

## 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'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

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

M. J. B. Rolland & Fils, Libraires à Montréal  
M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec  
ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première } ABONNEMENT  
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN.

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Les cononisations à Rome le 8 décembre dernier ;—Décret de cononisation.—Réponse de Notre Saint-Père le Pape Léon XIII à une adresse qui lui fut présentée la veille de Noël par les Cardinaux.—La Propagation de la foi.—*Journal de Rome*, nouvel organe du Vatican.—La main de Dieu.—Un acte de générosité.—On demande que la prochaine exposition provinciale ait lieu à Québec.—Encore les embarqueurs.

*Causerie Agricole* : L'exploitation des cannes à sucre est-elle plus avantageuse au Canada ?

*Sujets divers* : Le charbon pour les volailles.—Multiplication des plantes molles.—Nouveau mode de plantation des géraniums.—Taches blanches ou caillots dans le beurre.—Beurre ayant une odeur forte.—La moulée de scie employée comme litière pour les animaux.—Les engrais.—Le perfectionnement des races d'animaux.

*Choses et autres* : La colonisation au Lac St Jean.—Fabrication du fromage dans les provinces d'Ontario et Québec.—Directeurs de la Société d'Agriculture No. 2 du comté de Charlevoix.—Comparaisons morales : Pourquoi, dans la chambre obscure, tous les objets extérieurs viennent-ils se peindre sur le papier d'une manière renversée ?

*Recettes* : Moyen de faciliter la sortie des premières dents chez les enfants.—Pommade contre les gerçures des lèvres et des mains.—Remède contre les verrues ou poireaux.—Pommade contre les douleurs rhumatismales.

*A nos abonnés retardataires.*—Nos remerciements les plus sincères aux abonnés retardataires qui nous ont fait parvenir, il y a quelques semaines, le prix de leur abonnement, à la Gazette des Campagnes. Parmi ceux là un nous faisait parvenir sept piastres et l'autre cinq piastres d'arrérages pour abonnement à la Gazette. Plus de deux cents abonnés sont dans le même cas, c'est-à-dire qu'ils nous doivent depuis cinq piastres et au-delà, pour arrérages. Si ces deux cents abonnés nous font un devoir de nous payer ces arrérages d'ici à la fin du mois, nous recevrons au-delà de mille piastres : ce qui serait une bonne aubaine dont profiteraient ceux qui chaque année paient régulièrement leur souscription à la Gazette, par les améliorations que nous pourrions faire à notre journal. Pour le peu que l'on y mette de la bonne volonté il serait possible à tous nos abonnés retardataires de s'acquitter de leurs dettes à l'égard de la Gazette, car ce n'est pas l'argent qui leur manque, puisque les produits agricoles se vendent à des prix élevés.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Les cononisations à Rome.*—On lit dans le *Journal de Rome*, le nouvel organe du Vatican, à la date du 8 décembre :

Sans doute ce ne sont plus ces magnifiques spectacles qu'offraient les fêtes de la Rome pontificale.

Aujourd'hui il y a à Rome une population nouvelle considérable, et une grande partie de cette population reste étrangère aux fêtes chrétiennes.

Cependant, hier soir, on pouvait remarquer dans plusieurs quartiers de Rome des édifices et des maisons où des guirlandes de lumière montraient publiquement les pieux sentiments de leurs habitants.

Ce matin, de bonne heure, la place de St-Pierre était envahie par les voitures et les piétons. Les pèlerins français et d'autres étrangers se joignaient à la grande foule romaine qui retrouve en quelque sorte dans un jour comme celui-ci le souvenir, l'ombre des grands jours d'autrefois.

Le canon se fait entendre. Le soleil luit dans un azur splendide. Cependant c'est dans une salle fermée qu'a lieu cette fête où devrait être conviée la catholicité tout entière.

Et dans cette Rome empoisonnée du sang des martyrs et de la gloire dix huit fois séculaire des Papes, pendant que l'Eglise constate la sainteté des chrétiens admirables canonisés aujourd'hui, des journaux infâmes impriment les plus odieuses insultes contre ces héros du sacrifice, de la piété et de la charité et contre l'Eglise, contre le Pape qui les honore.

Les troupes italiennes veillent pour que les paroles furieuses ne se traduisent pas en actes criminels.

Les saints canonisés sont les suivants :

J. B. DE ROSSI, qui fut l'honneur de l'illustre clergé de Rome, est l'image de ces hautes vertus qui font le caractère propre du sacerdoce catholique : il est surtout l'image de cette charité sans bornes, dont les hôpitaux, les prisons et les hospices de la ville éternelle ont gardé l'ineffaçable souvenir.

LAURENT DE BRINDES, ce disciple du petit pauvre d'Assises, devient puissant par ses œuvres ; et par la prudence de ses avis, ainsi que par l'efficacité de sa parole, il gagne la faveur des princes chrétiens, et il les encourage à s'allier entre eux contre les progrès de la réforme luthérienne.

BENOIT LABRE exerça au centre du catholicisme les hautes vertus qui manquaient le plus à son temps. Dans le siècle de la révolution il enseigna l'obéissance ; dans le siècle du luxe outré il enseigna la pauvreté ; dans le siècle de Voltaire et de l'Encyclopédie il enseigna la foi qui sauve, la charité qui console, l'espérance qui vivifie.

CLAIRE DE LA CROIX de Montefolco brilla par sa pureté virginale, et attire les âmes vers le ciel par le feu de ses éraphiques ardeurs.

Ce sont là les quatre héros auxquels Léon XIII décerne aujourd'hui l'honneur des autels.

Un prêtre qui représente à un haut degré de perfection, l'amour de l'humanité souffrante ; un laïque qui est le type de la pauvreté la plus absolue ; deux religieux, dont l'un est le modèle de la vie d'action, l'autre le modèle de la vie de contemplation ; voici la glorieuse série des vertus héroïques que l'Eglise nous donne en exemple.

*Décret de canonisation.*—L'Union de Paris a reçu le texte de la formule que le Saint Père a solennellement prononcée au cours de la cérémonie de canonisation dont il est fait mention plus haut ; c'est proprement le décret de canonisation :

“ Pour l'honneur de la Sainte et individuelle Trinité, pour l'exaltation de la Foi catholique et l'accroissement de la Religion chrétienne, par l'autorité de Notre-Seigneur Jésus-Christ, des bienheureux apôtres Pierre et Paul et par la Nôtre, après mure délibération et ayant souvent imploré le secours de Dieu, sur le conseil encore de nos Vénérables Frères les cardinaux de la Sainte Eglise Romaine, les patriarches, les archevêques et les évêques présents à Rome, Nous décrétons et Nous définissons que les bienheureux *Jean-Baptiste de Rossi, Laurent de Brindes, Benoit-Joseph Labre, confesseurs, et Claire de la Croix, vierge, sont saints, et Nous les inscrivons dans le Catalogue des Saints. Nous statuons, en outre que leur mémoire doit être honorée chaque année avec une pieuse dévotion par l'Eglise universelle, savoir : parmi les Saints confesseurs, celle de Jean-Baptiste, le 23 mai, celle de Laurent le 7 juillet, celle de Benoit-Joseph le 16 avril, et, parmi les saintes vierges, celle de Claire le 18 août.* ”

“ Au nom du Père, du Fils, et du Saint-Esprit.—Ainsi soit-il. ”

Voici l'oraison propre à la fête de saint Benoit-Joseph Labre ; elle sera dite chaque année à la messe du 16 avril :

“ O Dieu ! qui avez amené saint Benoit à demeurer uni avec vous seul par le désir de l'humilité, par l'amour de la pauvreté, accordez-nous, par son intercession, de mépriser les choses de la terre et d'aimer seulement les choses du Ciel.—Ainsi soit-il. ”

— La veille de Noël, suivant l'usage, Sa Sainteté Léon XIII a reçu les cardinaux qui étaient au nombre de vingt-trois.

En réponse à l'adresse qui lui a été présentée en cette circonstance, Sa Sainteté a dit que sa position devenait intolérable.

“ Lorsque je réclame le pouvoir afin d'assurer l'indépendance du pouvoir spirituel, a ajouté Sa Sainteté, on m'accuse d'être rebelle aux lois de l'Etat et ennemi du peuple italien. On porte les mêmes accusations contre les catholiques qui réclament des garanties suffisantes pour l'indépendance du Chef de l'Eglise, et les pèlerins qui sont venus à Rome ont été insultés par la presse et la populace. ”

“ En conséquence, il est naturel que les évêques qui sont venus à Rome aient discuté cette situation qui est tout à fait incompatible avec la dignité du Saint-Siège ”

“ Je m'attends à des persécutions plus cruelles encore à l'avenir, je m'efforcerai de guider sûrement la barque de Pierre sur la mer orageuse jusqu'au moment où Dieu apaisera la tempête. ”

*La Propagation de la Foi.*—Le dernier numéro des *Annales de la Propagation de la Foi* contient le tableau détaillé des diverses missions entre lesquelles ont été réparties les aumônes de l'œuvre pour 1880.

Ces aumônes ont formé la somme de 5 909,593 francs, so serit par la générosité des catholiques.

Mais, si considérable qu'elle soit en elle-même, cette somme est faible en comparaison des besoins, et chaque mission n'en reçoit qu'une bien petite part ; car jamais époque n'a eu un tel élan pour la diffusion de l'Evangile, jamais l'Eglise n'a montré une telle force d'expansion.

Chaque jour appelle de nouvelles créations, chaque jour des peuples hier inconnus demandent la parole du salut.

Les missionnaires sont nombreux, consomment leurs forces et offrent même leur sang ; il faut que les fidèles les soutiennent par des offrandes plus généreuses encore ; ce sera pour eux le moyen de participer au mérite de l'apostolat.

Celui qui reçoit un prophète en qualité de prophète, dit Notre Seigneur, recevra la récompense d'un prophète.—*La Minute.*

— Le nouvel organe du Vatican, le *Journal de Rome*, a fait son apparition dans la Ville Eternelle le 1<sup>er</sup> décembre. Il est publié en français.

“ Il n'est pas besoin, est-il dit dans le programme-circulaire envoyé à tous les évêques, d'insister sur la mission spéciale que le nouveau journal est appelé à remplir. En présence de la situation qui est faite au Saint-Siège, il est utile, il est nécessaire que la cause du Pape et de l'Eglise puisse être défendue à Rome par un organe qui porte dans tous les pays les réclamations du Souverain-Pontife et les réclamations morales et matérielles que soulève l'intolérable servitude à laquelle la Révolution a condamné le Chef de la chrétienté. ”

*La main de Dieu.*—Trois jeunes drôles de Château Renault, France, avaient, en 1830 détaché sur la route le corps de Notre Seigneur d'un calvaire, pour se jouer de cette image sacrée.—L'un, Pierre Voisin, proposa de la jeter sur la route pour qu'elle fût écrasée par les charettes ; l'autre, François D..., proposa de lui crever les yeux ; enfin Hipp. Lefebvre fut d'avis de la suspendre à la pompe d'un puits, afin que

l'image du Christ, agitée, fût une risée; il le fit, et contemplant son œuvre, s'écria: "Reste là jusqu'à ce que les vers te mangent!"—Deux ans plus tard, P. Voisin était écrasé par sa charrette et paraissait devant le Christ vivant;—François D..... perdit la vue en souffrant d'intolérables douleurs; il vécut pour se repentir;—Lefebvre, atteint d'une atroce maladie, était rongé tout vivant par les vers, et avant de mourir répara son scandale de la façon la plus touchante.— Une cérémonie de réparation vient d'avoir lieu en novembre au Christ miraculeux de Château Ronault.— Plus récent: Adolphe Grand Perrin, serrurier aux Chaurais, prêta son concours au crocheteur Thompson pour enfoncer les portes des capucins de Besançon, a été déclaré en faillite jour pour jour à l'anniversaire de son crochetage.—Hasard, disent les rouges: main de Dieu, pensent les autres.

— Le *Palladium*, journal protestant d'Oswego, rapporte un incident qui eut lieu le dernier soir du bazar, et qui mérite d'être connu pour l'honneur de celui qui en fut l'auteur principal. On raffait ce soir-là le lot principal \$100 en or, dont l'heureux gagnant fut le jeune fils de M. Olivier St-Michel. Dès que l'enfant eut annoncé à son père sa bonne fortune, celui-ci demanda à l'assistance la faveur d'être entendu et dit: "Du consentement de mon fils, je donne \$5 à la petite fille qui a tiré pour lui le coup chanceux, et, encore du consentement de mon fils, je donne \$95 à l'église St-Louis." Ces paroles furent acclamées avec un véritable enthousiasme, et tous ceux qui étaient présents, protestants, Irlandais et Canadiens n'ont eu qu'une voix pour féliciter M. Olivier St-Michel de sa générosité. Honneur à ce zélé compatriote!

— Une réunion importante de la Société d'agriculture de Québec a eu lieu la semaine dernière à Québec. Une députation composée de l'honorable M. Garneau, MM. McGreevy, Carbray, Shehya, R. R. Dohell, J. Olivier, Bell, Lee, Barrow, etc., etc., a été chargée de demander à l'honorable premier ministre que la prochaine exposition ait lieu à Québec, et qu'un crédit soit accordé pour cet objet.—Nul doute que l'on accordera à Québec cette justice, et que la corporation de la ville de Québec souscrira la somme nécessaire pour assurer une nouvelle exposition provinciale dans l'ancienne capitale.

*Encore les embaucheurs.*—On nous écrit de Great-Falls, Etats-Unis, qu'un embauteur canadien, mais qui ne mérite plus ce titre, doit arriver cette semaine dans les paroisses de la Beauce pour exercer son hideux métier.

Ce misérable a déjà enlevé plusieurs familles dans des voyages précédents pour les plonger dans la misère aux Etats-Unis.

A Great-Falls, où il dirige les familles qu'il réussit à tromper, il a fait des arrangements par lesquels il fait travailler les canadiens pendant six semaines sans leur donner de salaire; ensuite il leur donne quatre piastres par semaine pour le premier mois, et il garde le premier argent que ces malheureux touchent pour payer leurs frais de voyage. Se faisant ensuite l'espion de ces infortunés, il les dénonce pour la plus petite faute afin de les remplacer par d'autres qu'il engagera de nouveau, car il est payé tant par tête pour chaque canadien qu'il embauche.

Ce misérable a réussi à s'enrichir en faisant ce commerce honteux.

Le tableau qu'on nous transmet des misères que souffrent les canadiens aux Etats-Unis est loin d'être chargé. Nous apprenons d'autres sources et des plus autorisées, que dans plusieurs centres manufacturiers les canadiens sont traités de la manière la plus indigne; on les chasse des manufactures, on leur refuse du travail et dans certaines villes on a passé des réglemens défendant d'employer dans les ateliers les personnes qui ne sauraient pas parler et écrire l'anglais. Cette loi est uniquement dirigée contre nos compatriotes.

Quand donc les cultivateurs canadiens comprendront-ils ces choses? Ce ne sont pourtant pas les avertissements qui leur manquent, car notre digne clergé les avertit aussi souvent qu'il est nécessaire.

Pourquoi aller briser sa santé dans le travail des manufactures, quand nos terres du Canada n'attendent que les bras pour en tirer les plus abondantes moissons? Les produits agricoles se vendent un bon prix et il y a profit pour nous cultivateurs à entreprendre l'ouverture de nouvelles terres.—*Courrier du Canada.*

## CAUSERIE AGRICOLE

### L'EXPLOITATION DES CANNES À SUCRE EST-ELLE AVANTAGEUSE AU CANADA?

M. E. S. Manny, de Beauharnois, nous prie de publier la correspondance suivante qui devra nécessairement intéresser ceux qui désirent se livrer à la culture de la canne à sucre (*sorgho*). Cet écrit a d'abord été publié dans *Le Monde* de Montréal. M. Manny a une grande expérience sur cette culture, et nous ne doutons pas que les renseignements qu'il nous donne soient de nature à inviter plusieurs cultivateurs à faire quelques expériences sur cette culture. La longueur de cette correspondance nous oblige à prendre l'espace consacré à notre *causerie agricole*.

Voici les renseignements donnés dans *Le Monde* par M. Manny:

La réponse à cette question ayant un caractère d'importance capitale pour l'industrie sucrière en particulier et pour les cultivateurs en général, je crois devoir faire connaître dans l'intérêt de cette première et pour le bénéfice de mes compatriotes, le résultat de mes expériences dans la culture des cannes à sucre, depuis quelques années.

Mon but est d'encourager et de répandre autant que possible la fabrication du sucre de sorgho, puisque, convaincu de l'importance de mon entreprise, je suis persuadé qu'elle se trouve accessible à tout homme d'intelligence et d'énergie ordinaires. J'espère donc que mes données auront au moins le mérite de venir en aide au développement de la culture des cannes à sucre acclimatées et de prouver que l'industrie qui s'y rattache est déjà bien assurée du succès qui ne manquera pas de nous faire profiter bientôt des quelques millions de dollars que nous payons annuellement à l'étranger pour nos sirops et nos sucres. C'est à l'exemple de nos voisins des Etats-Unis que

nous nous sommes engagé dans cette voie de progrès, il y a à peine six ans.

Les Américains ont fondé leur première plantation en 1855; aujourd'hui, il y a des centaines de milliers d'acres de consacrés à cette culture dans les Etats du Nord seulement; le Minnesota compte déjà près de 10,000 acres en cannes des variétés: Early Amber; Liberian; Oomsuana; Sorgho et Honduras.

Depuis dix ans, la quantité de sucre de Sorgho fait sous notre latitude, a atteint aux Etats-Unis, le chiffre énorme de 1,619,094 livres.

Ce résultat est d'autant plus admirable, que les trois quarts de cette quantité de sucre ont été faits par les cultivateurs eux mêmes. Je connais un cultivateur de Red-Wing, Minn., qui a fait jusqu'à 2,000 lbs de sucre dans l'espace d'un mois.

Depuis trois ans, il s'est fait aux Etats Unis, 26,400,000 gallons de sirop de Sorgho; ce qui donne une moyenne de 4 800,000 gallons par année. Voici maintenant, selon les statistiques du gouvernement, à quels prix ces sirops ont été vendus dans les Etats suivants:

Delaware.....	50 cts par gallon.
Dakota.....	66. "
Illinois.....	46. "
Indian Territory....	25. "
Iowa.....	52. "
Maryland.....	60. "
Michigan.....	51. "
Minnesota.....	56. "
New Jersey.....	55. "
New-York.....	75. "

Nous voyons donc que le travail des cannes à sucre a pris des proportions colossales chez nos voisins, de puis un quart de siècle; et qu'il est encore à l'état de progrès toujours croissant. Les sucreries et les siropteries agricoles se multiplient chaque année, et l'on considère comme un bienfait inappréciable, l'établissement d'une usine de ce genre dans un centre agricole.

Maintenant, revenons au Canada. A la suite des expériences que nous avons faites depuis l'introduction des cannes à sucre dans nos provinces, et à la vue du succès dont elles ont été rehaussées, nous ne pouvons que nous exclamer, en disant: quel domage que nous n'ayons pas essayé plus tôt! *Oui, il est vraiment étonnant que le jeune Canada ait passé l'âge où le goût des friandises prédomine, et soit arrivé à l'adolescence, avant que de convoiter les bonbons de sa sœur aînée!*

Mais enfin, l'indifférence a fait place à l'énergie; l'expérience a fait taire les préjugés, et, grâce aux leçons qui nous ont été données, nous pouvons maintenant faire surgir du plus riche des sols, une abondance de cette manne des indiens, que les anciens grecs ont élevée en divinité; et qu'Alexandre le Grand introduisit en Europe lors de ses conquêtes, 332 ans avant l'ère chrétienne.

Afin de démontrer d'une manière plus convaincante, les avantages de la culture et de la fabrication du sirop de cannes au Canada, je vais citer quelques faits pratiques, positifs, et, entièrement irréfutables: La canne ambre hâtive (la seule qui devrait être cultivée ici) provenant de graines révivifiées (cette condition est indispensable, quant au rendement, et à la qualité du sirop), vient dans toutes les terres où poussent les céréales: sa culture est plus facile que

celle du blé-d'inde; par conséquent, moins coûteuse. Elle produit ordinairement 10 à 15 tonnes de cannes à l'arpent, et quelquefois davantage. Ces cannes, débarrassées des feuilles et des têtes, et broyées dans des presses améliorées, donnent six gallons de jus par 100 lbs de tiges: 120 gallons par tonne; 1200 à 1800 gallons à l'arpent; et ce jus concentré à 40e Baumé, laisse 200 à 300 gallons de sirop, dont la valeur commerciale est de 40 à 60 centins le gallon selon la qualité.

Que ceux qui se proposent de faire la culture de la canne, prennent ces chiffres pour base, et ils en arriveront toujours à d'heureux résultats, moyennant les conditions suivantes:

1o. Nature du sol: Terre argilo sablonneuse, légèrement calcaire; fumier de ferme, bien décomposé, et assimilé lors du labour d'automne.

2o. Labour du printemps, 8 pouces de profondeur, au moins.

3o. Graine Ambre hâtive, révivifiée sous les tropiques.

(Je suis le seul au Canada, qui puisse disposer de cette graine, que je fais venir à chaque récolte, de ma plantation intertropicale.)

4o. Remplir les autres conditions, qui se trouvent, dans la circulaire que je distribue gratuitement à tous ceux qui en font la demande. Je compterai bientôt par milliers, le nombre de ces pamphlets, que je donne sans rémunération, et au grand avantage des commerçants, qui trouvent dans ce traité, les divers modes d'extraction des vesous; sirops, et sucres des cannes tels qu'employés dans mon usine à Beauhar-

nois. Un grand nombre d'expérimentateurs sont venus durant le cours de ma fabrication, apprendre de visu, la manière de faire le sirop, d'autres pour se procurer des presses, des évaporateurs, et autres appareils usités en fabrication. Il est vrai qu'il est intéressant, même avantageux d'étudier le travail d'une usine où l'on traite 100 arpents de cannes par saison; mais ceci n'est pas à la portée de tout le monde: il y a des distances à franchir, qui occasionnent des dépenses souvent considérables, et la perte d'un temps quel-ques fois précieux.

Dans le but d'éviter cet inconvénient, et pour me rendre au désir de ceux qui me l'ont suggéré, j'ai décidé de mettre à exécution le projet suivant, savoir:

L'établissement d'une agence dans chaque chef-lieu de comté et dans les paroisses importantes, pour la vente de la graine Ambre hâtive, garantie importée, ainsi que la vente de tous les appareils relatifs à la fabrication du sirop et du sucre de cannes.

La personne nommée agent sera mise au courant de tous les procédés de fabrication, et elle donnera des renseignements gratuits à tous ceux qui auront acheté de la graine ou des appareils provenant de mon établissement. L'agent sera autorisé à donner une garantie de cinq ans en vendant une presse ou un évaporateur.

Tous les agents recevront une prime rémunératrice sur les ventes qu'ils feront. Les conditions de détails seront fournies aux personnes actives, honnêtes et solvables, dont les occupations leur permettront de se charger de mon agence; pour leur paroisse et qui m'en feront la demande aussitôt possible.

Il y a de beaux profits à réaliser pour une personne respectable et active.

Je passerai moi-même dans le cours des mois de juin et juillet dans les paroisses qui se seront le plus distinguées par l'étendue de leurs plantations, et je donnerai des conseils sur la manière de retirer le plus grand profit possible de la récolte. En attendant, messieurs les visiteurs et correspondants me trouveront comme par le passé dévoué à leurs intérêts et au succès de leurs entreprises.

E. S. MANNY.

#### Le charbon pour les volailles.

Les volailles de toutes sortes sont très-friandes de charbon et elles le mangeront avec avidité s'il est bien préparé. Le charbon écrasé n'étant pas dans les conditions ordinaires où elles reçoivent leur nourriture, afin de les inviter à manger ce charbon, il suffit de le casser en morceaux de la grosseur d'un grain de blé-d'inde. Ce charbon ainsi préparé et répandu dans le poulailler sera mangé avec avidité. Le blé-d'inde rôti et non écrasé, donné aux volailles, les conservera en bonne santé comme d'ailleurs on pourrait en juger par la couleur brillante de leur crête. En le donnant aux poules on favorisera grandement leurs pontes.

#### Multiplication des plantes molles.

Dans un récent numéro de l'*American Agriculturist*, on trouve l'indication d'un nouveau procédé de bouturage décrit par M. Henderson. Il consiste à ne pas détacher entièrement du pied-mère le rameau à bouturer, mais à le laisser pendre huit à dix jours par un lambeau d'écorce. On sépare ensuite ces boutures et on les plante comme à l'ordinaire, en leur donnant beaucoup d'air et peu d'humidité. Par ce moyen, en huit ou douze jours, les boutures sont enracinées. On multiplie ainsi un grand nombre de plantes molles, telles que : pelargoniums, begonias, lantanas, petunias, héliotropes, nérions, des cactées et même des crotons variés. En assurant ainsi la reprise des boutures, dont aucun ne périt, les pieds-mères ne souffrent pas comme lorsqu'on les dépouille d'un seul coup de la plupart de leurs rameaux.

#### Nouveau mode de plantation des géraniums.

Deux méthodes peuvent être citées pour planter les géraniums sortant de terre ou de châssis, dans les premiers jours de mai.

La première, qui est la plus usitée parce qu'elle a paru jusqu'à présent la plus logique, consiste, après la préparation du terrain, à dépoter tout simplement la plante et à la planter avec soin en terre, en prenant des précautions pour conserver, toute mouillée, la motte entière.

Nous admettons que cette méthode paraît, en effet, tout d'abord rationnelle, et que les horticulteurs croient y trouver la garantie du succès avec l'avantage de terminer promptement un massif et de pouvoir juger ainsi, d'un coup d'œil, du mérite et de l'harmonie des groupes; c'est une erreur, ou plutôt une ancienne habitude, que nous ne venons pas combattre à outrance, tant elle est enracinée et pratiquée sans trop d'inconvénient; mais nous devons indiquer la deuxième méthode, peu connue encore, et qui, probablement, ne se généralisera pas sans contestation. Nous pensons pouvoir la recommander comme la conséquence élémentaire de la végétation, car elle fournit plus promptement et avec abondance de nouvelles racines.

Il s'agit, au lieu de conserver la motte entière, après le dépotage, de l'ébranler fortement de manière à faire, avec les doigts, tomber toute la motte de terre pour enlever la masse de gros chevelu entassé depuis longtemps, et qui met obstacle au rapide développement et au renouvellement des racines, au moment le plus propice à la végétation de cette plante, dans une saison où la sève arrive toujours abondamment.

C'est la méthode réduite au procédé de la plantation du chou, ni plus ni moins: on fait un trou avec le plantoir ordinaire du maraîcher, et on le rebouche en serrant le pied de la plante dénudée de sa grosse touffe de vieilles racines, absolument comme pour un jeune chou. Il en résulte évidemment que la plante se fane un peu et se ralentit, mais elle ne tarde pas à reprendre le dessus pour atteindre et dépasser assez promptement ses voisines, plantées suivant le premier système.

Ce n'est point un mode de fantaisie de plantation que nous préconisons; libre à chacun d'en faire l'expérience à peu de frais. Nous l'avons vu appliquer en grand, et avec succès, pendant plusieurs années, par un jardinier de grand mérite, auteur d'un livre très-estimé sur la culture des arbres fruitiers, le frère Henri, de Rennes. En présence d'une vingtaine d'amateurs et de jardiniers, en majorité d'atense, nous l'avons vu planter lui-même, en vingt minutes, deux cents géraniums suivant le procédé que nous venons d'indiquer. Peu de temps après, en quelques jours mêmes, toutes ces plantes étaient d'une vigueur supérieure à tout ce que nous avons vu également planter suivant l'ancien système.

Nous n'avons pas besoin de faire observer que ce procédé ne conviendrait pas pour orner un jardin, où il faut agir vite et obtenir pour ainsi dire instantanément un complet résultat. Dans ce cas, les géraniums sont généralement enterrés avec les pots dans les massifs.—J. MOUTON.—(*Bulletin d'horticulture d'Eure-et-Loire*)

#### Taches blanches dans le beurre.

On remarque souvent dans le beurre fabriqué en hiver des traces de caillots de lait. La première cause est de garder le lait trop longtemps avant de l'écrémer, le lait devient épais et se mêle dans ce cas à la crème. Les morceaux de caillots deviennent durs et solides lorsque la crème est chauffée avant de barattage le beurre, et ces caillots flottant dans le lait de beurre sont enlevés ou laissés avec le beurre; si l'on n'a pas le soin de les enlever, ils ôtent la bonne apparence du beurre.

Les mêmes causes se font sentir à l'égard des vaches dont le vêlage est prochain; dans ce cas, il est convenable de ne pas mêler ce lait à celui destiné à faire le beurre. Pour remédier à la première cause citée plus haut, la température de la laiterie devra être gardée à 60 degrés, et le lait écramé à la troisième journée pour que le beurre puisse être fait le plus tard à la quatrième journée. Quelques heures avant le barattage, la jarre contenant la crème doit être placée dans une cuve d'eau à 80 ou 90 degrés, afin que la crème puisse obtenir une chaleur de 70 degrés; il faut avoir soin de brasser la crème souvent, afin qu'elle soit chauffée également. La crème étant tenue pendant trois heures à cette température s'épaissira et sera en bonne condition pour opérer le barattage.

#### Beurre ayant une odeur forte.

La crème barattée pendant trop longtemps donne au beurre une odeur forte. Le barattage ne doit durer que l'espace de trente minutes. Si le barattage dure soixante minutes, ou si l'on continue trop longtemps cette opération après que le beurre a été formé, et hiverner, l'odeur particulière au beurre disparaît pour prendre celle du fromage, c'est-à-dire une odeur forte.

L'usage du thermomètre dans une laiterie est aussi nécessaire que l'est la propreté pour la manipulation du lait, de la crème et du beurre.

#### La moulée de scie comme litière pour les animaux.

La moulée de scie provenant du bois de pin est la meilleure et la plus nette pour litière, mais mêlée au fumier de cheval elle le rend trop sec et sujet à brûler le terrain sur lequel on l'applique. Elle est aussi trop sèche pour être employée sur un sol léger; mais avantageuse à un sol glaiseux. La moulée de scie provenant de bois dur est plus pourrissante que celle de pin, conséquemment plus avantageuse pour les couches. La moulée de scie fait une excellente litière pour les vaches absorbant l'urine et l'engrais devenant plus pulvérulent et asséchant; retenant aussi l'humidité et peut être avantageusement employée sur un sol sablonneux. Là où l'on peut avantageusement se procurer de la moulée de scie on a tout à y gagner en l'employant à la litière.

#### Les engrais.

Rendre à la terre en engrais ce qu'on lui enlève en production doit être le mot d'ordre du cultivateur; il ne doit pas sortir de là. Mais comment doit-il y arriver? c'est ce qu'on n'essaie pas à résoudre. Plusieurs moyens nous sont offerts. Nous en adoptons plusieurs qui nous donnent complète satisfaction; mais le meilleur est encore inconnu, et pour plusieurs raisons. Il est impossible d'en calculer le mérite, vu les circonstances; les récoltes, pour ce qui est de leur espèce, de leur valeur et de la condition dans laquelle elles ont été faites; les matières employées à la fabrication des engrais, des animaux qui ont fourni les engrais et de la qualité de nourriture qui leur a été donnée; de l'aménagement des fumiers obtenus, et la différence du climat et des saisons. Tous ces faits doivent être pris en considération en estimant la valeur des fumiers, et même dans ce cas on peut différer dans les conclusions.

Combien même que dans ce cas nous en arriverions à une conclusion pratique, il y aurait encore beaucoup à faire en utilisant pour les engrais les déchets qui se perdent autour de nos bâtisses et auxquels nous n'attachons pas assez d'importance; nous n'aurions qu'à y gagner en les utilisant à la composition des engrais.

Les urines doivent aussi être utilisées par le moyen de litières, et comme nous le disons plus haut, la moulée de scie peut être avantageusement employée dans ce but.

#### Le perfectionnement des races d'animaux.

Il est généralement reconnu que les animaux de race améliorée pour lesquels on obtient un haut prix, et qui même trouvent des acheteurs à des prix fabuleux, sont d'une meilleure classe que les animaux de race ordinaire, et qu'il y a une différence radicale entre ces deux espèces d'animaux. Tel n'est pas le cas. Un mouton est un mouton, un cochon est un cochon, et une vache est une vache, et s'il y a une différence perceptible dans le caractère de ces animaux en tout temps, nous pouvons l'attribuer à des moyens

artificiels employés pour atteindre le but que l'on avait en vue; ils ont été produits par l'habileté de l'éleveur et le recours à des soins extraordinaires par la nourriture et l'élevage, sans interruption, à l'égard de plusieurs générations.

Par une nourriture régulière et avec toutes les précautions hygiéniques, un jeune animal peut obtenir de l'embonpoint, être fort, vigoureux et d'une meilleure forme. Si le corps de l'animal profite rapidement la grosseur de sa tête et de ses os diminue en proportion, ce qui lui donne une plus belle forme; et après plusieurs générations les animaux ainsi élevés acquièrent une forme caractéristique qui peut se conserver pendant longtemps.

Mais ces caractères ne pourront se soutenir qu'en autant que ce qui y a contribué est mis constamment en application. Si l'on change le régime auquel on aura soumis un animal pour le conserver en bonne condition, il perdra de ses bonnes qualités, et la détérioration sera plus rapide que l'avait été l'accroissement. C'est ce que nous voyons souvent dans le cas où des animaux de race améliorée sont achetés par des cultivateurs qui n'ont pas su se rendre compte des causes qui ont contribué à leur perfectionnement et qui négligent de les nourrir comme il convient de le faire. Aussitôt ils dépérissent, et sont dans des conditions autres que celles où ils se seraient trouvés en recevant une bonne nourriture. Si ces animaux eussent bien été soignés comme ils l'ont été entre les mains de leurs premiers propriétaires, non seulement ils auraient conservé leur grande valeur, mais ils auraient contribué à améliorer grandement les animaux de race ordinaire, par un judicieux croisement.

D'un autre côté, le cultivateur peut lui-même améliorer son propre troupeau, par des soins assidus donnés aux jeunes élèves. Il en est de même pour toutes espèces d'animaux depuis le cochon jusqu'au cheval; tous sont sujets à se perfectionner, et tous profitent des soins qu'on leur accorde dès leur bas âge.

Nous donnerons ici un exemple de la méthode que nous devons poursuivre quant à l'élevage d'une vache.

Un cultivateur qui désire se procurer un beau troupeau de vaches, choisit de jeunes animaux qui promettent de faire de bonnes laitières et dont la mère possédait cette bonne qualité; il en prend un soin assidu afin qu'il ne soit pas trompé dans ses espérances. Les jeunes élèves sont libéralement nourris, mais sans excès, et en quantité suffisante pour qu'ils puissent bien profiter. La qualité de la nourriture est ce qu'il y a de mieux; de l'eau pure leur est donnée régulièrement. Les étables sont nettes, aucune humidité n'y règne et la ventilation est parfaite. Enfin rien n'est épargné pour élever ces animaux dans un état convenable, et avec ces soins les jeunes animaux profitent et ont une apparence des plus belles. Toutes leurs forces vitales sont largement développées, et à leur maturité ils ont atteint au plus haut degré de perfection. Sous ces circonstances ces jeunes animaux sont dans des conditions plus favorables que leurs mères auxquelles on n'avait pas apporté autant de soins, mais qui cependant étaient de bonnes laitières; ils donneront davantage en lait et en viande.

La persévérance dans ce mode d'élevage, avec un choix judicieux d'animaux reproducteurs, dans le but

de perfectionner davantage les qualités que l'on désire obtenir chez un animal, est précisément ce que font les éleveurs qui ont réussi à introduire des races perfectionnées et qui sont en renom par leur grande production de lait, de beurre, de viande ou de laine.

**Choses et autres.**

**Colonisation.**—M. Joseph Bureau, de St-Raymond, qui a acquis une bonne réputation comme coureur, a dû quitter cet endroit, il y a quelques jours, pour ouvrir de nouvelles routes et choisir le site de paroisses nouvelles, sur le parcours de la seconde section du chemin de fer du lac St-Jean, c'est-à-dire entre St-Raymond et le lac Edouard. Aussitôt que ces chemins seront ouverts, un certain nombre de jeunes gens de St-Raymond se proposent d'y aller choisir des terres.

**Fabrication du fromage dans la Province d'Ontario.**—Voici quelques détails sur les profits de la fabrication du fromage dans la Province d'Ontario, que nous empruntons au *Moniteur du Commerce*: "A Black Creek, la fromagerie a reçu pendant 7 mois 3,067,573 livres de lait et le fromage à la vente a produit \$32,187

"La fromagerie de Geneva vient de clore sa première saison pendant laquelle elle a reçue 541,044 livres de lait qui ont donné 759 caisses de fromage du poids moyen de 72 livres; poids total: 54,378 lbs ou un rendement de 1 lb de fromage par 9.25 lbs de lait. Les associés ont réalisé 11c par livre pour la saison."

**Fabrication du fromage dans la Province de Québec.**—Le temps n'est pas éloigné où nous pourrions, dans la Province de Québec, obtenir les mêmes résultats que ceux qui nous sont signalés par le *Moniteur du Commerce*, à l'égard de la Province d'Ontario, si nous en jugeons par les exemples qui nous sont fournis par plusieurs paroisses. A l'appui de ce que nous disons, nous citerons le suivant qui nous fait voir le progrès réalisé d'une année à l'autre dans la fabrication du fromage.

M. Adelard Beauregard, un de nos abonnés, propriétaire d'une fromagerie à St-Jean-Baptiste de Rouville, nous informe que l'été dernier, il a réalisé \$28,321,37 par la vente du fromage fabriqué dans sa fromagerie. Les résultats obtenus en 1879, par M. Beauregard ont été de \$15,000; en 1880, \$22,000; et en 1881, \$28,321, soit \$65,321 en trois ans. Il est difficile d'espérer plus.

— La société d'agriculture numéro 2 du comté de Charlevoix a élu les messieurs suivants directeurs pour l'année 1882:

MM. Octave Simard, Eustache Simard, Boniface Larouche, Nérée Asselin et Xavier Boily, cultivateurs, pour la paroisse de la Baie St-Paul; M. Xavier Girard, cultivateur, pour St-Urbain, M. Enjsh. Lavoie, pour St-Hilarion; M. Isaac Tremblay, pour les Eboulements; et Joseph Dufour, pour l'Isle aux Coudres.—M. Thomas.

**Comparaisons morales.**—POURQUOI, dans la chambre obscure, tous les objets extérieurs viennent-ils se peindre sur le papier d'une manière renversée?

PARCE QUE les corps lancent de côté les rayons lumineux que le soleil fait tomber sur eux; ces rayons se réfléchissent, emportent l'image de ces corps, et viennent la peindre au fond de l'œil; mais, en s'y introduisant, ils se croisent et causent le renversement du tableau. La chambre obscure ressemble au dedans de notre œil: l'ouverture du volet est la prunelle; l'humeur cristalline réond au verre convexe, et enfin la rétine fait l'office du carton où l'on voit que la nature s'est peinte.

Ainsi, tout dans la nature parle à l'homme, tout lui prouve l'existence d'un Dieu, tout manifeste sa grandeur, et cependant, que d'hommes vivent sans y penser, que de merveilles passent inaperçues à leurs yeux! ou s'ils les voient, que leur jugement est faux et incomplet! A peine l'idée d'un Être suprême vient-elle luire à leur esprit qu'aussitôt mille idées terrestres l'en écartent. Un mouvement inespéré de la grâce pouvait les élever au-dessus d'eux-mêmes et leur ouvrir les cieux, et ils restent sourds à la grâce qui les appelle; et le voile des passions obscurcit pour eux toutes les beautés divines qu'ils rejettent et méprisent. O mon Dieu! ne nous avez-vous donc créés que pour vous méconnaître? Non, vous ne l'avez pas voulu; à côté du mal vous avez placé le bien. S'il faut avouer que l'ignorance est un des attributs de l'humanité, la réflexion et la pensée en sont aussi le partage; et le corps s'appesantit et se rabatse vers la

terre, l'âme a besoin de se nourrir de son Dieu. Et quand elle a compris sa dignité, quand l'instruction est venue en quelque sorte la polir et la compléter, tout désormais cède à sa puissance: les ténèbres qui nous environnent se dissipent, notre jugement se redresse, et nous pouvons alors nous faire une idée exacte des choses, parce que les lumières divines, ne rencontrant plus d'obstacle, arrivent pures jusqu'à nous.

**RECETTES**

*Moyen de faciliter la sortie des premières dents chez les enfants.*

Faites bouillir une demi-poignée de racine fraîche de guimauve, que vous efflez dans une cafetière contenant environ une pinte d'eau, jusqu'à réduction de moitié.

Enveloppez votre doigt index d'une toile en fil de lin ou de chanvre, fine mais usée; trempez-la dans la décoction tiède, et lavez en doucement toutes les gencives de l'enfant. Ce procédé est renouvelé plusieurs fois par jour.

*Pommade contre les gerçures des lèvres et des mains.*

Faites fondre, dans une casserole de faïence neuve, une livre de beurre frais et une demi-livre de cire vierge: laissez un peu cuire. D'autre part, faites chauffer, aussi dans un vase de faïence neuve, une demi-chopine de vin rouge, et mêlez-le avec le beurre et la cire. Après un bon quart-d'heure de cuisson, laissez refroidir dans la casserole. Retirez ensuite la masse, enlevez les impuretés qui se sont ramassées au-dessus et au-dessous, faites-la refondre, écumez et conservez dans des pots.

*Remède contre les verrues ou poireaux.*

Creusez un trou au milieu d'un gros oignon blanc, et remplissez-le de gros sel que vous y laisserez fondre jusqu'à ce qu'il ait bien imprégné la substance végétale. Il en résultera une sorte de caustique avec lequel on fera disparaître les verrues, en les frottant matin et soir.

*Pommade contre les douleurs rhumatismales.*

Prenez un quarton de beurre frais et quatre cuillerées de bon vin; faites chauffer ensemble en remuant bien. On frictionne avec de la flanelle imbibée de cet onguent; la flanelle, de nouveau imbibée, est ensuite appliquée sur la partie douloureuse.—*Le médecin des pauvres.*

**AUX FABRICANTS DE BEURRE ET FROMAGE.**

Toutes les personnes intéressées directement à la fabrication du Beurre et du Fromage, dans la province de Québec, sont invitées à se réunir à St-Hyacinthe, Mardi, le Dix Janvier prochain, à Midi, dans la Salle de l'Hôtel de Ville, pour prendre en considération les meilleurs moyens de promouvoir les intérêts de cette industrie agricole.

Le but de cette assemblée est pour demander à la législature de la Province de Québec de protéger cette industrie d'une manière efficace et discuter les moyens les plus propres à arriver à cette fin.

On y discutera de plus toutes les questions qui se rapportent à l'exploitation des beurrieres et des fromageries, et particulièrement s'il est plus avantageux de fabriquer le beurre et le fromage avec le même lait, et si la renommée de nos fromages à l'étranger ne pourrait en souffrir.

St-Hyacinthe, 17 décembre 1881.

PIERRE L. DUHAIME,  
LAMBERT SAREZIN,  
MICHEL DESAUTELS,  
ANT. CASAVANT, M. C. A.  
P. A. GENDRON,  
S. N. GUERTIN,  
T. DUROCHEL.



## CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE.

*De Emory's Bar à Port Moody.*

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

Soumission pour Travaux dans la Colombie Britannique.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues par le sousigné jusqu'à midi de mercredi, le 1er jour de février prochain, en une somme ronde, pour la construction de cette partie du chemin entre Port Moody et l'extrémité ouest du contrat 60 près d'Emory's Bar, une distance d'environ 85 milles.

On peut obtenir les devis, les conditions du contrat et des formules de soumission en s'adressant au bureau du Chemin de fer Canadien du Pacifique, à New Westminster, et au bureau de l'ingénieur en chef à Ottawa après le 1er janvier prochain, auquel temps les plans et profits seront ouverts pour inspection à ce dernier bureau.

Cet avis est publié maintenant afin de donner aux entrepreneurs une occasion de visiter et d'examiner le terrain durant la belle saison et avant le commencement de l'hiver.

M. Marcus Smith, qui est en charge du bureau à New Westminster, a ordre de donner tous les renseignements possibles aux entrepreneurs.

Les soumissions ne seront reçues que si elles sont sur une des formules imprimées, adressées à F. Braun, Ecr., Sec. Dépt. des Chemins de fer et Canaux, et marquées "Soumission pour Ch. de F. C. P."

F. BRAUN,  
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux, }  
Ottawa, 21 octobre 1881.

## GRANDE RÉDUCTION!

VENTE SANS RESERVE!!

## RABAIS EXTRAORDINAIRE!!!

Le sousigné, ayant décidé de faire de grandes améliorations dans son magasin durant l'hiver, profite du temps des affaires d'automne pour offrir son immense fonds de commerce à une réduction considérable, pour ne pas dire sans exemple et qui défie toute compétition.

C'est une occasion favorable pour les messieurs du clergé et les communautés religieuses qui désirent fonder des bibliothèques paroissiales, ou pour faire leur approvisionnement d'hiver. Je viens leur offrir tous les articles nécessaires à une fabrique :

Vins de messe, Cierges, Encens, Registres, Ostensoirs, Calices, Ciboires, Encensoirs, Barettes, etc., etc. Ainsi que toutes sortes de Bouquets pour autels, Papiers pour fleurs artificielles, Feuilles de toutes sortes, Apprêts pour fleurs.

MM. les marchands et MM. les commissaires d'Écoles sont aussi invités à profiter de ce rabais exceptionnel et à venir faire chez moi leur achat d'automne. Ils trouveront dans ma librairie tout ce qu'ils pourraient trouver dans n'importe quelle maison de commerce du même genre, avec l'assurance de payer à bien meilleur marché, spécialement pour les articles suivants: Classiques français et anglais, Papeterie de toutes sortes, Livres blancs pour la comptabilité, Fournitures de Bureau, Enveloppes, etc.

UN ESCOMPTE DE 10 POUR 100

sera accordé en sus de la réduction générale sur tout achat fait au comptant.

J.-A. LANGLAIS, libraire,  
177 rue St-Joseph, St-Roch, Québec.

## INSTRUMENTS ARATOIRES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix.

Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.

Herses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.

Herses en fer, en trois et quatre sections.

Semoir Vessot, avec herses, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.

Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que sarclours pour jardins, et leurs accessoires.

de paille ou un petit échalot de fer, on a proposé pour les atteler, de présenter, aussi près que possible de l'œil, dans le premier cas, un bâton de cire d'Espagne électrisé par le frottement; dans le second, un morceau d'aimant.

Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.

Moissonneuses, "Toronto," de Whiteley, Faneuses, à un cheval.

Barattes, de Blanchard.—Manipulateur mécanique pour travailler le beurre.

Arrache-souche.—Cribles ordinaires.—Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

Semoirs à graines de jardin.—Charrettes à foin.—Tombeaux géossais.—Camion de Magasin.—Brouettes.—Houe ou pelle à cheval.—Lavieuses de toutes espèces.—Tondeuse.—Presse à foin, etc., etc.

Assortiment complet de pièces extra à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à

CHS. T. COTÉ & CIE.,  
30, rue St-Paul, et 32 rue St-André, Québec.

## "L'AMERICAN AGRICULTURIST" ET LA "GAZETTE DES CAMPAGNES."

Par un privilège qui vient de nous être accordé par MM. les éditeurs de l'American Agriculturist, nous expédierons ce journal agricole et la Gazette des Campagnes pendant un an au prix de \$2.05 pour ces deux journaux. Le prix d'abonnement à l'American Agriculturist seul est de \$1.50 par an.

L'American Agriculturist est publié à New-York depuis au-delà de trente années. Il est l'un des journaux agricoles les mieux rédigés et les mieux illustrés publiés aux États-Unis. Les sujets agricoles y sont traités par des agronomes les plus expérimentés. Ce journal nous fait connaître les découvertes les plus récentes en fait de science et d'inventions agricoles; il a de plus l'avantage d'initier à la langue anglaise ceux qui en feront assidument la lecture.

## AVIS AUX ACHETEURS.

Pour trouver n'importe quel article

## A BON MARCHÉ

EN FAIT DE

MARCHANDISES SÈCHES

ALLEZ A LA

## MAISON JACQUES CARTIER

LE

MAGASIN DU BON MARCHÉ

Vous serez toujours servis avec un seul prix.

H. GAGNON & CIE.,  
No. 53, Rue de la Couronne, St-Roch, Québec.