

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, PARRAISANT 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.
Emaprons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Le Monastère de la Trappe, à Oka.— Conférence de Sa Grandeur Mgr Laflèche, sur l'émigration et la colonisation.

Causerie Agricole : L'ensilage des fourrages verts (Suite).— Ensilages hachés.— Ensilages purs ou mélangés; l'ensilage et les rations alimentaires; l'eau de végétation du blé d'Inde et les matières sèches absorbantes; mélanges des fourrages verts; mélanges de tourteaux et de farineux; mélanges des pulpes de betteraves; salaison des conserves; un dernier mot sur les mélanges.— Ensilages de plantes en fleurs et de plantes presque mûres.— Périodes végétatives de croissance et de décroissance de valeur alimentaire; opinion de la pratique.

Sujets divers : Avantages d'une bonne alimentation chez les animaux.— Les plantations dans les poulaillers.— L'oie : mœurs, incubation, maladies, produits (Suite).— Incubation; maladies; produits; engraissement.

Choses et autres : "Le Monde illustré," publié à Montréal.— *Le Comptabilité agricole.*— *Maximes.*

Recettes : Excellent vinaigre contre les maladies contagieuses.— Vinaigre camphré.

PRIÈRE À NOS ABONNÉS RETARDATAIRES de payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous avons besoin de ce qui nous est dû, comme l'ouvrier a besoin, chaque semaine, de son salaire. C'est avec le prix des abonnements que nous avons à faire face aux dépenses qu'entraîne la publication de notre journal : nous en priver, c'est nous mettre dans une gêne considérable. Pour chacun de nos abonnés l'envoi d'une piastre ou plus qu'ils nous doivent, n'est rien, mais ces sommes réunies nous sont absolument indispensables. Nous avons été des mois pendant lesquels nous ne recevions pas deux piastres par semaine, et la semaine dernière, dans une seule journée nous recevions \$18 pour abonnement à notre journal. Ces retards ne peuvent être dus qu'à l'oubli, jamais nous ne voudrions croire qu'il y ait mauvaise volonté. Dans tous les cas, que chacun de nos abonnés se demande : **AI-JE PAYÉ MON ABONNEMENT A LA "GAZETTE DES CAMPAGNES ?"** et nous sommes bien convaincu que dans le cas contraire on s'empressera de faire justice à notre juste demande au plus tôt.—*Nous attendons ! !*

REVUE DE LA SEMAINE

Le Monastère de la Trappe, à Oka, à quelques lieues de Montréal.— Nos lecteurs liront sans doute avec intérêt les renseignements suivants sur les religieux de la Trappe à Oka, dûs à la plume de l'Hon. de La-Bruère, rédacteur du *Courier de St-Hyacinthe* :

Le monastère de la Trappe est situé à trois milles du village d'Oka, sur une colline d'où la vue s'étend sur le lac et les bois des alentours. La maison qui est en bois possède deux étages, avec rez de chaussée en pierre, et mesure 150 pieds de long. Elle est actuellement habitée par 16 religieux dont 8 pères.

La ferme a 1000 arpents en superficie et est un don du séminaire de St-Sulpice de Montréal, à la communauté de la Trappe.

On compte que 250 à 300 arpents de terre sont défrichés et le reste est en bois debout. Il y a un moulin à farine et un moulin à scie sur la rivière dite "du moulin," et ce pouvoir d'eau qui est magnifique est la propriété de la communauté.

Les Trappistes se sont établis à Oka au printemps de 1882. La maison qu'ils habitent sera plus tard convertie en hôtellerie, et le monastère sera construit près du moulin et des bâtiments de la ferme.

Depuis trois ans, ces religieux ont fait énormément de travail, car on sait que l'ordre de la Trappe est essentiellement monastico-agricole. Cependant il leur reste beaucoup à faire, puisque tout étnit à créer. Ils possèdent 40 bêtes à cornes et 6 chevaux. La grange nouvellement construite mesure 150 pieds par 60, et offre toutes les commodités possibles. La charpente est faite de telle manière que le toit se supporte par lui-même; il n'y a pas ce que nos cultivateurs appellent de "batteries" et les voitures peuvent partout circuler dans la grange.

L'année prochaine on se propose d'avoir une beurrerie, avec tous les appareils perfectionnés du jour.

Nous avons eu l'avantage de pénétrer dans le cloître. Quelle description pouvons-nous en donner ?

c'est la demeure du pauvre dans toute l'acception du mot. Aucuns meubles; des sièges grossiers, encore sont ils rares; aucune peinture; des murs et des planchers nus; des cellules étroites, avec un lit en bois; pour porte aux cellules une lisière de grosse toile; au réfectoire, table rustique, et sur la table sans nappe le couvert de chaque moine, consistant en une cuillère en bois, un gobelet, et une serviette de toile très commune. Voilà tout l'ameublement de l'intérieur.

Qu'y mange-t-on? on n'y mange ni viande, ni œufs, ni poisson, ni pâtisserie; que des légumes et des fruits. Les moines se couchent à sept heures du soir et se lèvent à deux heures du matin. Ils ne font qu'un repas par jour, à 2½ heures de l'après-midi, excepté dans le carême où le repas est fixé à 4½ heures. Durant les grands travaux de l'été, on sert une collation additionnelle.

Avec cela silence perpétuel. Toute communication est interdite entre les moines; si vous prêtez l'oreille, vous n'entendez rien. Il y a quelque chose d'auguste et de solennel dans ce silence.

Dans nos pénitenciers, on impose forcément ce silence aux détenus pour empêcher les complots furieuses; dans le cloître, c'est le mutisme volontaire; on s'y soumet pour être plus parfait et se rapprocher de Dieu. *In silentio erit fortitudo*, a dit Isaïe. Le religieux se sent fort, parce que la colomnie et la médiancée ne pénètrent jamais dans sa cellule; il se sent libre, parce que pour lui les conversations avec Dieu ont remplacé les conversations humaines.

Cette vie de réclusion et de silence paraît étrange à l'homme du monde, tant elle est en dehors de l'idée que l'on a des relations sociales. Elle semble absurde à un grand nombre, et tellement absurde que des hommes ont écrit et parlé contre l'existence de ces communautés et ont tenté même de flétrir la conduite du moine comme étant anti-sociale.

Ils n'en comprennent point la signification.

Le premier besoin du cœur de l'homme c'est le bonheur. Il y en a qui le cherchent dans l'acquisition des richesses ou des honneurs, d'autres dans la satisfaction des sens et de ce que l'on appelle les plaisirs de la vie. Pourquoi blâmerions-nous ceux qui le cherchent en Dieu? Ils usent d'une liberté que tout homme possède, et si la grâce divine opère en eux de manière à les appeler à cette vie d'abnégation et de sacrifice, on aurait tort de refuser au moine ce qu'on n'ose refuser aux autres.

Les libres-penseurs qui n'ont point pour les éclairer le flambeau de la foi, jugent les religieux à travers les ténèbres. Ils considèrent comme opposé à la dignité de l'homme les vertus d'obéissance et de pauvreté. Pourtant obéir c'est régner. La désobéissance est le crime du monde, et le Trappiste, avec sa ceinture de corde, ses sandales, sa tète rasée, son habit de laine, trouve dans la retraite une quiétude qu'il aurait été libre de chercher à travers les agitations de la vie, mais qu'il n'a pas voulu et qu'il n'aurait pu trouver. Toutes les issues du côté de la terre sont, il est vrai, fermées pour lui; mais pour qu'il puisse respirer et vivre, on lui a ouvert celles du ciel. Sa vie est partagée entre le travail et la prière. Soldat de la milice céleste, il obéit au commandement; ses sueurs fécondent le sol qu'il défriche et ses invocations à Dieu sanctifient le grain que sa main récolte. Il n'a

rien à lui et ne désire rien avoir. La plus méritoire de ses pénitences c'est la pauvreté; la bêche avec laquelle il remue le terre n'est point à lui, c'est la propriété commune; il dit: notre bêche; le pain qu'il mange il l'appellera notre pain. Il n'y a qu'une chose qui lui appartienne et qui n'est la propriété de personne autre: ce sont ses péchés. S'accusant devant Dieu, il dira: "ma faute."

Voilà pourquoi le Trappiste meurt heureux et content, car, dès ici-bas il commence à chanter l'hymne de l'éternité.

Conférence de Sa Grandeur Mgr Lafèche, sur l'émigration et la colonisation.—Nous empruntons au *Journal des Trois-Rivières* le résumé suivant d'une conférence donnée par Mgr l'évêque des Trois-Rivières, à l'Hôtel-de-ville des Trois-Rivières, la semaine dernière:

Pour connaître l'avenir de son pays, a dit Sa Grandeur il faut étudier le passé. De même que l'arpenteur qui tire une ligne à travers la forêt pose d'abord quelques jalons sur lesquelles il se guide pour suivre la ligne droite et arriver à son but, ainsi en est-il de l'étude de notre histoire. Pour connaître d'une manière à peu près certaine l'avenir de notre nation, il faut d'abord poser des jalons historiques sur lesquelles nous pourrions nous guider.

Pour prouver la vitalité de la race canadienne française, Mgr a posé trois jalons; il a choisi trois époques de notre histoire 1763, 1831 et 1881. A la première époque, c'est-à-dire au commencement de la domination anglaise le peuple canadien ne comptait que 65,000 âmes; en 1831, il en comptait 500,000 et en 1881, c'est-à-dire au dernier recensement, il en comptait 1,200,000. Ces chiffres parlent par eux-mêmes; les conclusions s'en tirent facilement. Une nation qui a une telle vitalité est destinée à de grandes choses. Mais il y a une terrible plaie attachée au flanc de la nation et qui l'affaiblit considérablement, et cette plaie c'est l'émigration. Avant de toucher cette question Mgr a prévenu ses auditeurs qu'il n'avait l'intention de blesser personne. Après nous avoir raconté les malheurs de l'exilé canadien; après avoir donné les raisons qui déterminent la plupart des canadiens à travers les lignes, il nous montra un groupe de ces malheureux compatriotes engagés dans la guerre de sécession au nombre 45,000, se battant pour une cause qui leur était tout à fait indifférente; sur ce nombre 15,000 tombèrent sous les coups des américains.

Un autre groupe bien plus nombreux s'est enfoncé dans les fabriques où les jeunes gens et les jeunes filles vont perdre leur santé, leur avenir et souvent leur foi et leurs mœurs.

Pendant que les Canadiens voyaient leurs frères les laisser pour aller donner aux Etats-Unis leurs sueurs et leur sang, débordant à la Patrie un impôt qu'elle seule a le droit de prélever sur ses enfants, un autre spectacle bien propre à les consoler se présentait à leurs yeux. Les Cantons de l'Est, les vallées d'Ottawa et du Lac St Jean se peuplaient de courageux pionniers qui la hache à la main, terrassaient les géants de la forêt, construisaient des habitations, érigeaient des paroisses, consacraient leur vie à l'agrandissement de leur pays.

Ce sont de véritables héros ces Canadiens, les fondateurs de ces grands et beaux villages; la Patrie reconnaissante leur doit des éloges, car ils sont ses plus grands bienfaiteurs.

Après avoir fait la peinture du cultivateur canadien vivant heureux au milieu de sa famille et celle du malheureux exilé qui parcourt en pleurant les pays étrangers, Sa Grandeur indique le remède le plus efficace à apporter pour remédier à cet état de choses.....

Le grand remède, dit-il, contre l'émigration, cette plaie qui ronge notre beau pays: c'est la colonisation. Il nous fait voir la fertilité de la Vallée du lac St-Jean, des Cantons de l'Est et de la Vallée d'Ottawa, il nous montre ces prêtres courageux qui ne craignent pas de mettre la main à la cognée pour aider l'homme des champs à abattre les forêts; ces hommes de Dieu qui aident de leurs conseils les braves colons, remplissent auprès d'eux les charges de notaires, avocats et juges. Monseigneur lui-même a rempli ces différentes charges dans ses missions. Il recommande aux parents de se soumettre eux-mêmes et de soumettre leurs enfants à la loi du travail, de leur rappeler que l'homme est condamné à gagner sa vie à la sueur de son front; il fait aux mères de familles la description de la femme forte

qui broie son lin, le file et en fabrique des étoffes qui servent de vêtements à sa famille.

Il nous rappelle l'éloge du Révérend Père Félix à l'adresse de la race Canadienne-française; enfin pour résumer, il dit que le travail est un grand remède à apporter non seulement pour cicatriser la plaie de l'émigration, mais aussi pour former les colons de l'avenir.

Sa Grandeur appréciant les divers points du pays qui offrent des avantages aux colons, etc., déclare solennellement que la vallée du St-Maurice n'est pas propre à la colonisation c'est à dire à l'établissement de paroisses.

Monseigneur, au cours de sa conférence, a remarqué que la protection est le système le plus propre au développement d'un jeune pays comme le nôtre; nous avons besoin de protéger notre industrie naissante, a-t-il dit, et les hommes politiques qui ont reconnu la nécessité de l'établissement du tarif protecteur ont sagement répondu à un besoin important.

Monseigneur s'est adressé à nous, en sa qualité de citoyen et comme tel, il nous a montré qu'il aimait son pays, qu'il voulait sa grandeur et sa prospérité matérielle en même temps que l'affermissement de la loi de Dieu dans le cœur de ses concitoyens.

Il est content de voir l'établissement du chemin de fer des Basses Laurentides, il dit que c'est un excellent débouché qui nous livrera une vallée fertile assez grande pour contenir des centaines de paroisses, enfin une vallée propre à la colonisation.

Il termine en exhortant ses concitoyens à encourager par leurs paroles et par leurs exemples la colonisation comme l'unique remède pour guérir cette plaie de l'émigration et accroître notre importance politique en même temps que notre richesse nationale. "Emparons-nous du sol," il nous appartient tout entier, nos pères nous l'ont légué.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS. (Suite).

Ensilages hachés.—Les ensilages hachés ont le précieux avantage de rendre les rations alimentaires d'autant plus homogènes qu'une fermentation en commun les a complètement modifiées dans leurs propriétés physique et chimiques.

Que les fermentations soient meilleures dans les ensilages hachés menus que dans les ensilages non hachés, ceci doit résulter de la moins grande quantité d'air contenu dans les premiers que dans les seconds, alors que ces ensilages consistent, en gros et longs blé-d'inde. L'air, c'est le provocateur des excès de fermentation, c'est l'agent actif des moisissures et de leurs champignons, c'est l'ennemi des ensilages. Donc, tout ce qui tend à l'expulser, à l'empêcher d'entrer, c'est la force devant l'ennemi. Les ensileurs ne sauraient trop le combattre par le tassement, par la compression, et ils doivent reconnaître qu'à cet égard le hachage du blé-d'inde en petits morceaux d'un pouce à un pouce et demi, est une pratique tendant à obtenir une masse ensilée plus serrée, plus pesante, plus homogène, et notons bien ceci, moins accessible à l'air extérieur quand on le coupe en tranches verticales pour les besoins journaliers de la consommation pour le bétail.

ENSILAGES PURS OU MÉLANGÉS.

L'ensilage et les rations alimentaires.—Le blé-d'inde, prototype des plantes ensilées, n'est pas un fourrage complet, sa relation nutritive est : 1 matière azotée : 8 ou 9 matière non azotée, alors que le foin, fourrage-type par excellence, présente, pour les mêmes groupes de substances, le rapport : 1 : 5.

On s'est donc demandé s'il ne serait pas possible et avantageux, par l'addition de matières azotées,

tourteaux, farineux, balles de blé, de rapprocher la valeur alimentaire du blé-d'inde de celle du foin. Et mieux que cela, on s'est demandé s'il n'y aurait pas intérêt à faire des maïs ensilés plus riches que le foin, ou bien encore, si les silos ne devraient pas être considérés comme des laboratoires où s'élaboreraient, sous l'influence d'une fermentation en commun, des rations toutes faites, des rations complètes et spéciales pour les vaches laitières, les bœufs et chevaux de travail, pour les animaux d'engrais.

L'eau de végétation du blé-d'inde et les matières sèches absorbantes.—On a cru, dès les débuts de l'ensilage, qu'il serait profitable de tempérer la teneur humide du blé-d'inde en opposant à ses 85 p. 100 d'eau de végétation, une matière sèche, absorbante, azotée, comme la balle de blé, qui faciliterait une meilleure fermentation et contribuerait à constituer un mélange de plus haute qualité. On voulait, par là, enrichir le blé-d'inde et se garantir contre la surabondance de l'eau qui en abaisse le taux alimentaire. L'expérience ayant prouvé que l'eau de végétation du blé-d'inde n'est pas à redouter dans une fermentation réglée par un fort tassement, on a préféré ensiler le blé d'inde sans mélange de matière sèche, cette matière augmentât-elle le contingent d'azote du silo. On continue, il est vrai, à apporter dans les silos des balles d'avoine ou de blé, et même de seigle ou de sarrasin, mais c'est à titre de chapeau, de couverture, surmontant la masse ensilée, et, par conséquent, s'imprégnant des émanations qui s'en dégagent. Ces couches de faible valeur remplissent le rôle de couches sacrifiées; elles s'altèrent plus ou moins, elles servant d'assises aux madriers, pierres, bourrées, pailles qui exercent, par leur poids, une pression automatique sur le silo.

Quant aux pailles, et foin hachés qu'on ajoute, parfois, aux silos de blé-d'inde, ce n'est pas à l'effet d'améliorer le blé-d'inde lui-même, c'est plutôt à l'effet de les améliorer par leur contact avec une matière végétale qui active la fermentation jusqu'au degré nécessaire pour rendre leur lignoux, leur cellulose, leur moëlle plus alibiles.

Mélanges des fourrages verts.—A l'époque où se récolte le blé-d'inde, en septembre et octobre, il y a souvent des regains très difficiles à faner en l'absence de soleil remplacé par des brouillards et des pluies. Ramasser ces fourrages aussitôt que coupés, c'est-à-dire à l'état vert, tendre, très aqueux, les mélanger dans les silos à blé-d'inde, c'est composer une masse alimentaire très estimée du bétail. Il ne faut pas s'effrayer de la chaleur que ces regains provoquent dans les tas de blé-d'inde. L'essentiel, c'est de le stratifier par petites couches, et jamais de les abandonner en tas, pendant une nuit. On évite aussi de les placer au long des parois des silos en maçonnerie. Ils sont mieux placés à une distance de trois pieds du pourtour de la masse générale. On les démêle à la fourche, pour les laisser à plat, et non en bouchons. Bref, on les traite comme les litières qu'on apporte sur les tas de fumier bien conduits.

On peut dire que ces sortes de mélanges sont une très heureuse application de l'ensilage à l'utilisation des fourrages verts d'arrière-saison. Ils suppriment la fénaison à coup de main-d'œuvre ou de machines

dans un moment où, trop fréquemment, il y a mieux à faire que de lutter contre les mauvais temps.

Mélanges de tourteaux et de farineux.—Ils sont à recommander pour être effectués, non dans le silo, mais à la sortie du silo. Inutile de faire des avances à long terme en introduisant, dans les ensilages, des matières coûteuses qui, d'ailleurs, courraient le risque de s'altérer par un insuccès de fermentation. Il est plus rationnel, à la veille même d'une distribution au bétail, d'extraire le blé-d'inde et de le mêler avec les matières qui doivent l'enrichir. On forme alors un tas des matières extraites et des matières améliorantes. On le recouvre de paille qui prévient les excès d'échauffement. La fermentation fait son œuvre pendant la nuit, et le matin, après le *tour du cadran*, on donne le tout au bétail.

Ce qui vient d'être dit sur les mélanges de fourrages concentrés de haut titrage, s'applique aussi aux bûchés de pailles et de foin. Quand il n'y a pas de raisons majeures de les incorporer dans les silos à blé-d'inde, il est toujours temps de les traiter comme on traite, dans ce cas, les tourteaux.

Mélanges des pulpes de betteraves.—Plusieurs cultivateurs des localités où l'on extrait du sucre des betteraves, ont employé, avec succès, les pulpes mises en silos avec le blé-d'inde-fourrage. Ils ont stratifié par couches alternatives toutes les matières de leur ensilage.

Salaison des conserves.—Il est incontestable que les sels dénaturés ajoutés dans les ensilages de blé-d'inde sont des agents d'amélioration de ces ensilages, surtout quand la qualité du blé-d'inde et des autres fourrages laisse à désirer. Mais ce n'est pas à dire que le sel soit une nécessité des conserves ensilées. On peut s'en passer au point de vue de la fermentation.

Un dernier mot sur les mélanges.—Nul doute que le blé-d'inde, plante sucrée, ne soit un excellent agent de fermentation alcoolique, et que, par cette qualité, il ne puisse, très souvent, servir à l'amélioration de siliques de paille et foin bûchés, balles de céréales, déchets de battages et de greniers, toutes matières dont les propriétés alibiles s'augmentent par une bonne fermentation.

Nul doute que ces matières coupées menues ou mélangées dans leur état naturel, ne se logent facilement dans les moindres cavités d'un tas de blé-d'inde, et ne contribuent ainsi à la formation d'une masse où s'opèrent, entre les constituants, des mélanges très avantageux. Mais, sans perdre du vue que ces effets pourront s'obtenir, avec moins de risques, par le mélange opéré douze à quinze heures avant la consommation du bétail, il ne faut pas, non plus, oublier que pour les matières riches qui sont destinées à perfectionner et compléter le blé-d'inde, c'est encore par le mélange, en dehors du silo, qu'on arrive au meilleur mode d'utilisation. A vrai dire, il n'y a à l'abri de toute discussion que le mélange des fourrages verts d'arrière-saison, non susceptibles de conservation par des fanages difficiles, qui puisse être opéré dans le silo même. On peut aisément conserver les matières sèches. Il faut absolument, quand on veut s'affranchir des complications et des dépenses du fanage, se servir des silos de blé-d'inde pour conserver et améliorer les matières vertes les unes par les autres.

ENSILAGES DE PLANTES EN FLEURS ET DE PLANTES PRESQUE MURES.

Périodes végétatives de croissance et de décroissance de valeur alimentaire.—A quel instant de leur végétation convient-il d'ensiler les fourrages? Sont-ils plus riches pendant ou aux approches de leur floraison? Sont-ils plus riches aux approches et pendant leur grénaison, leur fructification, leur quasi-maturité? Quand faut-il les récolter pour réaliser le maximum de richesse nutritive?

Quelles variétés sont les plus nutritives? Est-ce le blé-d'inde géant qui nourrit le plus de bétail par arpent? Ne sont-ce pas plutôt les blé-d'inde moyens qui mûrissent mieux, et quoique rendant moins de poids brut par arpent, se distinguent, en dernier ressort, par un rendement plus élevé de matières nutritives?

Toutes ces questions se tiennent. M. Ed. Lecouteux a cherché à les résoudre par voie d'enquête dans le *Journal d'agriculture pratique* placé sous sa direction.

Opinion de la pratique.—Voici la réponse d'un praticien, M. L. Bonnet, telle que publiée dans le *Journal d'agriculture pratique*:

1o. Les maïs du pays, jaune gros et blanc des Landes, sont plus nutritifs sous le même volume que les maïs géant et dent de cheval. Néanmoins, ces derniers donnent une somme plus grande d'aliments digestibles à l'arpent.

Il est d'ailleurs facile d'augmenter leur teneur en azote par l'apport d'une certaine dose de tourteaux; le surplus d'éléments hydro-carbonés dans une récolte de *dent de cheval* fait plus que compenser l'achat de tourteaux pour en élever la relation nutritive.

Pour l'ensilage, dans les bonnes terres, il est préférable, selon moi, de semer du maïs géant.

2o. Une faute énorme serait de laisser mûrir le maïs, quand bien même il augmenterait de valeur nutritive, car j'ai remarqué qu'aussitôt la fécondation achevée, les feuilles qui sont dans le bas des tiges jaunissent et séchent très vite et que les tiges mêmes perdent une grande partie de leur eau.

Cette eau est aussitôt remplacée par de l'air, c'est-à-dire par l'ennemi le plus grand de l'ensilage. Aussi, en récoltant du maïs demi-mûr, malgré un tassement très énergique, il resterait trop d'air dans la masse ensilée et à coup sûr la fermentation deviendrait acide.

Cette acidité serait bien plus nuisible au bétail, que ne pourrait leur être profitable une teneur plus riche de la matière.

A propos de la qualité d'un fourrage, j'ai toujours remarqué que pratiquement c'était *autour de la floraison qu'il fallait couper une récolte*. Pour l'ensilage, il faut, sous peine d'échec, ne pas rentrer le maïs trop mûr: aussitôt qu'il se met en fleurs, il est temps de l'abattre.

Pour le seigle, nous n'attendons même pas qu'il soit en fleur; plus tard, la fermentation serait moins bonne.

Je le répète, pour l'ensilage, plus les fourrages sont verts et gorgés d'humidité, mieux vaut la conserve.

3o. Je crois qu'il ne serait pas très facile d'obtenir deux récoltes de maïs de maturité différente et de les bien mélanger dans le silo.

Dans le cours de l'hiver nous n'avons donné à des bœufs d'engrais que du maïs additionné de tourteaux de coton et de colza (le premier est bien plus goûté par le bétail). Ils ont très bien profité et ont à peine touché au foin qu'on leur donnait après leur ration de maïs. Le boucher qui les a achetés m'a assuré que la viande était aussi bonne que celle des bœufs d'herbe. Somme toute, l'ensilage est une bonne chose, mais il le faut bien réussir; pour cela, il est indispensable d'ensiler le fourrage le plus vert, le plus tendre possible."

Quoi qu'il en soit, c'est encore une question à élucider que celle de savoir si, dans une même ferme, il n'y aurait pas intérêt à cultiver simultanément deux variétés de blé-d'inde, la variété géante qui donne le maximum de poids brut par arpent; et les variétés de taille moyenne qui, à poids égal, mais à moindre récolte brute par arpent, rendent plus de matière alimentaire, plus de protéine surtout. Il est probable que le mélange des deux variétés, dans un même silo, donnerait un tout meilleur que les deux parties isolées et traitées à part. Sans doute, la somme d'azote n'augmenterait pas, mais la meilleure répartition de l'azote dans le mélange faciliterait une meilleure composition des rations alimentaires. C'est à voir.—(A suivre.)

Avantages d'une bonne alimentation chez les animaux.

Voici quelques aphorismes que M. Félix Valleroy, auteur d'un "Traité sur les bêtes à cornes," a reproduits d'après un écrivain allemand qui a parfaitement résumé les avantages d'une bonne alimentation pour le bétail:

La même quantité de fourrage, consommée par dix animaux bien nourris, produit plus de lait, de travail et de viande, que si elle était consommée par vingt animaux mal nourris.

Ils font plus de fumier et de meilleur fumier.

Ces dix animaux exigent moins de capital, par conséquent leur compte a moins d'intérêts à servir.

Avec moins de bêtes on a moins de risques.

On a aussi moins de travail pour les soins à leur donner, par conséquent moins de mains d'œuvre.

Une bête en bon état, qu'on est forcé de réformer, a bien une plus grande valeur qu'une bête maigre. Si un accident survient à une bête maigre, elle est presque entièrement perdue.

S'il survient une disette de fourrages, des animaux en bon état supportent mieux les privations.

Des bêtes bien nourries mangent régulièrement et ne sont pas exposées aux accidents qui arrivent si souvent à des bêtes affamées.

Les plantations dans les poulaillers.

Une des mesures d'hygiène les plus simples, les plus utiles et les moins souvent employées pour l'assainissement des poulaillers, est la plantation d'arbres à l'intérieur des parquets. Les arbres attirent une quantité d'insectes dont les poules recueillent tous jours quelques-uns. Ils absorbent les miasmes et l'acide carbonique dégagé par les agglomérations d'animaux. enfin ils donnent de l'ombre et entretiennent sur le sol une fraîcheur relative. Si l'humidité est per-

niciieuse pour les volailles, l'excès de sécheresse est loin d'être sain, et des jeunes poulets attrapent aussi bien la goutte sur un sol brûlé par le soleil que dans un endroit humide. C'est pour ces raisons que l'élevage au milieu des bois est toujours celui qui donne les meilleurs résultats et coûte le moins de soins. Là, peu ou point de maladies contagieuses, pas de coups de soleil toujours mortels au premier âge; une alimentation composée en partie d'insectes qui donne aux jeunes élèves la même vigueur qu'aux faisandeaux nés en liberté. Comme tous les efforts de l'éleveur doivent tendre à se rapprocher de la nature, dans la limite du possible, les plantations d'arbres et d'arbustes dans les parquets s'imposent quand, à défaut de bois ou de prairies, les oiseaux doivent constamment rester enfermés.

On hésite souvent dans le choix des essences qui doivent servir à ces plantations. Le meilleur arbre à notre avis est celui qui réunit à la fois une végétation vigoureuse, de larges feuilles fournissant de l'ombre, et un fruit quelconque qui, s'il n'est pas récolté, serve au moins de régal aux volailles.

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

(Suite.)

Incubation.—L'oie donne beaucoup d'œufs et des œufs très-gros, mais moins délicats que ceux des poules. Elle demande à couver vers le mois d'avril. Il est bon de conduire à l'eau de bonne heure les oies femelles et jars quinze jours avant l'époque de la ponte. Le froid ne met ordinairement obstacle ni à la ponte, ni à l'incubation, ni à l'éclosion des œufs. Quand les oies se disposent à pondre, souvent on en est averti en les voyant rassembler des brins de paille pour se former un nid, et becqueter le crépissage des murs revêtus d'un enduit calcaire dont elles détachent et mangent des morceaux.

C'est dans le local même où l'oie est habituée à passer la nuit et où elle vient pondre qu'il est préférable de lui donner à couver. La durée de l'incubation est de trente jours environ. Pendant tout le temps de l'incubation, le jar monte la garde auprès de sa femelle nuit et jour. L'oie n'est pas comme la poule, elle connaît ses œufs et ne couve pas volontiers des œufs d'oiseau étranger. Il ne faut pas lui en donner. L'oie reste sur son nid plusieurs jours avant d'être bien décidée à couver. D'abord elle y reste peu, ensuite plus longtemps. Il ne faut lui donner les œufs que quand elle a passé au nid des jours entiers, car si elle les laissait seulement dix minutes refroidir ils avorteraient. Quand l'oie est bien arrêtée, elle couve avec une grande persistance, elle ne quittera jamais son nid si on a soin de mettre à sa portée une nourriture suffisante. Les œufs éclosent rarement tous ensemble. Il faut tirer les petits de dessous la mère, si on ne veut pas perdre la couvée. On les tient bien chaudement en attendant les autres. Il n'est pas nécessaire de leur donner à manger ni le premier ni le second jour.

A moins qu'il ne fasse un très-beau temps, il faut garder la mère et ses petits enfermés pendant sept ou huit jours. On les nourrit avec une pâte d'orge moulu, des herbes ou des légumes hachés menu et détremés dans de l'eau ou mieux dans du lait. Voilà à

quoi se réduisent les soins des premiers jours, après lesquels on peut les abandonner à la direction de leur mère et leur donner la même nourriture.

Maladies.—Les oies jouissent habituellement d'une excellente santé. Deux maladies les affectent cependant quelquefois. La première est une sorte de dysenterie qu'on arrête en leur faisant avaler du vin chaud, dans lequel on a mis des glands à cuire; la seconde est le *tourgis*, déterminé par la présence d'insectes dans les oreilles et les naseaux. Cette maladie a des symptômes auxquels on ne peut se méprendre. Celles qui en sont atteintes marchent les ailes traînantes, allongent le cou, secouent la tête, refusent de manger et tournent sur elles-mêmes. Cette maladie réclame de prompts remèdes. Il faut d'abord saigner l'animal malade en lui perçant avec une forte épingle une veine apparente, située sous la peau qui sépare les ongles. Après cette saignée, on nettoie les parties atteintes par les insectes, et on tient le cou plongé dans l'eau, à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement nettoyées.

Il se peut que, dans l'engraissement, l'oie ait des indigestions, il faut aussitôt lui administrer un peu de manne délayée dans de l'eau chaude, et lui accorder deux ou trois jours de liberté. S'il y étouffement, il faut saigner, pour que la chair ne devienne pas noire.

L'oie vit longtemps à l'état sauvage, on pense que son existence est de soixante-dix à quatre-vingts ans, ce qui n'est pas prouvé. A l'état domestique, elles vivent vingt à vingt-cinq ans.

Si on a une pièce d'eau à la disposition des oies, elles ne s'en trouveront que mieux, mais elles peuvent fort bien s'en passer. L'essentiel est qu'elles aient toujours un bassin, une petite mare pour y pouvoir barboter, surtout l'été.

Produits.—On retire de l'oie des produits divers. D'abord et avant tout, son foie précieux, quand on a pris les moyens nécessaires pour en augmenter considérablement le volume; ensuite sa chair, qu'on mange fraîche et salée; ensuite sa graisse, qui est très-abondante et très-délicate; enfin, sa plume.

Tant de duvet que de plumes, on peut obtenir de l'oie 8 à 10 onces. Pour que le duvet des oies mortes ne perde pas sa qualité, il faut avoir soin de l'enlever aussitôt que la bête est tuée; encore ce duvet ne vaudra-t-il jamais celui qu'on enlève aux oies vivantes.

Le duvet se récolte sous le cou, les ailes et le ventre. Les oies vigoureuses peuvent supporter cet enlèvement tous les deux mois, de mars en octobre, mais il vaut mieux de ne pas le faire si fréquemment. On donne aux oies nouvellement plumées un léger supplément de nourriture en avoine afin de hâter la formation de plumes nouvelles. Si le temps est frais et pluvieux pendant les jours qui suivent l'opération, il faudra garder les oies sous le toit et leur donner une bonne litière de paille fine. Il importe, pendant ces jours de crise, qu'elles ne soient pas maltraitées. Plusieurs auteurs se sont élevés contre cette coutume d'arracher les plumes de l'oie. Ils ont eu tort, car les plumes tomberaient d'elles-mêmes si on ne les arrachait pas.

Quelquefois, au lieu de plumer l'oie morte, on l'écorche, pour fabriquer avec sa peau emplumée des fourrures qui imitent celles du cygne.

Tout le monde sait que les plus grosses plumes des ailes servent à écrire. Pour les destiner à cet usage, il faut ce qu'on appelle les *hallander*, c'est-à-dire les dépouiller de leur pellicule grasseuse. Pour atteindre ce résultat, on les plonge à plusieurs reprises dans de l'eau bouillante ou dans des cendres chaudes, puis on les nettoie avec une lame de couteau.

Les plumes les moins belles peuvent servir à faire économiquement de petits balais, toujours très-utiles dans un ménage.

Le jars, à moins qu'il ne soit d'une beauté extraordinaire, ne se conserve pas plus de trois ans; car, après ce temps, sa chair devient dure et coriace. Les oies sont bonnes à la production pendant six ou sept ans, et à cet âge elles prennent encore très-bien la graisse.

Engraissement.—Nombre de cultivateurs ne se soucient pas beaucoup d'engraisser la volaille: on se figure que la dépense faite pour produire l'engraissement n'est pas compensée par l'augmentation de produits alimentaires.

C'est une erreur grave qu'il importe de dissiper. D'abord, on obtient par l'engraissement une viande bien supérieure en qualité, au point de vue gastronomique; mais ce n'est là que le moindre avantage de l'engraissement, car il a pour résultat d'augmenter considérablement le volume de chair en laissant le volume d'os de l'animal presque le même.

Quand on tue un poulet gras, par exemple, on a huit à neuf pour cent d'os, et quand on tue un poulet maigre, on en a dix-sept pour cent. Il est donc bien évident qu'il faut engraisser les volailles qu'on destine à la table; mais, en cela comme en toute autre chose, il faut bien faire ce qu'on fait. Si on économise sur la nourriture, on n'aura que des produits médiocres et coûteux; si on engraisse très-bien, au contraire, pour peu de dépense en plus, on aura des produits très-supérieurs.

L'oie peut être soumise à deux espèces d'engraissement: l'engraissement complet, celui qui amène un développement extraordinaire du foie, et l'engraissement ordinaire. Pour l'engraissement ordinaire, il suffit de renfermer l'oie dans un endroit sec, peu éclairé, et lui donner à manger à satiété du blé-d'inde, de l'avoine, du blé, du son d'eau, ou mieux encore, de lait. Au bout d'un mois d'une captivité embellie par une nourriture très-abondante, vous aurez une oie très-grasse.

Si on veut faire à l'oie un énorme foie, il faut s'y prendre d'une autre manière. Voici la méthode suivie dans les environs de Strasbourg.

A Strasbourg, avant la guerre si désastreuse de 1870 l'engraissement de l'oie constituait une véritable et très-importante industrie. Cent cinquante mille oies étaient, dit-on, vendues chaque année, sur le marché de cette ville. Les paysans les y apportaient maigres, et les vendaient à des engraisseurs soixante à soixante et dix centins. Aussitôt que l'engraisseur revenait du marché avec ses oies, il les plaçait dans un endroit sec et un peu obscur, et les nourrissait d'abord avec des fèves. Aussitôt que la bête était remise de ses fatigues du voyage, qu'elle était bien reposée et bien putante, l'engraissement commençait. La nourriture lui était régulièrement donnée et facilement ingurgitée.

On a parlé de divers procédés barbares mis en usage pour engraisser les oies et leur faire acquérir un foie très-volumineux; on a parlé d'yeux crevés, de pattes clouées sur une planche ou fixées sur une plaque de fer rougie au feu. Rien de semblable n'a lieu. L'oie, au contraire, est traitée avec toute sorte d'égards; l'engraisseeur y a tout intérêt, car si on la brutalise, elle ne réussit pas. L'oie est donc libre de ses mouvements, parquée dans une écurie avec une quarantaine de compagnes, destinées comme elle à une broche très-prochaine. Ce n'est que dans les derniers jours de l'engraisement qu'on renferme l'oie dans une cage ouverte par en haut.—(A suivre).

Choses et autres.

"Le Monde illustré".—Le Monde illustré publiera, dans son numéro du 5 décembre, deux gravures d'actualité, par des artistes distingués. La première sera : les Révds Pères André et McWilliams, Riel et le bourreau sur l'échafaud; la seconde donnera une vue de la grande assemblée de dimanche dernier, sur le Champ-de-Mars, à Montréal, où près de cinquante mille personnes y assistaient.

Chaque copie du Monde illustré peut gagner de un à cinquante piastres.

BERTHIAUME & SABOURIN,
30, rue Ste-Gabriel, Montréal.

Comptabilité agricole.—Le cultivateur qui tient une comptabilité régulière touchant son exploitation agricole, profite des loisirs que lui donne le mois de décembre pour la mettre à jour. Lors même qu'on aurait adopté une autre époque pour la clôture des comptes, et quelque soit du reste le mode de comptabilité suivi, il est très utile de faire maintenant un inventaire. C'est un moyen sûr d'empêcher le détournement ou la perte d'objets faisant partie du matériel agricole, de s'assurer de leur état et de pouvoir procéder, pendant l'hiver, aux réparations qui leur sont nécessaires avant le moment de les employer.

Maximes.—Trois beaucoup et trois peu perdent l'homme :
Beaucoup parler et peu savoir,
Beaucoup dépenser et peu avoir,
Beaucoup présumer et peu valoir.

— La preuve d'une méchante cause est de préférer des injures contre sa partie.

— Faites des heureux, c'est le moyen de l'être.

RECETTES

Excellent vinaigre contre les maladies contagieuses.

Rue, sauge, menthe, lavande, petite absinthe, graine de genièvre, de chacune une poignée; mettez ces plantes dans un gallon de bon vinaigre; faites infuser le tout pendant huit jours sur les cendres chaudes, et même au soleil en été; coulez le tout en exprimant le jus des herbes, ajoutez-y une once de camphre fondu, et mettez le tout dans des bouteilles bien bouchées.

En temps d'épidémie, on s'en frotte les tempes, les narines, on s'en rince la bouche tous les jours, on porte une petite éponge qui en est imbibée pour la flairer de temps à autre.

Vinaigre camphré.

Camphre en poudre, 18 grains; vinaigre fort, un tiers d'once; faites dissoudre, employez comme whisky camphré; très utile contre les contorsions.

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.

A V I S.

Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny.

La réunion annuelle des membres de la Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny aura lieu, dans la ville de Montmagny, à son bureau, MERCREDI, le 9e jour de DECEMBRE prochain (1885), à TROIS heures de l'après-midi, pour procéder à l'élection de nouveaux Directeurs pour remplacer ceux qui se retirent.

Les membres de la Compagnie sont priés d'y assister.

Par ordre,

JAMES OLIVA,
Gérant et Secrétaire.

Montmagny, 21 novembre 1885.
3 décembre 1885.

A VENDRE

1o. Une terre de 6 arpents sur 25 arpents située dans la paroisse St-Arsène, comté de Témiscouata, avec un moulin à farine en pierre, un moulin à carder, à teindre, etc., et deux granges.

Ce moulin a été entièrement réparé à neuf il y a 3 ou 4 ans, à quatre paires de moulages, et c'est certainement un des établissements les mieux situés en bas de Québec.

2o. Une terre de 6 arpents sur 38 arpents de profondeur, située au centre même de la ville de Fraserville, à la Rivière du Loup, avec une maison et autres bâtisses sus-érigées.

Cette propriété est aussi sans contredit des plus avantageusement située, et un des meilleurs établissements que peut désirer un cultivateur.

Conditions faciles. S'adresser à

J. B. POULIOT, Notaire,
Rivière du Loup (en bas).

3 décembre 1885.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St Jacques, MONTREAL

STATUE DE NOTRE-DAME DE PITIÉ

A VENDRE

Au Bureau de la "Gazette des Campagnes."

Le soussigné offre en vente une magnifique statue de Notre-Dame de Pitié, en carton-pierre, quatre pieds de hauteur et quatre pieds et demi de longueur. Le coloris de cette statue a été fait avec le plus grand soin par un habile 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 soussigné à Trois-Rivières, on s'adressant à M. Thomas Fortin, Chemin des Forges.

Pour tous autres détails, s'adresser à

ED. A. BARNARD,
Directeur de l'agriculture, Québec.

La Compagnie d'Assurance Mutuelle de Montmagny

11^e 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^{er} octobre 1885.

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

A VENDRE

Des terres situées au Lac Témiscouata et à St Honoré, devant être traversées par le chemin de fer de Woodstock, maintenant en voie de construction.

A vendre ou à louer : un bel emplacement avec maison, étables et une boulangerie. Le tout dans des places centrales de Fraserville.

S'adresser à

L. A. LANGLAIS, Avocat.

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.

AUX CULTIVATEURS !

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

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

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

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

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées Fancheuses, pour étendre le foin.

Fourneaux agricoles de 30 à 75 gallons.

Godendard et Machine à scier les bûches.

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

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

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

Presse à foin.

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

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

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

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

CHEZ

CHARLES T. COTÉ.

Gérant de la Cie Manufacturière de Québec.

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

ECREMEUSE DE LAVAL !

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

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

INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

PETITS SEMOIRS A GRAINES DE RANDOLPH,

Fonctionnant à l'aide de la main, expédiés par la Poste pour \$1.75.

Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Charrues écossaises toute de fer, Charrues de Lamoureux, Charrues tourne-oreille pour côtes, Herses carrées montant en bois, Herses toutes de fer, Herses-grubblers de fer, Bouleverseurs à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Sarceleurs et Rancheausseurs, Arrache-souches et pierres, Baratte & Malaxeur de Litch. Seaux à traire les vaches. Chargeurs de foin, Tombereaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vaneurs et séparateurs.

Machines à mouler 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 faucheuses, Buckey, etc. Dents de Faucheuses. Tors deuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

28 mai 1885.