, le raton ou autre animal, ont beau se traîner entre les herbes, ils sont aperçus, battus et mis en fuite. Audubon observa trois années de suite les allures d'un de ces jars, qui avait son nid situé à peu de distance de la rivière Verte. Toutes les fois, dit-il, que je venais visiter le nid de l'oiseau, celui-ci me voyait approcher avec un air d'indignation, se dressait de toute sa hauteur pour me regarder, et semblait me toiser de la tête aux pieds; puis, quand je n'étais plus qu'à quelques pas de distance, il secouait violemment la tête, et s'élançait dans l'air, il se préci-

pitait droit vers moi. Par deux fois différentes, il m'a atteint de son aile le bras droit que j'avancé machinalement comme pour l'écartier, et avec une telle violence que je craignais un moment d'avoir le bras cassé. Après cette vigoureuse démonstration, il revenait aussitôt vers le nid et passait affectueusement sa tête et son cou autour du corps de sa femelle, puis reprenait en me regardant son attitude menaçante.

### Le dindon.

De toutes les volailles qui paraissent sur nos tables, le dindon est une des plus estimées. Ceux qui veulent élever ce noble oiseau, doivent s'y prendre de bonne heure dans la saison. Il y a plutôt désavantage à faire reproduire uniquement de jeunes oiseaux, à moins qu'ils ne soient à pleine maturité et éclos de bonne heure dans la saison précédente. Le dindon exige pour arriver à sa maturité une période plus longue que les volailles ordinaires. Cependant les dindons pour la reproduction ne doivent pas dépasser deux ans. Si elles sont plus âgées, les dindes pondent moins d'œufs et il est assez difficile de les faire éclore. Tandis que le nombre de dindonneaux provenant de parents jeunes est plus considérable, leur taille et leur constitution sont moins fortes. Sur les marchés de la Toussaint, de Noël et du Nouvel an, la grandeur et la graisse sont des conditions exigées, et il est difficile de les obtenir pour la première de ces fêtes, à moins que les dindonneaux ne soient sortis de leur coquille de très bonne heure, vers le 1er juin au plus tard. Les petits éclos ainsi de bonne heure et bien nourris pendant les trois premières semaines, seront certainement en avance de six semaines pour le 1er juillet, et, si on ne les néglige pas, ils conserveront cet avantage dans tout le cours de la saison. Les chaleurs de juillet et d'août expliquent cette différence entre les couvées.

Les dindonneaux les plus précoces auront été couvés par des poules communes, car la dinde, quand elle est jeune, ne couve que rarement ses premiers œufs et il n'est pas profitable pour elle qu'elle le fasse. Ne gardez jamais au delà de deux ou trois femelles pour l'élevage; c'est le maximum dans un basse-cour ordinaire. Si c'est pour vous une branche régulière de vos occupations, vous pouvez entretenir autant de reproducteurs que vos aménagements le comportent.

Les dindons n'aiment pas à être gênés ou renfermés; il leur faut de la liberté, beaucoup de vastes terrains pour circuler et une complète indépendance. Plus ils sont nombreux, plus d'espace il leur faut et plus ils circuleront.

Il faut changer le mâle tous les ans, ou bien, si l'on conserve le mâle, il faut que les femelles soient d'un sang différent. Les dindes qui ont été bien entretenues commenceront à pondre avant qu'elles aient atteint un an, si la saison s'ouvre assez favorablement pour que les oiseaux puissent aller aux champs, ce qui semble être pour eux une nécessité. La période de ponte commence à neuf mois et rarement plus tard que dix mois après l'éclosion. Avec les soins que l'on donne ordinairement à une basse cour, on obtiendra généralement le plus de succès avec le nombre le plus restreint de producteurs.

Comme nourriture d'été, servez vous de grains légers comme du sarrasin, des déchets de blé ou de l'orge. Pour l'automne et pour engraisser les bêtes, donnez du blé-d'Inde seulement, et du blé-d'Inde jaune, vu que celui-ci donne une riche couleur à la peau quand la volaille est dressée. Quand le dindonneau est tout à fait emplumé, sa taille a atteint tout sa croissance pour l'année, et il est facile et prompt à engraisser. La durée de l'engraissement varie quelque peu avec la race, certains dindons étant plus vite que d'autres arrivés à leur maturité. Quand on s'appête à les tuer, il faut leur donner amplement à manger le jour avant, pour que le corps puisse se remplir, et le jour même où on les tue, on ne leur donne rien du tout, laissant ainsi le jabot vide. Pour tuer un dindon, suspendez l'oiseau par les pattes à un poteau, de façon qu'il ne puisse se débattre et se meurtrir, puis ouvrez-lui la veine de la gorge; il est facile ainsi de le saigner rapidement à mort.

Il y a tout un art à dresser un dindon de façon qu'il ait l'aspect massif et appétissant. Cet apprêtage doit être fait avec beaucoup de prestesse avant que la chaleur animale soit disparue. Les pattes doivent être plumées sèches et le resto du corps échaudé; il faut avoir soin que l'eau ne soit pas trop chaude, sinon la peau sera cuite et se détachera avec les plumes. Opérez avec soin pour ne pas abîmer la peau. L'extraction des premières plumes est la tâche la plus difficile et aussi la plus essentielle, car en faisant cette besogne lorsque la volaille est fumante d'eau chaude on risque de crever la peau. Une main habile dressera un dindon de façon qu'il ne restera pas de plumes, de duvet. Toutes les plumes seront enlevées, après quoi la volaille sera plongée de nouveau dans l'eau chaude, ensuite plongée dans un cuvette d'eau claire et froide, enfin suspendue par les pattes dans un endroit frais. Ne laissez pas geler la volaille avant de l'emballer. Cela lui donne un aspect bleuâtre, meurtri, et la volaille ne se conserve pas, elle se corrompt promptement dès qu'elle est dégelée. Ne videz jamais le corps d'un dindon destiné au marché. Emballez le dans de la paille propre de seigle ou d'avoine, dans des boîtes ou des tonneaux bien propres, et ayez soin que les emballages soient fermes et solides. La volaille aura l'air plus appétissant si l'on coupe les têtes et que l'on rabatte la peau sur l'os saillant en la liant proprement et on essuyant comme il faut le sang.

### Choses et autres.

DEMANDE D'INFORMATIONS.—M. Joseph Guimond, menuisier, de Ste-Anne de la Pocatière, nous prie d'informer que son fils âgé de plus de vingt ans, jeune homme de cinq pieds huit pouces, blond et les yeux bleus, n'a pas donné de ses nouvelles à sa famille, depuis septembre 1833. Il devait alors quitter St Louis Missouri pour se rendre à la Nouvelle-Orléans. Il a quitté le foyer paternel vers la fin de juillet 1832. Ses parents étant dans une profonde inquiétude à son égard, recevront avec reconnaissance les informations que l'on voudra bien communiquer à son père, M. Joseph Guimond, menuisier, à Ste Anne de la Pocatière, P. Q.—Les journaux Canadiens-français des Etats-Unis sont priés de reproduire cette demande d'informations.

Société d'Agriculture au Nord-Ouest.—Le Rév. Père Fourmond, de St-Lanrot de Grandin, Nord-Ouest, vient d'organiser parmi les Métis de cette paroisse, une société d'agriculture; c'est la première en existence dans le Nord-Ouest.

**Société d'agriculture du comté de Kamouraska.**—A une assemblée des membres de cette société d'agriculture, tenue en la paroisse de St-Pascal, mercredi, le seizième jour de décembre dernier, les messieurs dont les noms suivent ont été élus directeurs pour l'année 1886, savoir: George Richard, éc., St-Pascal; Cyprien Dionne, éc., Rivière-Ouelle; M. Eugène Garon, St-Anne; M. Lazare Ouellet, St-Onésime; M. Germain Alexandre, St-Pacôme; M. Flavien Dubé, St-Denis; M. Honoré Dionne, St-Philippe; M. Honoré Chamberland, Mont-Carmel; M. Samuel Michaud, Kamouraska; M. Damaso Bérubé, Ste-Hélène; M. Hyacinthe Soucy, St-André; M. Damaso Soucy, St-Alexandre.

Après leur élection, les directeurs se formèrent en assemblée et réélurent officiers; Président, George Richard, éc.; Vice-président, Cyprien Dionne, éc.; Secrétaire, E. M. A. Boucher, éc., Rivière-Ouelle.

**Société d'agriculture No. 2 du comté de Charlevoix.**—A l'assemblée générale et annuelle de cette société d'agriculture, tenue au Palais de Justice à la Baie St-Paul, mercredi, le 16 décembre dernier, ont été élus directeurs de cette société, pour l'année 1886, les messieurs dont les noms suivent: Rév. M. P. H. Beaudet, MM. Xavier Boily, Joseph X. Cimon, Mars Fortin, Boniface Larouche et Eustache Simard, Baie St-Paul; M. Arthur Tremblay, N. P., Eboulements; M. Xavier Bouchard, St-Urbain; M. Antoine Bouchard, St-Hilarion.

A une assemblée des directeurs, tenue le même jour, ont été élus officiers: Rév. M. P. H. Beaudet, Président; M. Xavier Boily, Vice-Président; M. Thomas Tremblay, Secrétaire-Trésorier.

**Fromagerie de St-Anne de la Pocatière.**—M. Joseph Gendron, directeur de cette fromagerie, vient de nous communiquer le résultat suivant obtenu de sa fromagerie: La fabrication du fromage commencée le 28 mai dernier, s'est terminée le 8 novembre. Elle comptait 160 patrons qui ont fourni le lait de 800 à 900 vaches tout le temps de la fabrication du fromage. De 1,260,000 livres de lait, M. Gendron a réalisé 136,531 livres de fromage qui lui ont rapporté \$10,943.84 par la vente.

RECETTES

Trois espèces de cire à greffer.

1o. Cire en usage pour la taille et le pansement des blessures des arbres fruitiers en hiver: Faites fondre à la fois deux livres de résine et deux onces de suif de bœuf ou de mouton; lorsque ce mélange sera refroidi ajoutez une once d'esprit de térébenthine et de treize à quinze onces de whisky en esprit. Mélangez le tout à la consistance du miel, de manière à pouvoir appliquer cette cire aux arbres au moyen d'un pinceau ou une plume. Mettez cette cire dans un jarre que vous aurez le soin de bien boucher avec un bouchon de liège.

2o. Cire en usage le printemps: Prenez quatre livres de résine, une livre de suif et une livre de cire d'abeilles. Faites fondre le tout à un feu modéré, et mettez, dès qu'il aura été fondu, ce mélange dans une cuve d'eau froide. Dès qu'elle aura été retirée de l'eau, cette cire aura la consistance de celle dont se servent les cordonniers. Si l'on s'en sert lorsque la saison est froide, on peut la ramollir avec de l'eau chaude, de manière à pouvoir l'appliquer aux arbres avec une palette.

3o. Cire en usage pendant l'été: Quatre livres de résine, une livre de cire d'abeilles, et d'un demi-livre à une chopine d'huile de lin. Faites fondre graduellement ce mélange, et mettez-le dans de l'eau comme la cire précédente.

A quoi peut servir un sac de sable.

On devrait employer le sable comme un article indispensable dans la chambre du malade. Procurez vous du sable fin et propre, faites-le sécher dans un vaisseau de fer sur le poêle, faites un sac de flanelle d'à peu près 8 pouces carrés, remplissez-le avec le sable sec, et couvrez l'ouverture soigneusement; recouvrez-le ensuite avec du coton ou de la toile afin d'empêcher le sable de s'échapper, et donner plus de facilité pour le chauffer ou le plaçant dans le fourneau ou même sur le dessus du poêle. Ayant une fois employé ce moyen vous ne vous servirez plus pour réchauffer les pieds ou les mains d'un malade, d'une bouteille remplie d'eau chaude ou d'une brique. Le sable retient la chaleur pendant plusieurs heures, et le sac peut

être placé sur n'importe quelle partie du corps sans occasionner de souffrance. Chaque famille devrait toujours avoir sous la main deux ou trois sacs de sable ainsi préparés.—*Almanach des familles.*



QUATRE MALLES 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, 1or 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 MALLES 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 MALLES quitteront *Lourdes du Blanc Sablon* pour la *Pointe aux Esquimaux*, via *Bonne Espérance*, le 28 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.

POUR 25 CENTS

La Librairie J. B. ROLLAND et FILS,  
6 à 14, rue St-Vinc. nt, Montréal,

adressera franco à toute personne qui enverra la somme ci-dessus:

- 1o. L'Almanach agricole pour 1886;
- 2o. L'Almanach des Familles pour 1886;
- 3o. Le Calendrier de la Paissance pour 1886;
- 4o. Deux très jolies cartes chromo pour Noël et le nouvel an, valant 10 à 15 cts chacune, ou une seule avre frange en soie valant 25 cts, au choix.

Adressez sans retard votre demande et vous recevrez franco par la poste ces articles

Pour 25 Cents.

Un grand choix d'ALBUMS PHOTOGRAPHIQUES, de divers formats, à 30 cts, 75 cts, 90 cts, \$1.00, \$1.50, \$2.00 et \$3.00, adressés franco par la poste sur réception du prix.

Aussi à la même librairie la brochure complète LOUIS RIEL, sa vie, son procès, sa mort.—Prix 10 cents.

J. B. ROLLAND ET FILS, Montréal.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,  
COCHONS BERKSHIRES,  
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à  
M. LOUIS BEAUBIEN,  
16, Rue St Jacques, MONTREAL

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

## La Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny

11<sup>e</sup> 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, l'Islet.

1<sup>er</sup> octobre 1885.

## A VENDRE

1<sup>o</sup>. 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 il y a 3 ou 4 ans, a quatre paires de moulages, et c'est certainement un des établissements les mieux situés en bas de Québec.

2<sup>o</sup>. Une terre de 6 arpents sur 35 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.

## STATUE DE NOTRE-DAME DE PITIÉ

### A VENDRE

Au Bureau de la "Gazette des Campagnes."

Le sousigné 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 statuair de Montréal. S'adresser à

FIRMIN H. PROULX,

A Ste-Anne de la Pocatière.

## VEAUX CANADIENS-JERSEYS, A VENDRE.

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

M. ROMES STEPHENS, DE ST LAMBERT,

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

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

Pour tous autres détails, s'adresser à

ED. A. BARNARD,

Directeur de l'Agriculture, Québec.

## 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..	10.38 A. M.
Pour la Rivière-du-Loup..	3.26 P. M.
Pour Lévis.....	4.10 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup..	9.50 P. M.

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 11 novembre 1885.

## ECREMEUSE DE LAVAL!

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

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

### INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

### PETITS SEMOIRS 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, Bouleviseurs à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Scarificateurs et Renchaussés, Arrache-souches et pierres, Baratte & Malaxeur de Litch. Seaux à traire les vaches. Chargours de foin, Tomberaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vaneurs et séparateurs.

Machines à moudre de Vessot.

Ustensiles de buanderie 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 faneuses, Buckey. etc. Dents de Faneuses. Tors deuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

28 mai 1885.

Le gérant de la Gazette des Campagnes, Hector A. Proulx offre en vente des volumes de littérature très intéressante. Voir son annonce au No 41 de la Gazette des Campagnes.