

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /  
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /  
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /  
Comprend du matériel supplémentaire
  
- Blank leaves added during restorations may  
appear within the text. Whenever possible, these  
have been omitted from scanning / Il se peut que  
certaines pages blanches ajoutées lors d'une  
restauration apparaissent dans le texte, mais,  
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas  
été numérisées.

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



Gérant :

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Onze nouvelles paroisses dont la fondation est due au zèle de M. le curé Labelle.—Avantages qu'offre la Gaspésie, pour la colonisation.—M. l'abbé Raymond Casgrain et les Acadiens.

*Causerie Agricole* : Manipulations de lait dans une laiterie (Suite.) Fabrication du beurre.

*Sujets divers* : Le Poulailleur; Les œufs pour la convection; Emploi du coaltar dans un poulailleur; Soins à donner aux œufs destinés à être couvés; Nettoyage du poulailleur; Blé rôti donné aux poulets.—Observations sur les difficultés agricoles.—Les composts.—Les effets d'une bonne culture.—Les assolements.

*Choses et autres* : "Le Pionnier Canadien," nouveau journal publié à Montréal.—Le premier veau d'une vache.—Préparations aux travaux de culture.

*Recettes* : Ciment pour coller le marbre.—Moyen d'enlever la rouille du fer.

*A nos abonnés retardataires.*—Nous prions instamment ceux qui nous doivent des arrérages pour abonnement à la Gazette des Campagnes de nous les faire parvenir le plus tôt possible. Nous avons grandement besoin de ce qui nous est dû afin de faire honneur à nos propres affaires. Ces arrérages nous sont absolument indispensables pour payer les frais d'impression, de papier, etc., nécessités pour la publication de notre journal. Les deux ou trois piastres que nous recevons actuellement chaque semaine, pour abonnement à la Gazette des Campagnes ne suffisent certainement pas. Ceux qui ont à cœur l'existence de notre journal se feront, sans doute, un devoir de nous payer leur abonnement au plus tôt.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

INSTRUCTIONS POPULAIRES SUR LES SOINS A DONNER AUX ANIMAUX MALADES.—Prix, 15 cts.

LE PARFAIT MARECHAL EXPERT MODERNE, manuel complet de l'amateur et du marchand de chevaux, de l'artiste vétérinaire et du maréchal ferrant, ouvrage extrait des meilleurs auteurs anciens et modernes; mis en ordre et complété par M. Marcellin, artiste vétérinaire. Prix : 35 cts.

"Le mouton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, écor., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Onze nouvelles paroisses.*—Nous apprenons que M. le Curé Labelle vient d'acheter onze cloches, destinées aux églises des onze paroisses nouvelles, érigées dans les comtés du Nord. Ces cloches seront bénies par Sa Grandeur l'Archevêque de Montréal à l'église Notre-Dame, le 15 mai, jour de la canonisation de Saint Isidore.

L'Apôtre de la colonisation a fini à force de dévouement, de sacrifices et de travail énergique, par intéresser de nombreuses personnes à son œuvre patriotique et humanitaire. L'indifférence et l'apathie que l'on témoigne toujours aux bienfaiteurs de l'humanité, commencent à se dissiper, et l'œuvre du digne curé Labelle est définitivement entrée dans la voie du succès.

La visite que le curé Labelle a fait en France, l'an dernier, n'a pas été sans résultats, et les colons agricoles qui se sont déjà établis dans les paroisses du Nord, guidés et conseillés sans arrière-pensée par des personnes qui veulent réellement établir un mouvement d'émigration sérieux et durable entre la France et le Canada y sont en pleine prospérité.

L'érection de paroisses nouvelles dans le Nord, donnera un nouvel élan à la colonisation, et c'est ce qu'ont compris les généreux citoyens qui se sont joints au curé Labelle pour mener financièrement la chose à bonne fin.

Monsieur et Madame Bonaparte-Wyso ont désiré être parrain et marraine de deux cloches destinées aux onze paroisses nouvelles, comme symbole de l'union, de l'amitié, et des relations commerciales qui doivent exister entre la France et le Canada.

L'une de ces cloches porte comme inscription : Lucien, France, Canada; l'autre : Claire, France, Canada.

L'honorable M. Chapleau a également offert une des cloches; elle portera l'inscription Adolphe, Colonisation.

Nous sommes certains que les citoyens ne manqueront pas, qui sollicitent l'honneur de devenir parrains de ces cloches qui appelleront aux offices divins les courageux colons qui développent aux prix d'un rude travail la richesse de notre pays.

On peut devenir bienfaiteur à bon marché, les frais du parrain ne devant s'élever qu'à \$100.

Ces onze cloches sont destinées aux cantons suivants : Shipton, Archambault, Saint-Michel de Wainworth, Arundel, Ponsonby, Amherst, Marchand, Lynch, Minerve, Kiamika et Preston.

Les nouvelles que nous avons reçues de ces cantons sont excellentes. Dans le canton de Lynch, par exemple, une ferme située sur La Rouge, à cent milles de l'Ottawa, vient d'être vendue pour \$2,000. Ceci prouve la valeur acquise par les fermes bien défrichées et bien exploitées.—*La Presse.*

*Avantages de la Gaspésie pour la colonisation.*—Nous empruntons au *Pionnier Canadien* l'extrait suivant d'un article ayant pour titre ; " De la Baie des Chaleurs au Lac Témiscamingue : "

..... " L'opinion n'est que trop accréditée que le climat de la Gaspésie est froid et inclement ; que son sol, couvert de rochers dénudés, est peu généreux ; que ses forêts inaccessibles n'ont rien à offrir au commerce ; que cette région enfin n'est bonne à habiter que pour une population de pêcheurs rudes et grossiers : opinion erronée en tous points. La Gaspésie a un sol excessivement fertile et très bien adapté aux opérations agricoles ; son climat est splendide et peut même passer pour l'un des plus beaux de tout le Canada ; ses larges rivières qui fourmillent de poissons pourraient devenir à peu de frais autant de voies de transport de première classe ; ses immenses forêts, peuplées d'essences utiles, sont capables d'alimenter pendant longtemps un commerce très étendu.

" M. Alexandre J. Russell, qui a eu l'occasion de bien étudier le pays et dont l'opinion est digne de tout crédit, s'exprime ainsi à l'égard de la région avoisinant la Baie des Chaleurs : " Le comté de Bonaventure, situé sur la Baie des Chaleurs, grâce à la supériorité de son sol et de son climat, mais surtout à cause de ses moyens faciles de communication avec l'Europe, offre à la colonisation autant d'avantages que les cantons de l'Est et vaut presque les meilleures contrées de l'Ottawa. Son sol se compose d'une marne riche et généreuse, exempte de pierres, même sur les plateaux qui couronnent les hauteurs ; il n'est incultivable que là où la charrue ne peut passer. Il produit d'abondantes récoltes de blé de printemps, d'avoine et d'orge d'un rendement plus fort à l'acre et de meilleure qualité que les récoltes obtenues dans les comtés du St Laurent.

" On peut dire la même chose de la côte de Gaspé, dont les pêcheries sont très productives.

" L'intérieur du pays, en gagnant vers le St Laurent le long de la ligne adoptée par le major Robinson pour la localisation de l'Intercolonial, présente partout un sol généralement fertile et propre à la culture, autant que je puis en juger par l'expérience que j'en ai eue dans la construction de cent milles de chemin.

" C'est là la région la plus salubre et la plus pittoresque qu'il soit possible de trouver dans les limites de la Puissance. La température de l'hiver y est de

dix à quinze degrés plus élevée qu'à Québec et la brise qui souffle du côté de la mer, en été, vient rafraîchir ses riches vallées et les flancs arrondis de ses collines.

" Les rivières peuvent y être remontées sans interruption depuis leurs embouchures presque jusqu'à leurs sources par de larges chalandes remorquées au moyen de chevaux et le freight de ses ports pour l'Europe coûte environ une piastre par tonne de moins que de Québec. Soit sur terre, soit sur mer, le colon qui s'établit dans ces parages est sûr d'y trouver matière à son activité. "

" Les comtés de Gaspé et de Bonaventure, dit à son tour le commandant Lavoie, seraient à l'heure qu'il est les plus prospères du pays si, dès l'abord, le riche marchand et le pêcheur avaient compris, comme ils le comprennent maintenant, toute l'importance qu'il y a, non-seulement pour eux-mêmes mais pour le pays en général à se livrer à la culture du sol, surtout lorsqu'il est si facile d'en maintenir la fertilité.

" Cette région qui a un développement de côtes de deux cent vingt-quatre milles, offre les plus grandes facilités possibles pour la pêche. Avec un sol égal à ce qu'il y a de mieux dans le pays, le colon y rencontre des avantages qu'il ne peut trouver ailleurs. Le sol et la mer lui procurent abondance de vivres et il peut arriver à la richesse en quelques années s'il sait bien ordonner son temps et son travail. "

" Enfin, M. J. C. Langelier, avocat distingué de Québec, qui a voyagé pendant plusieurs années dans la Gaspésie dans un but d'étude autant que d'agrément, termine ainsi une magnifique esquisse qu'il a publiée sur cette partie du Bas-Canada :

" La Gaspésie offre à l'émigrant des avantages incontestables ; elle lui assure non-seulement sa subsistance dès son arrivée, mais lui promet de pouvoir s'y créer en peu de temps un patrimoine respectable, d'assurer l'avenir de ses enfants et même d'arriver à la fortune. Comment pourrait-il en être autrement dans une région où abondent des ressources de toutes sortes. Le sol y est partout fertile et aisé à cultiver, égal au meilleur sol du pays ; les forêts avec leurs richesses permettent de faire un commerce étendu et profitable ; la pêche y est abondante, facile, ouverte à tous et sûre de trouver un placement pour ses produits.

" Sous aucun rapport on ne peut trouver de pays plus avantageux que la Gaspésie, spécialement la région voisine de la Baie des Chaleurs. Les chemins y sont bons, les moyens de transport aisés et peu coûteux, le climat sain, doux et des mieux adaptés à l'agriculture ; les paysages y sont magnifiques, on y trouve des églises, des écoles, une administration civile et religieuse qui ne laisse rien à désirer ; enfin, une population paisible, morale, honnête et sympathique. En un mot tout s'y rencontre pour rendre la vie douce et agréable. "

Pour ceux que des témoignages aussi importants ne suffiraient pas à convaincre et qui ont besoin de toucher pour croire, nous ajouterons que, pendant l'automne de 1885, on pouvait admirer dans les bureaux de la " *Minerve* " à Montréal, des échantillons de pommes de terre, de carottes, de betteraves et de navets provenant de la Pointe St-Pierre, à l'extrémité de la Gaspésie et que, en quoi que ce soit ils

n'avaient rien à redouter de la comparaison avec les produits choisis de la culture du Nord Ouest que l'on fait passer sous nos yeux avec grand renfort de réclame. Nous rappellerons aussi que, lors de la première exposition internationale qui eut lieu à Londres en 1851, c'est le blé de la Gaspésie qui a obtenu le premier prix et enfin que, en 1878, le Gouvernement de Québec ayant fait faire par toute la province des expériences sur la culture de la betterave à sucre, ce sont les racines envoyées au Département de l'Agriculture par le comté de Bonaventure qui, à l'analyse, ont accusé la plus haute richesse saccharine.

*M. l'abbé Raymond Casgrain et les Acadiens.*—A la séance régulière de l'Union Acadienne, Shédiac, N. B., tenue le 1er mars, sous la présidence de M. Anselme Léger en l'absence de M. le Dr Belliveau, il a été proposé par M. Placide P. Gaudet, appuyé par M. J. Val Bourque, et adopté à l'unanimité :

Attendu que la partie de l'histoire de l'Acadie comprenant l'époque écoulée entre l'expulsion des Acadiens et la Révolution américaine, c'est à dire de 1755 à 1775, n'avait été jusqu'à présent traitée par les historiens que d'une manière très imparfaite et même erronée ;

Attendu que M. l'abbé H. R. Casgrain, canadien-français descendant d'une famille illustre, littérateur distingué, historien impartial et véridique, et ami sincère du peuple acadien a daigné combler la lacune qui existait dans cette page de notre histoire, par deux ouvrages d'une érudition profonde, le premier intitulé : UN PELERINAGE AU PAYS D'EVANGELINE, où sont racontés sous leur vrai jour les détails navrants de l'expulsion des Acadiens, et qui fut lu devant la Société Royale du Canada le printemps dernier, et ensuite reproduit des journaux canadiens dans le " Courrier des Provinces Maritimes " ; l'autre ayant pour titre : LES ACADIENS APRÈS LEUR EXPULSION, 1755-1775, publié dans le " Paris Canada " ; à Paris, et reproduit dans les colonnes du " Moniteur Acadien " , et où l'on trouve cette partie si palpitante de notre histoire restée jusqu'à présent inédite et connue que d'un très petit nombre ;

Résolu, que l'Union Acadienne, de Shédiac, est unanime à reconnaître que les deux ouvrages de M. l'abbé H. R. Casgrain sont les plus complets, les plus véridiques et les plus détaillés qui aient encore été publiés sur l'époque néfaste de l'histoire de l'Acadie, 1755 à 1775, et tout Acadien qui aime son pays devrait en prendre connaissance pour avoir une idée juste des cruautés qu'endurèrent nos ancêtres au temps de la tourmente ;

Résolu, que l'Union Acadienne offre à M. l'abbé H. R. Casgrain, ses plus humbles et profonds remerciements pour l'intérêt marquant et fraternel qu'il porte à notre race ce savant abbé en défendant de sa vaillante plume la cause de nos ancêtres contre les avancés mensongers qu'on trouve dans certains auteurs anglais, et en faisant connaître notre histoire à l'étranger, surtout dans la belle France, d'où sont venus nos ancêtres ; et en disant à notre ancienne mère patrie que, malgré l'abandon qu'elle a fait de sa fille, et la terrible et barbare spoliation de 1755—qui a arraché du foyer de l'Acadie six mille de ses fils pour les transporter comme de vils troupeaux sur des terres étrangères et inhospitalières, les dix mille

autres échappant à la déportation en se cachant dans les bois et en passant au Canada,—en disant à la France qu'il reste encore aujourd'hui dans les provinces maritimes de la Puissance du Canada, 110,000 descendants des martyrs de 1755, loyaux sujets de Sa Majesté Britannique, mais dont le cœur n'en reste pas moins français ;

Résolu, que copie de ces résolutions soit envoyée à M. l'abbé Casgrain, et au " Moniteur Acadien " et le " Courrier des Provinces Maritimes ", avec prière de publier.

ANS. M. LÉGER,

Président pro tem.

PLACIDE P. GAUDET, Secrétaire.

## CAUSERIE AGRICOLE

DE LA LAITERIE (Suite).

*Manipulation du lait dans une laiterie.*— Aussitôt la traite des vaches terminée, il faut distribuer le lait dans des vases où on le fait crémier après l'avoir passé dans un couloir ; il faut mettre doucement ces vases à la place où ils doivent rester. Si, pendant les fortes chaleurs de l'été, pour refroidir le lait, on met les vases dans un endroit plus frais que sur les planches, il faut transporter ces vases avec beaucoup de précaution, afin de remuer le lait le moins possible.

Généralement on écrème le lait que lorsqu'il est caillé, alors la crème est plus ferme et se recueille mieux : par ce moyen on peut faire de très bon beurre, pourvu que la crème ne séjourne pas très longtemps sur le lait. D'ailleurs on a aucun intérêt à laisser vieillir la crème, car en vieillissant elle perd en quantité et en qualité.

Cependant le beurre le plus fin est fait avec de la crème recueillie sur du lait doux, lorsque celui-ci est encore très fluide. Si l'on choisit ce dernier mode, le moyen le plus favorable à l'écémage se fait aux signes suivants : 1o La crème a beaucoup de consistance ; sa séparation d'avec le lait est complète : ce que l'on reconnaît en détachant avec un couteau la crème des bords du vase ; 2o. la couleur jaune de la crème se détache sensiblement du lait qui est alors d'une teinte bleuâtre. Ces deux signes étant réunis, on reconnaît qu'il est temps d'écramer.

L'heure à laquelle on levera la crème dépendra nécessairement des circonstances dont nous venons de parler, et quoique, d'après le plan sur lequel la laiterie est bâtie, une température égale doive généralement y régner, cependant il n'est pas inutile d'observer que le meilleur moment pour lever la crème pendant les mois les plus chauds de l'été, c'est le matin avant le lever du soleil. Pour l'hiver, l'heure de lever la crème est entièrement subordonnée aux circonstances.

Pour lever la crème, il faut placer les vases à lait sur une table, séparer la crème des bords des vases auxquels elle tient, par le moyen d'un couteau d'ivoire très mince et fait exprès pour cet usage ; on le passe tout autour du vase ; puis il faut attirer doucement la crème vers un des côtés du vase par le moyen d'une écremoire faite en buis ou autre bois très dur (pour que l'on ait pu la tailler très mince d'un

côté), et l'on enlève alors la crème avec soin, de manière à l'avoir toute sans lait avec elle, s'il est possible. Cette opération demande une habileté qui ne peut s'acquérir que par l'habitude; mais de la manière dont elle est faite dépend en partie le succès dans la quantité et la qualité du beurre; car, si on laisse de la crème, on perdra nécessairement une quantité de beurre proportionnée, et, si l'on prend du lait avec la crème, cela nuira à la qualité du beurre. Dans les journées chaudes, on doit faire deux écrémages par jour, un chaque traite; mais dans les temps froids, on peut n'écramer qu'une fois. Dans tous les cas, on ne doit jamais attendre que le lait soit sûr pour écramer, la qualité du beurre en souffrirait.

Quand la crème est ainsi levée, il faut de suite la mettre dans un vase à part pour la garder, jusqu'à ce qu'on en ait une quantité suffisante pour faire du beurre. Si la quantité de lait avec laquelle on a à opérer n'est pas considérable, on peut se servir d'un vase de grès.

Dans une grande laiterie, le vase qui convient le mieux pour garder la crème est un baril de bois, bien fait, d'une grandeur proportionnée à la quantité de crème, ouvert d'un bout, et avec un couvercle qui ferme exactement. Au bas de ce baril, près du fond, il doit y avoir un trou avec un bouchon de liège ou un petit robinet, afin de retirer de temps en temps par là toutes les parties claires et aqueuses qui pourraient se trouver dans la crème, et qui en séjournant avec elle, nuiraient beaucoup à la qualité du beurre. Le dedans de cette ouverture devra être garni d'un petit filet métallique ou d'une gaze qui retienne la crème et qui ne laisse échapper que la partie liquide. Il faut en même temps incliner le baril du côté de cette ouverture, afin que tout ce qu'il contient de séreux puisse s'en échapper.

Ce qui n'a pu être établi avec précision, c'est le temps qu'il convient de garder la crème, pour qu'elle atteigne le point où elle est propre à faire le meilleur beurre, et combien on peut la garder après ce moment sans qu'elle perde de sa qualité; cela doit en effet varier suivant les circonstances; il ne paraît pas que ceux qui sont renommés pour faire le meilleur beurre, aient là-dessus de règle uniforme. Ce qui peut être certain, c'est que, lorsque la crème est bien conservée, cela est à peu près indifférent :

Il est cependant admis que la jeune crème est la seule propre à faire du beurre de première qualité, et que par conséquent on doit la battre tous les jours si l'on tient à l'excellence des produits. Cette doctrine on le voit, est complètement opposée à celle qu'on professait autrefois et qui enseignait que la crème devait être aigrie avant d'être soumise au barattage. La seule raison qui pourrait excuser ceux qui ne font pas leur beurre tous les jours, serait la quantité insuffisante de crème recueillie, parce que le beurre se fait plus vite en opérant sur de grandes quantités que sur de petites; mais jamais et sous aucun prétexte il ne peut être permis d'entasser, comme le font certaines ménagères, la crème de toute une semaine dans des vaisseaux à peine couverts et qui ne sont pas suffisamment nettoyés, comme cela se pratique parfois. Il faut à la rigueur, que la crème soit bien conservée, sous tous rapports. Jamais la crème ne

doit être conservée dans la pièce destinée au lait frais; il faut la tenir dans un autre appartement, en ayant soin d'y maintenir une température moyenne qui ne dépasse par 15 degrés ni en été ni en hiver.

*Fabrication du beurre.*—La propreté est une des premières conditions à remplir pour faire le bon beurre. Tous les vases employés pour mettre le lait, la crème et le beurre lui-même doivent être tenus dans un état absolu de propreté; la baratte qui sert à faire le beurre doit être nettoyée immédiatement à l'eau chaude après chaque service.

Suivant les contrées, on passe à la baratte la crème seule, la crème avec le lait doux, ou la crème même avec le lait caillé. Il est certain qu'on peut baratter le lait même sans attendre que la crème soit montée, et par une agitation suffisante on arrive à la séparation des parties grasses de celles qui ne le sont pas, et ainsi à la formation du beurre. La crème passée avec le lait doux donne un résultat un peu plus avantageux sous le rapport du poids du beurre et de l'économie du temps que la méthode précédente, et la qualité du produit n'en est pas diminuée. Dans le Holstein, la Hollande, la Flandre et une partie de l'Angleterre, on met à la fois dans la baratte la totalité du lait caillé et de la crème. Cette méthode rend l'opération du battage plus pénible, et n'augmente pas sensiblement la quantité du beurre produit.

Lorsqu'on bat le lait même au lieu de la crème, on fait d'excellent beurre; mais ce mode est plus embarrassant, il exige des barattes plus grandes et un battage plus prolongé.

Le mouvement dans le battage de la crème ou du lait doit être uniforme et continue; car quelques coups trop précipités ou trop ralentis suffisent pour faire perdre presque tout son prix à du beurre qui, sans cela, eût été de première qualité. Les personnes, surtout celles qui se servent de barattes ordinaires, doivent tâcher d'avoir le coup très régulier, et ne doivent permettre à personne de les aider, à moins que ce ne soit quelqu'un qui ait la même manière de battre; mais, si la crème est bien préparée, tout aide sera inutile. Si l'on bat plus doucement qu'il est nécessaire, en hiver le beurre s'en ira, comme on dit, ou ne se fera pas; si le coup, au contraire, est trop prompt et trop violent, en été cela occasionnera une fermentation qui donnera au beurre un goût désagréable.

La ménagère qui a la direction d'une laiterie importante doit porter à cet égard la plus grande attention, et avoir soin de ne confier la besogne du barattage qu'à une personne qu'y s'y entende bien. Il faut qu'elle soit attentive, d'un caractère flegmatique; elle ne doit permettre à qui que ce soit, surtout aux personnes jeunes, de toucher à la baratte sans la précaution et la circonspection les plus grandes. Mais les personnes accoutumées à voir battre de la crème qui n'est pas bien préparée trouveront peut-être que ce serait un bien fort travail pour une seule personne de battre tout le beurre d'une laiterie considérable; mais le fait est que rien n'est plus aisé et moins fatigant que de faire du beurre quand la crème a été bien préparée.

La principale cause des difficultés que l'on éprouve dans la formation du beurre, c'est la température trop basse ou trop élevée; cette température a aussi

un autre inconvénient : elle diminue la quantité du beurre et contribue à sa mauvaise conservation. Lorsqu'il fait très chaud beaucoup de globules de crème restent dans le petit lait, puis une certaine partie du caillé est emprisonnée dans le beurre ; ce caillé ne peut pas se conserver malgré le salage plus abondant du beurre que l'on fait en été ; le caillé s'altère, l'altération se transmet au beurre et celui-ci devient rance.

La meilleure température pour faire le battage de la crème est entre 54 et 58 degrés Fahrenheit, au commencement du battage ; mais pendant l'opération la température augmente et elle arrive assez souvent à 60 degrés, et cela sans inconvénient. En hiver, si la température de la laiterie est suffisante, la crème qu'on y a conservée ne sera ni trop chaude ni trop froide.

En hiver, si l'on entretient dans la laiterie une chaleur suffisante, la température de la crème sera la plus convenable à son battage. Dans tous les cas, s'il devient nécessaire de réchauffer la crème, il faudra faire en sorte que toutes les particules de cette crème soient également réchauffées.

En été, il est bon de rafraîchir la crème pour la battre : pour cela, il suffit de plonger le vase qui la contient dans une cuve d'eau bien fraîche et de l'y laisser séjourner pendant une heure ou deux ; il est bon aussi de passer la baratte dans une eau fraîche. Avec ces précautions le battage de la crème se fera régulièrement, pourvu que la température de l'appartement dans lequel on opère ne soit pas trop élevé.

Comme la question de température est très importante pour le battage de la crème, on a déterminé un moyen d'expérience précise quant à la température la plus convenable au battage de la crème, les opérations ayant été faites sur six gallons de crème. On a obtenu les résultats suivants :

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 56 degrés Fahrenheit, cette température s'élève à 60 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure une demi-heure, et on obtient seize livres de beurre. C'est la plus grande quantité à laquelle on puisse arriver.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 66 degrés Fahrenheit, elle s'élève à 67 à la fin de l'opération. Le battage dure une demi heure, mais on n'obtient que 14 livres de beurre et ce dernier est laiteux.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 53 degrés Fahrenheit, et s'élève à 57 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure 1½ heure. On obtient 15 livres d'un beurre très bon, ayant une saveur et une couleur prononcés et très ferme.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 52 degrés Fahrenheit, elle atteint 56 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure deux heures et on obtient 14½ livres du meilleur beurre possible.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 50 degrés Fahrenheit, elle atteint 55 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure trois heures et on obtient 14½ livres du meilleur beurre.

D'après ces résultats il en donc tout aussi nécessaire d'éviter les basses comme les hautes températures. Dans tous les cas, le battage de la crème est

plus ou moins long, suivant la température et la quantité de lait à battre.—(A suivre.)

### Le Poulailler.

*Les œufs pour la couvaison.*—Une cause de non-réussite dans l'élevage des volailles est attribuée à l'habitude que l'on a parfois d'échanger entre voisins des œufs destinés à la couvaison. Une semblable habitude établit la consanguinité portée à son tel degré qu'il y a dégénérescence de plus en plus accentuée d'une année à l'autre parmi les volailles d'un poulailler, mauvaise constitution et parfois perte assez considérable de volailles.

*Emploi du coaltar dans un poulailler.*—L'emploi du coaltar dans un poulailler est un préventif très efficace contre les poux qui s'attaquent aux volailles. Les juchoirs et l'entourage de nids qui d'ordinaire servent de fourmillière aux poux devraient recevoir une couche de coaltar que l'on aura fait bouillir avant son application. Comme désinfectant et destructeur d'insectes le coaltar a une plus longue durée que quoique ce soit. Il suffirait d'en faire l'application deux fois l'année, le printemps et l'automne, dans un poulailler. L'huile de charbon est certainement un préventif contre les insectes qui s'attaquent aux volailles ; mais elle s'évapore rapidement, au point qu'il faudrait en faire l'application au moins une fois par semaine. Pour cette raison, l'emploi du coaltar est préférable.

*Conseils.*—Pour les soins à donner aux œufs que l'on réserve pour la couvaison il importe de les mettre dans un endroit ni trop froid, humide ou sec. Ayez soin de les retourner une fois par jour, si vous les gardez plus d'une semaine avant de les mettre sous la poule. Ces œufs peuvent être gardés soit dans un panier ou une boîte.

Pour le nettoyage du poulailler ayez recours à la chaux au moins deux fois par année. Faites en largement usage, principalement dans les crevasses et les coins du poulailler.

Le blé rôti est la meilleure nourriture que l'on puisse donner aux poulets. Si par le grillage il se trouvait occasionnellement des grains complètement des noirs, ça n'en serait que mieux. Donnez ce grain aux volailles lorsqu'il est encore chaud, mais prenez garde qu'il soit trop chaud.

Le lait, soit doux ou sûr, est bon pour toutes espèces de volailles.

Donnez la nourriture de bonne heure le matin aux volailles, car après un jeûne de toute la nuit, ce premier repas est très important.

### Observations sur les difficultés agricoles.

Les variétés du climat, celles des différents sols, sont les causes de nombreuses difficultés ; car, bien qu'avec le temps et un travail raisonné tous les sols puissent arriver au même degré de fécondité, ce ne sera jamais du premier coup, spontanément, qu'on y arrivera. D'abord il faudra toujours se plier aux exigences du climat, et les inconvénients des différentes qualités du sol ne peuvent disparaître qu'à la longue, à l'aide des procédés sérieusement mûris et vérifiés,

sur une petite échelle par une expérience pratique, s'appuyant pour cela sur de bonnes méthodes et en se conformant aux règles invariables sur lesquelles l'agriculture est établie.

C'est en mettant en pratique ces règles d'une nécessité absolue que les agronomes praticiens, les agriculteurs à l'aise, ont amené avec le temps leurs terres, quelle qu'en ait été d'ailleurs la mauvaise nature, au plus haut degré de perfection. Ces agronomes et ces agriculteurs n'ont pas opéré sans consulter auparavant le climat du sol qu'ils avaient à exploiter avant de fixer les assolements. Ils savaient qu'un climat non convenable à la végétation des plantes employées à former les assolements paralysait tous les soins de culture et que leurs travaux eussent été inutiles ; car sous un climat contraire, même les plus grands travaux, les plus grands frais de culture sont inutiles et sans fruit.

La terre est la même partout, mais les climats changent à des distances très rapprochées. Les variétés atmosphériques influent si fort sur la plus ou moins grande abondance des produits, que les cultivateurs ne sauraient trop étudier ceux de ces produits qui conviennent le mieux au climat du sol qu'ils exploitent.

#### Les composts.

Nous ne pouvons trop souvent attirer l'attention des cultivateurs sur les avantages qu'il y aurait d'établir dans le voisinage de la ferme des composts où les vases des fossés que l'on rejette sur le côté des fossés lors du curage, pourraient être employés en mélange avec d'autres terres, le débris des jardins et des cours et former par là de riches composts. Les débris en décomposition venant des plantes et des animaux pourraient être utilisés avec avantage dans ce but. Le sol sera enrichi d'autant, car toutes les fois qu'il les recevra tous en échange des récoltes qu'on lui enlève, il deviendra chaque année plus productif. Il est bien reconnu que plus la terre produit, plus elle donne d'abondantes moissons, toutes les fois qu'on lui restitue tout ce qui doit lui être rendu.

#### Les effets d'une bonne culture.

La terre, pour donner de bons produits, ne demande que du travail, des engrais, et un jugement sain de la part de celui qui la cultive. Avec ces puissants moyens, il ne peut y avoir de mauvais sols ; il n'en n'est pas qui, avec le temps, ne puissent arriver au plus haut degré de perfection. Il est pour ainsi dire moins important pour un pays d'avoir de bonnes terres que des cultivateurs sachant bien leur métier, parce qu'au fait il n'y a pas de mauvaises terres, il n'y a que de mauvais cultivateurs. Il n'y a point de sol, quelque soit d'ailleurs sa mauvaise nature, qui puisse résister même une année à la puissance d'une bonne culture ; et encore, à mesure que l'agriculture grandit, les produits grandissent avec elle. à tel point qu'un sol ne donnant plus signe de végétation, peut avec un travail persévérant de plusieurs années, devenir l'égal du sol le plus fécond, tout en donnant chaque année des produits toujours plus abondants.

#### Les assolements.

Les assolements doivent être dirigés non-seulement sur tous les sols possibles de manière à fournir d'abondants produits chaque année, mais encore ils doivent être de manière à ce que le sol qui les reçoit s'améliore chaque jour.

Les meilleures conditions de l'amélioration du sol sont : 1o. le retranchement absolu des jachères, remplacées par les prairies artificielles ; 2o. les plus excellents travaux de culture ; 3o. d'abondants engrais ; 4o. le choix des plantes convenables au climat et au sol ; 5o. le remplacement, dans l'assolement, des plantes à racines pivotantes par des plantes à racines traçantes, attendu que les racines pivotantes prennent la plus grande partie de leur nourriture dans les couches inférieures de la terre, pendant que les racines traçantes reçoivent la plus grande partie de leurs besoins alimentaires dans les couches les plus rapprochées de la surface du sol.

Parmi les racines pivotantes, celles qui ont beaucoup de radicules ou de chevelus sont plus épuisantes que celles qui n'en ont que peu. De même, il est des plantes à racines traçantes plus épuisantes les unes que les autres ; le blé et généralement toutes les céréales sont du nombre des plantes épuisantes.

Le blé a de nombreuses racines traçantes, prenant leur nourriture supérieure dans les couches supérieures du sol ; mais il en est d'autres qui vont chercher leur nourriture profondément dans le sol. Ce sont là les raisons qui font que le blé ne donne d'abondants produits que sur les couches très profondément végétales ; c'est pour cela encore qu'il veut être ensemencé dans tous les sols sur de bons labours très-profonds et sur des engrais profondément enfouis.

Nous ferons encore observer que toutes les plantes que l'on destine à fournir de la graine sont plus épuisantes que celles qui doivent être consommées en herbe ; qu'en conséquence il ne faut jamais cultiver pendant plusieurs années de suite sur le même sol des produits destinés à donner des graines. L'alternat des prairies artificielles, des plantes vertes, des plantes céréales, des plantes bulbeuses, oléagineuses, facilite admirablement les bons assolements. Combien ne sommes-nous pas soucieux de ces procédés de culture qui mieux compris augmenteraient grandement la fertilité du sol au lieu de l'épuiser par des récoltes consécutives de grains.

Nos devanciers, disent les routiniers, ont fait ainsi : ils nous valaient bien, pourquoi ne ferions-nous pas comme eux ? Aujourd'hui que nous sommes mieux renseignés à ce sujet que l'étaient nos ancêtres qui avaient à opérer sur des terres non épuisées comme elles le sont actuellement, ne serions-nous pas absurdes de préférer les fausses pratiques qui doivent nous ruiner, aux bonnes méthodes de culture qui nous assurent l'abondance et le bien-être ? Entrons donc franchement dans la voie du progrès agricole, c'est-à-dire de la bonne culture.

Or donc, pour bien cultiver et bien assoler la terre, il faut bien connaître le sol que l'on exploite, bien connaître les plantes qui conviennent le mieux au sol et au climat ; savoir varier les plantes suivant qu'elles sont plus ou moins épuisantes, bien connaître surtout le climat du lieu où l'on exploite ; savoir qu'à mesure

que le sol s'améliore, il peut supporter des plantes plus épuisantes, par conséquent un assolement plus varié et moins difficile en pratique; savoir enfin qu'il ne faut dépenser que le nécessaire pour les frais de culture, mais qu'il ne faut jamais reculer devant les frais d'une nécessité absolue, pour produire beaucoup.

Les avances faites et employées à la culture d'une terre avec discernement sont toujours des capitaux placés à gros intérêts. La terre, nous l'avons souvent répété dans les colonnes de la *Gazette des Campagnes*, n'est pas ingrate; c'est toujours avec large se qu'elle nous rend ce que nous faisons pour elle; mais si nous l'abandonnons, elle nous abandonne aussi. La terre veut être traitée avec connaissance de cause; c'est toujours en vain que le cultivateur ignorant se tue de peine, qu'il fait des dépenses folles: la nature agricole est sourde à la voix de celui qui méconnaît ses véritables besoins, comme à la voix de celui qui la néglige. Pensez-y bien, et réfléchissez. Il y va de votre intérêt comme de l'avenir de vos enfants à qui vous devez donner l'exemple d'une bonne culture afin de les attacher davantage à la culture du sol.

#### Choses et autres.

*Le Pionnier Canadien.*—C'est avec plaisir que nous accusons réception d'un nouveau journal ayant pour titre "Le Pionnier Canadien," publié à Montréal. M. Téléphore Bran en est le rédacteur-propriétaire. Ce journal paraîtra le premier et le quinze de chaque mois. L'abonnement, payable d'avance est de 50 centimes par an. On peut s'y abonner en s'adressant à M. Eus. Laliberté, N. P., 35, rue St Jacques à Montréal.

Ce journal traitera de questions se rapportant à l'agriculture et à la colonisation. A ce titre, nous accueillons chaleureusement notre nouveau confrère et nous lui souhaitons tout le succès désirable pour accomplir cette tâche vraiment utile aux cultivateurs, et qui demande un désintéressement plus qu'ordinaire. Nous en savons quelque chose.

Voici ce que dit notre confrère et ami: "Nous abordons un vaste champ de travail, et en venant y prendre notre part de besogne aux côtés de nos aînés qui depuis longtemps déjà se distinguent à l'œuvre, nous ne prétendons pas faire mieux qu'eux, mais simplement coopérer avec eux, dans la mesure de nos forces et de nos aptitudes, au progrès de l'exploitation du sol; moyen le plus efficace de travailler à la prospérité du pays...."

*Le premier veau d'une vache.*—Assez souvent lorsqu'une vache donne son premier veau, on a pour habitude de ne pas l'enlever à la mère sous prétexte que celle-ci ne donne que la quantité nécessaire de lait pour nourrir son veau, et aussi pour habituer la vache à être traitée avec moins de difficulté à son deuxième veau. En cela, nous commettons double erreur qui seront préjudiciables à la vache dans l'avenir. Les vaches se forment facilement à l'habitude. A l'égard de leur premier veau, tout est étrange et nouveau chez elles et elles se laissent traire facilement. Mais si au premier vêlage vous laissez à une vache son veau, elle n'oubliera pas cette habitude vicieuse pour l'avenir. Si l'année suivante vous lui enlevez son veau, elle se laissera traire avec répugnance et grande difficulté.

Mais là n'est pas le plus grand mal. Le veau étant laissé avec la mère, ne prend du pis toutes les heures ou les deux heures, que la quantité de lait nécessaire à sa nourriture; dans ce cas la sécrétion du lait ne se fera pas aussi avantageusement que si la jeune vache eût été traitée d'une manière régulière et les vaisseaux lactifères en souffriront après les autres vêlages lorsqu'il lui faudra retenir son lait pendant douze heures: la mamelle deviendra dure et douloureuse, elle ne pourra pas retenir son lait et elle ne sera pour l'avenir qu'une bien médiocre laitière. Le caractère futur d'une vache dépendra beaucoup des soins qu'elle aura reçus à son premier vêlage.

*Préparations aux travaux de la culture.*—Il est nombre de travaux dont il faut régler le plan d'avance, comme de précautions à prendre pour n'être pas en retard dans la saison qui commande le plus de travaux. Le temps d'agir est actuelle-

ment arrivé, maintenant que les jours sont longs et qu'il n'y a pas grands travaux à exécuter sur la ferme. Un des soins principaux à prendre actuellement, c'est de mettre l'outillage agricole en bon ordre, afin de n'être pas retardés dans les opérations agricoles du printemps, principalement des labours.

Une autre précaution qu'il importe de ne pas négliger, c'est de s'approvisionner immédiatement de grains de semence et d'obtenir le meilleur choix possible. Souvent, lorsque le temps des semences est arrivé, ceux qui n'ont pas prévu le cas, sont obligés d'employer pour semence les grains qu'ils ont en mains et qui assez souvent sont de qualité inférieure. Faites de suite la commande des graines de produits végétaux que vous devez récolter ainsi que des arbres fruitiers si toutefois vous désirez agrandir ou améliorer votre verger.

Rien ne doit être laissé au hasard ou à l'à peu près. Il faut, dans les opérations d'une ferme, que tout soit calculé et préparé à l'avance. Tracez d'avance, sur un papier, le plan de rotation que vous devrez poursuivre dans votre culture pour la prochaine saison. Avec de la réflexion, vous arriverez à vous fixer définitivement sur la manière d'opérer dans les différentes parties de votre ferme afin qu'aucune partie ne soit négligée et que vous puissiez en retirer les plus grands avantages possibles. N'attendez pas pour cela que vous soyez pressés par l'ouvrage, car alors vous serez obligés de piquer au plus court, c'est-à-dire négliger les travaux les plus importants pour vous permettre de réparer une charrue ou autres outillages qui seront alors en mauvais ordre.

#### RECETTES

##### *Ciment pour coller le marbre.*

La composition suivante forme un excellent ciment pour coller le marbre: On prend un demiard de lait écrémé et autant de vinaigre que l'on mêle ensemble. On ajoute à ce mélange cinq blancs d'œuf bien battus, puis de la chaux vive en poudre pour former une pâte, toujours en agitant bien pour que la masse soit bien homogène.—"La science populaire" de Montréal.

##### *Moyen d'enlever la rouille du fer.*

Pour enlever la rouille du fer, on couvre d'abord le métal d'une couche d'huile d'olive, on frotte bien et on abandonne pour deux fois vingt-quatre heures. Alors on enduit de nouveau d'huile à volonté avec une plume ou un morceau de ouate, ayant préalablement essuyé l'objet. Enfin on frotte avec de la chaux vive, non éteinte, réduite en poudre aussi fine que possible.—*Idem.*

#### AVIS

##### Aux Débiteurs de Butchard, Bros. & Co.

Avis vous est donné par les présentes que les créances ou droits d'action que Butchard & Co., possédaient contre vous ont été vendus et transportés à Butchard & Co., de la ville de St Germain de Rimouski, marchands, en vertu d'un acte de cession et vente, reçu devant E. J. Angers, Notaire, à Québec, le vingt-six du mois de février mil huit cent quatre-vingt sept, et consenti par Henry A. Bédard, écuyer, curateur, à la session judiciaire faite par les dits Butchard, Bros. & Co., dans la cause No 1515, Cour Supérieure, Rimouski.

Rimouski, 5 mars 1887.  
10 mars 1887.

BUTCHARD & Co.

##### Demande d'emploi comme Meunier.

Le soussigné ayant été à l'emploi de l'Hon. M. E. Dionne comme meunier dans un de ses moulins à farine à Ste Anne de la Pocatière pendant plusieurs années, et en dernier lieu à St Louis de Kamouraska, offre ses services pour la tenue d'un moulin à farine, comme meunier. Il peut fournir de bonnes recommandations. S'adresser à

CHARLES RUEST,  
St Louis de Kamouraska, P. Q.

3 mars 1887.

CANADA, }  
 PROVINCE DE QUEBEC, }  
 District de Kamouraska. } COUR SUPERIEURE.

No. 888.

DAME CELINA BOUCHARD, épouse contractuellement séparée quant aux biens de Magloire Deschênes, écuyer, bourgeois, de la ville de Fraserville, et le dit Magloire Deschênes mis en cause pour assister et autoriser sa dite épouse,

Demandeurs,

vs.

ALEXANDRE LEBEL, ci-devant cultivateur, de la paroisse Notre-Dame du Lac Témiscouata, et actuellement dans les Etats-Unis d'Amérique,

Défendeur.

Il est ordonné au Défendeur de comparattre dans les deux mois.

J. G. PELLETIER,

P. C. S.

Fraserville, le 8 mars 1887.  
 10 mars 1887.

## A VENDRE UN MOULIN A FARINE.

Le soussigné offre en vente un Moulin à farine avantageusement situé dans la paroisse de St Louis de Kamouraska. Ce moulin a trois moulages et possède les appareils les plus modernes pour son bon fonctionnement. Tout est en bonne condition et peut donner complète satisfaction. Les conditions les plus avantageuses seront accordées à l'acheteur.

S'adresser à

PIERRE MICHAUD,

St-Louis de Kamouraska.

3 mars 1887.

CANADA, }  
 PROVINCE DE QUEBEC, }  
 District de Kamouraska. } COUR SUPERIEURE.

No. 877

Le vingt-quatre février mil huit cent quatre-vingt sept.

HYACINTHE SOUCY, cultivateur, de la paroisse de St André

Demandeur,

vs.

JEAN TOUSSAINT GAGNÉ, yeoman, de la paroisse de St Alexandre, DALVINA GAGNÉ, fille majeure et usant de ses droits, ZACHEE GAGNÉ, yeoman, JOSEPH GAGNÉ, yeoman et ELZEAR GAGNÉ, tous quatre ci-devant de la dite paroisse de St André et actuellement aux Etats-Unis d'Amérique, et THOMAS GAGNÉ, cultivateur, de l'endroit appelé *Brompton Falls*, dans le district de St François,

Défendeurs.

Il est ordonné aux Défendeurs Zachée Gagné, Joseph Gagné et Elzéar Gagné de comparattre dans les deux mois.

J. G. PELLETIER,

P. C. S.

3 mars 1887.

## A VENDRE

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

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

J. B. BEAUDRY,

ST MARC, Comté Verchères, P. Q.

## A vendre à Deschambault

Un magnifique taureau demi-Durham, de trois ans. Le propriétaire a obtenu pour cet animal, trois premiers prix aux exhibitions agricoles de la Société d'agriculture du comté de Portneuf. S'adresser à

SAMUEL PAQUIN, Deschambault, P. Q.

## Terre à vendre.

Une magnifique terre, en bon état de culture, de trois arpents et demi sur quarante-deux arpents de profondeur, située au Village de St Roch des Aulnaies, voisin de Jean-Baptiste Dupuis, écr., près des écoles, du moulin à farine, des magasins et de la fromagerie, avec maison, grange et autres bâtisses. L'eau en abondance est à proximité de la maison et des bâtiments.

Pour les conditions de vente, s'adresser à

EUSEBE PELLETIER

Au Village de St Roch des Aulnaies.

A vendre par M. Eusèbe Pelletier, une bonne vache laitière Ayrshire, avec pedigree, provenant de la ferme de M. L. Gibb. Prix : \$30.

3 février 1887.

## FROMAGERIE COMPLETE A VENDRE

### STE FLAVIE.

A vendre à Ste Flavie, comté de Rimouski, une fromagerie complète, dans un état parfait de conservation, n'ayant servi qu'environ quatre mois.

S'adresser à

JOSEPH CHOUINARD,

Fromager à Ste Flavie.

27 janvier 1887.

## 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 Rimouski, de Kamouraska et de Montmagny. Il s'occupe de prêts d'argent hypothécaires et autres.

## ECREMEUSE DE LAVAL!

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

INSTRUMENTS de la Compagnie Manufacturière Masses Fauchouses 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 buerrie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations. Dents de Fauchouses. Tordeneuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS &amp; THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec

28 mai 1885.