

## 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. Froulx.

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. Froulx, Gérant.

## ANNONCES

Première insertion.....10 centins par li, ne  
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne

Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Canonisation des martyrs Anglais qui souffrirent la mort en haine de la foi, de l'année 1535 à l'année 1583.—Le carnaval et le carême.

*Causerie Agricole* : De l'élevage des bêtes à cornes (Suite).—Fabrication du beurre.

*Sujets divers* : Taille des gadeliers (Suite).—Culture du framboisier.—La scieure de bois ou brau de scie utilisé comme engrais artificiel.

*Choses et autres* : Ce que l'on entend par la bonne administration d'une ferme.—L'ensilage des fourrages verts pratiqué à St-Jovite, par M. Wilfred Lapointe.

*Recettes* : Nouveau remède contre la diphtérie.—Procédé pour rendre les étoffes imperméables.

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

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

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

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

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

"Petit traité sur la culture du tabac," par L. N. Gauvreau, écrivain, N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2e édition.—Prix, 10 cts.

"L'élevage du cheval; des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Les martyrs anglais.*—"Notre confiance est placée en Dieu, de qui relèvent tous les événements humains. "Telle a été la conclusion du discours de Sa Sainteté la veille de Noël. Quatre jours auparavant, recevant, en audience solennelle S. E. le cardinal Pitra, escorté des trois abbés bénédictins de la congrégation de France et de plusieurs de leurs religieux, Léon XIII, au cours de l'entretien, daignait faire en ces termes l'éloge des œuvres qui s'opèrent en France :

"Au milieu des circonstances actuelles, c'est encore de la France qu'il faut attendre les secours d'en haut. Aussi, tous les jours, je prie Dieu pour que cette nation, qui est comme le cœur de l'Eglise, revienne aux vraies notions de la liberté chrétienne. Si la France recouvrait un gouvernement qui comprit la liberté de l'Eglise, je me croirais à la veille de ma propre délivrance. Pour cela, il ne serait pas nécessaire d'envoyer des armées à mon secours : l'influence morale de la France suffirait."

En attendant que se réalisent, s'il plaît à Dieu, ces vœux touchants qui font songer d'eux-mêmes aux anciens *Gesta Dei per Francos*, le pieux Pontife se donne la consolation de confier les intérêts d'une si grande cause aux saints protecteurs qu'il placera bientôt sur les autels.

Parmi ces constellations de nouveaux bienheureux dont va s'enrichir le firmament visible de l'Eglise, nous aimons à signaler au premier rang la pléiade glorieuse de martyrs que l'Angleterre catholique donna au monde, il y a trois siècles. On nous permettra, dans la joie que nous cause cette nouvelle des plus importantes pour nos frères de l'antique "île des saints," de résumer rapidement ce qu'on a publié sur le procès en cour romaine qui vient si heureusement d'aboutir.

Il y a douze ans, une commission canonique, nommée par S. E. le cardinal Manning, s'était réunie à l'Oratoire de Londres, à l'effet de recueillir les infor-

mations nécessaires, pour soumettre au jugement du Saint-Siège la cause de la béatification des martyrs anglais, qui versèrent leur sang, par amour pour la Foi et la primauté du Pontife romain, pendant la période de persécution inaugurée par Henri VIII et achevée sous Charles II (1535 1681).

Seize témoins furent entendus *de fama materiae*, parmi lesquels de très illustres personnages. Aux informations juridiques, fort volumineuses d'ailleurs furent adjoints une foule d'autres renseignements d'une haute valeur, tous tirés de sources authentiques. Après quatre mois d'un travail assidu, copie notariée des pièces fut portée à Rome et déposée, au nom du cardinal archevêque de Westminster, entre les mains du cardinal-préfet de la Sacrée Congrégation des Rites.

Le Saint-Siège fit aussitôt ouvrir le procès, avec les formalités voulues. L'examen des dossiers fut confié aux hommes les plus compétents en pareille matière, et le résultat de ces longs labours parut en deux gros volumes in-folio. La Sacrée Congrégation les fit étudier avec soin, et chargea le promoteur de la Foi de dresser le rapport officiel. Ce rapport concluait à l'introduction de la cause de 277 martyrs sur les 353 dont on sollicitait la béatification. Les avocats des postulants fournirent alors un second travail, destiné à faire face aux objections soulevées contre les 76 qui restaient. Ils réussirent en faveur de 56 d'entre eux, le promoteur maintenant ses objections contre les 43 autres.

C'est dans ces conditions-là que Léon XIII nomma une Congrégation spéciale pour statuer définitivement sur la cause des martyrs. Elle se réunit le 4 décembre 1886. Un *Triduum* d'intercession avait été ordonné par la plupart des évêques d'Angleterre; des milliers de fidèles se pressèrent dans les églises, pour demander au ciel une issue favorable des délibérations, et, pendant les trois jours qui précéderent la séance, le Saint-Sacrement resta exposé à la vénération des catholiques anglais dans l'église du collège Anglais à Rome. La décision rendue fut complètement d'accord avec les conclusions de Mgr Caparara.

Un décret souverain de Léon XIII, en date du 9 décembre, a ratifié la décision de la Congrégation et confirmé le culte des martyrs qui souffrirent la mort, en haine de la foi, de 1535 à 1583. En tête de la glorieuse liste, nous distinguons Jean Fisher, évêque de Rochester, cardinal de la sainte Eglise romaine; Thomas Morus, chancelier d'Angleterre; la très illustre et héroïque comtesse de Salisbury, la mère du cardinal Polus. Viennent ensuite dix-huit chartreux, divers religieux de l'ordre de Saint-François et de Saint-Augustin, trois membres de la Compagnie de Jésus, plusieurs prêtres séculiers et quelques laïques; tous immolés pour l'orthodoxie par ordre d'Henri VIII ou sous le règne d'Elisabeth, tous ayant arrosé de leur sang cette terre que le décret appelle si bien, de son ancien nom, "la Dot de la Vierge mère de Dieu." *Dei parva Virginis olim appellata.*

On s'est demandé, à diverses reprises, comment il se fait que la canonisation solennelle de ces héros chrétiens ait tant tardé à se produire. Cela tient à ce que les évêques anglais, souvent interrogés par le Saint-Siège sur l'opportunité d'introduire réguliè-

ment la cause en cour de Rome, avaient manifesté leurs craintes au sujet des inconvénients qui en pourraient résulter pour la libre propagation du catholicisme en Angleterre. Aujourd'hui, la situation est bien changée, comme l'ont prouvé les instances répétées des évêques anglais, et comme le témoigne encore l'explosion de joie avec laquelle vient d'être accueilli le décret du 9 décembre.

Puisse la béatification de tels martyrs hâter cette conversion de l'Angleterre que le *Messenger du Sacré-Cœur de Jésus* a déjà recommandé plus d'une fois aux prières de nos Associés, qu'il se propose de recommander de nouveau avec de très vives instances! Qui ne pressent l'immensité des résultats qu'aurait, pour le triomphe de la cause de Dieu dans le monde, le retour de ce généreux pays à l'unité catholique? Les missions lointaines, en bénéficieraient les premières. — *Le Messenger du Sacré-Cœur de Jésus.*

*Le carnaval.*—On appelle *carnaval* un temps de fêtes et de divertissements qui précède le carême; il commence à l'Épiphanie et finit la veille du Mercredi des Cendres. C'est un reste des fêtes populaires chez les anciens, telles que les *Bacchanales*, les *Saturnales*, etc., c'est-à-dire des fêtes où le peuple perdait tous sentiments d'honneur, de décence et d'honnêteté même publique. En ces jours infâmes, le démon régnait en maître sur la terre, il s'y montrait même et les hommes dominés par les plus mauvaises passions se portaient aux plus dégoûtants excès.

Le carnaval de nos jours ne vaut guère mieux. On y observe plus de retenue extérieure, mais l'enfer n'y perd rien. C'est un temps où la jeunesse, surtout, oublie tous les devoirs que la religion, la famille, la vocation et même la société chrétienne impose. On perd l'amour du devoir, on ne s'occupe guère de remplir ses obligations. Il n'y a qu'une chose que l'on désire: s'amuser et s'amuser encore. Les plaisirs du monde! les cabarets! les danses! les théâtres! les glissoires! les rendez-vous!

Tout ce que le démon a inventé de pièges, on y court, on s'y jette. Il faut s'amuser, dùt-on y perdre son âme et perdre avec la nôtre celle de nos amis. Tout le monde y souscrit; on le considère comme un avantage matériel pour notre Cité! Malheureuse spéculation qui sert à enrichir aux dépens de la morale et de l'honneur des familles. Que chacun se réjouisse lorsqu'il est temps de se réjouir, mais faut-il pour cela créer des occasions de pécher? Faut-il assigner des lieux de rendez-vous pour les personnes des deux sexes? Faut-il fournir à notre jeunesse le plaisir d'agréables excursions nocturnes?

Etrange aveuglement!

*Le Carême.*—Notre Seigneur Jésus-Christ lui-même a inauguré le Carême par son exemple, en jeûnant quarante jours et quarante nuits dans le désert. Il n'en a pas fait un commandement divin, non susceptible de dispense, mais il a déclaré souvent que le jeûne était un des meilleurs moyens de sanctification par la pénitence. C'est pour cela que l'Eglise, venant au secours de la faiblesse de ses enfants, statua que le jeûne serait observé à certains jours de l'année comme préparation à la célébration des principales fêtes. Pâques étant la première, fut précédé d'un long jeûne de quarante jours.

L'institution du carême est très ancienne; son origine apostolique est attestée par de grands saints, entr'autres St Jérôme et St Léon le Grand. Quoiqu'il en soit, il est un des commandements formels de l'Eglise, auquel tous les fidèles, mais surtout les enfants de St François, fils aînés de la pénitence, doivent se soumettre généreusement. La violation de ce précepte entraîne presque infailliblement les châtements de Dieu sur les coupables; c'est par ce relâchement que la mollesse s'introduit dans les mœurs et que les sens dominant l'esprit, et rendent l'âme esclave de ses passions. Un saint pape, Benoît XIV, dans une Lettre Encyclique du 30 mai 1741, disait: "L'observance du Carême est le lien de notre milice; c'est par elle que nous nous distinguons des ennemis de la Croix de Jésus Christ; par elle que nous nous détournons des fléaux de la divine colère; par elle que, protégés du secours céleste durant le jour, nous nous fortifions contre les princes des ténèbres. Si cette observation vient à se relâcher, c'est au détriment de la gloire de Dieu, au déshonneur de la religion catholique, au péril des âmes chrétiennes et l'on ne doit pas douter que cette négligence ne devienne la source de malheurs pour les peuples, de désastres dans les affaires publiques, et d'infortune pour les particuliers."

Il faut donc faire pénitence, le Sauveur a dit: "Si vous ne faites pénitence, vous périrez tous." Il faut, dans le temps du Carême, faire pénitence comme le veut l'Eglise, c'est-à-dire jeûner. Mais, tout en obéissant à la lettre du commandement, tout en s'abstenant de manger de la viande ou de toute nourriture selon le précepte, n'oublions pas que la véritable pénitence est dans le cœur: l'Evangile nous en donne des exemples dans l'Enfant prodigue, dans Marie Madeleine, dans le publicain Zachée, et dans saint Pierre. Il faut donc que le cœur rompe sans retour avec le péché, qu'il le regrette amèrement et s'en éloigne en toute occasion. Imitons Notre Seigneur dans le désert; non-seulement il jeûna, mais il pria, il gémit sur les prévarications des hommes, il remplit son cœur de saints désirs envers son Père, et ce n'est pas sans une terrible frayeur que le démon, quoiqu'il ignorât sa divinité, osa s'approcher de lui pour le tenter. Evitons autant que possible les dispenses, toutes légitimes qu'elle soient; c'est toujours par elles qu'une âme fervente entre dans la tiédeur.

Il ne faut pas craindre une légère incommodité, un mal qui ne sera que passager; nous oublions trop vite que le péché ne peut être remis sans expiation, que l'Eglise en nous ordonnant le jeûne, nous demande par là même de souffrir, et que c'est une punition imposée à la nature. Réfléchissons bien avant de nous y soustraire, ouissions-nous les meilleures raisons pour cela. Saint Pierre d'Alcantara, du premier Ordre de St François, fut célèbre par ses jeûnes et par ses grandes austérités; il ne mangeait que du pain, assaisonné quelquefois avec un peu d'herbes, et ne buvait que de l'eau, et s'il trouvait quelque bon goût à ce peu de nourriture, bien vite il jetait de la cendre dessus; encore ne prenait-il un pareil repas qu'une fois tous les trois jours. Après sa mort, il apparut à sainte Thérèse tout rayonnant de gloire et lui dit: "Heureuse pénitence qui m'a obtenue une si grande gloire. St François d'Assise se contentait de ne prendre de

nourriture que ce qui lui était absolument nécessaire pour ne pas mourir. Sa vie fut un carême continu, il en faisait huit par année. On raconte qu'au commencement de sa vie de pénitence, voulant vaincre la nature, il prit un plat et parcourut sa ville natale, témoin de son luxe et des fêtes de sa jeunesse, demandant l'aumône de porte en porte, et acceptant tout ce qu'on lui offrait; mais quand il voulut manger ce ramassis de toutes sortes de nourriture, le cœur lui bondit. Enfin, il se vainquit lui-même, commença à manger, et grande fut sa surprise et son admiration pour Dieu, il trouva dans ces restes dégoûtants un goût qu'il n'avait jamais trouvé dans les mets les plus exquis.

Inspirons nous de ces exemples pour passer saintement le carême qui se présente à nous, peut-être sera-t-il le dernier qui nous est accordé sur cette terre.—"Petite Revue du Tiers-Ordre," publiée à Montréal.

## CAUSERIE AGRICOLE

DE L'ÉLEVAGE DES BÊTES À CORNES (Suite).

*Fabrication du fromage.*—La fabrication du fromage est, dans les circonstances actuelles, généralement avantageuse, moins cependant que la vente du lait en nature. Pour réussir dans cette fabrication, il faut remplir trois conditions principales: 1o. Posséder un nombre de vaches suffisant; 2o. connaître parfaitement les principes de cette fabrication, et la pratique convenable; 3o. avoir pour ce produit un marché sûr et constant.

Peu de cultivateurs remplissent la première condition pour pouvoir fabriquer eux mêmes le fromage sur leur propre ferme, car ce n'est pas avec dix à douze vaches que l'on peut fabriquer économiquement le fromage. A ce point de vue les grandes associations au moyen desquelles on puisse compter sur le lait de 400 à 500 vaches pour la fabrication du fromage, sont très avantageuses. Limiter ces associations à un moindre nombre de vaches, ne serait pas avantageux et pour le fabricant et pour les fournisseurs de lait. Dans ces conditions les cultivateurs de toute une paroisse ont intérêt à s'associer pour fournir le lait de 500, 600 et même 1000 vaches à la fromagerie, car alors les frais de fabrication du fromage sont réduits à leur plus simple expression; les frais d'installation et de main-d'œuvre ne sont pas sensiblement plus élevés pour traiter le lait de mille vaches que pour celui de quatre cents vaches.

Quant aux connaissances théoriques sur la fabrication du fromage, des traités spéciaux contiennent des données précieuses pouvant servir de guide, mais ces données ne suffisent pas pour former de bons fromagers; il faut, en outre, des connaissances spéciales qui ne peuvent s'acquérir que par un apprentissage sérieux de la fabrication du fromage.

L'industrie laitière peut à bon droit être considérée, dans les circonstances actuelles, comme l'une des principales industries agricoles de la Province de Québec. A ce titre, cette industrie a droit à la protection de tous ceux qui sont réellement intéressés à voir régner le bien-être parmi les cultivateurs.

Nous avons donc réellement droit d'être fiers de l'encouragement que reçoit la Société d'industrie laitière de la Province de Québec établie il y a cinq ans dans la ville de St-Hyacinthe, et qui chaque année recrute dans ses rangs un grand nombre d'adhérents non-seulement parmi les fromagers, mais aussi parmi les agronomes les plus marquants de la Province, qui peuvent par leurs conseils pratiques rendre d'immenses services à cette industrie. En effet, comme en avons la preuve par les rapports annuels publiés par cette Société, ses directeurs peuvent avec orgueil se flatter d'avoir largement contribué aux succès de cette industrie qui nous fait marcher de pair avec nos voisins de la Province d'Ontario dans la fabrication du beurre et du fromage qui nous font trouver un marché avantageux en Angleterre, de manière à en rendre jaloux les cultivateurs des États-Unis.

C'est aux démarches de cette Société d'industrie laitière et avec l'appui généreux de nos Gouvernants que nous devons l'établissement d'une école d'industrie laitière à St-Hyacinthe où se sont formés des jeunes gens pouvant diriger avec avantage pour eux-mêmes et profit pour les cultivateurs, des fromageries et des beurrieres dans plusieurs parties de notre Province; c'est aussi aux professeurs expérimentés de cette école, que nous devons la recherche des moyens à adopter dans notre système de culture fourragère pouvant contribuer à augmenter en lait le rendement de nos vaches laitières. Grâce aussi au concours donné à cette Société par des agronomes distingués, nous parviendrons à nous fixer quant au choix à faire des bêtes à cornes les plus avantageuses à l'industrie laitière dans notre Province.

On a semblé, dès l'organisation de la Société d'industrie laitière, avoir des doutes sur l'efficacité de cette Société, comme moyen d'apporter à cette industrie les connaissances désirables pour pouvoir lutter avec avantage, dans la fabrication du beurre et du fromage, avec les autres pays. Mais les résultats obtenus nous ont prouvé que nous avions tort dans nos appréhensions, puisque non-seulement les fromagers ont profité du travail de cette Société, mais aussi les cultivateurs ont pu en retirer des enseignements qui leur permettent de se livrer à la culture fourragère avec plus d'avantages qu'ils le faisaient autrefois et de soigner mieux leurs animaux afin d'en retirer de plus grands profits au point de vue de l'industrie laitière. Ce besoin de recherches est devenu tellement urgent que les cercles agricoles ont pris part avec un zèle admirable aux travaux de la Société d'industrie laitière. Nous admirons ce zèle et nous espérons qu'il ne se ralentira pas, car il y a à soumettre à la discussion et à l'expérience pratique grand nombre de questions qui sont intimement liées à l'industrie laitière. Ne permettons pas que nous fassions un pas en arrière à l'égard de ces questions, mais poussons activement à de nouvelles recherches qui nous permettront de tirer avantageusement parti de tout ce qui se rattache à l'industrie laitière.

En agissant ainsi, nous suivrons l'exemple des pays les plus renommés par leur industrie laitière, notamment le Danemark. Là, comme dans notre Province, on s'est recréé contre l'établissement d'écoles d'industrie laitière. Jusqu'à 1860, dans ce pays si favorisé par son climat et la qualité du sol, la fabrication du

beurre n'était l'objet d'aucun soin; l'irrégularité dans la qualité du beurre, si fatale au succès de l'industrie laitière se faisait apercevoir dans toutes les fermes. De ce moment un professeur expérimenté dans la fabrication du beurre, M. Legelecke, se mit en communication avec la Société Royale d'agriculture du Danemark et fit une propagande active en faveur de la bonne fabrication du beurre, appuyé sur son expérience pratique dans cette industrie. Malgré l'opposition qu'on lui fit dans le début, il réussit à obtenir de nombreux adhérents et il établit plusieurs écoles d'industrie laitière dans le but d'y former des professeurs qui devaient plus tard le seconder dans son œuvre de propagande pour la meilleure fabrication du beurre.

*Fabrication du beurre.*—La fabrication du beurre est l'emploi le plus commun du lait, et cela pour deux raisons: d'abord parce que les manipulations sont plus faciles; en second lieu, parce que le produit est plus tôt fait pour la vente.

On ne peut se livrer à la fabrication du fromage qu'au moyen d'associations entre cultivateurs pouvant fournir une quantité de lait suffisante au fonctionnement d'une fromagerie; tandis que le beurre peut être fabriqué dans chaque ferme, quoique les associations pour la fabrication du beurre, lorsqu'elles sont possibles, offrent beaucoup plus d'avantages quant à sa fabrication uniforme.

En outre les résidus de la fabrication du beurre sont de meilleure qualité que ceux de la fabrication du fromage, beaucoup plus nourrissants et surtout très profitables dans l'engraissement du bétail.

Les prix du beurre sont très variables et dépendent en grande partie des prix du marché, mais surtout de la qualité des produits. Ainsi, il est bien rare qu'on puisse vendre le beurre commun plus de 15 cts la livre et souvent il n'atteint pas ce prix; tandis que le beurre de choix se vend de 20 à 25 cts la livre.

En moyenne, on fabrique une livre de beurre avec la crème de cinq à six pots de lait, suivant la race, le genre de nourriture et le temps qui s'est écoulé depuis le vêlage. D'ailleurs cette moyenne est très variable et ne peut être justifiée que par un état comparatif de la traite des différentes vaches de temps à autre au moyen de pesée, de la quantité de crème que l'on peut obtenir de telle quantité de lait et du beurre qu'on en obtient. Ces calculs sont très avantageux à faire, car ils nous donnent les moyens de s'assurer des profits que l'on peut obtenir par la fabrication du beurre.

En moyenne on peut calculer sur une livre de beurre par six pots et un tiers de lait. D'ordinaire les vaches de race canadienne dépassent cette moyenne et on admet une livre de beurre par cinq pots et pinte de lait. En supposant que ce beurre soit vendu au prix moyen de 20 cts la livre pour la bonne qualité, chaque pot de lait se trouve vendu un peu moins que 4 cts. Mais comme trop souvent la qualité du beurre laisse à désirer, la vente du lait peut dans ce cas être réduite à 3 cts le pot; à ce prix il faut ajouter la valeur du lait écrémé qui est très utile dans l'élevage des veaux et des jeunes porcs, même dans l'engraissement des cochons adultes.

Dans tous les cas, ces chiffres font comprendre combien il importe de fabriquer un beurre de première

qualité, puisque la saveur et la délicatesse produites a tant d'influence sur le prix de vente.

La qualité du beurre dépend surtout des procédés de fabrication; les herbes qui forment le pâturage et les aliments donnés aux vaches pendant l'hiver, exercent aussi une légère influence, peu notable cependant, puisqu'on rencontre du très bon beurre dans toutes les localités. De sorte que l'on peut dire que la qualité du produit dépend presque exclusivement des soins et de la propreté que l'on apporte à la fabrication du beurre.

*La laiterie.*—La première condition qu'une laiterie doit remplir, c'est que sa température soit constante en toute saison. Le meilleur local pour une laiterie, serait une cave sèche bien éclairée, bien aérée et placée de manière à laisser écouler facilement en dehors les eaux du lavage. Il est assez rare que l'on puisse réunir ces conditions dans une cave, et le plus souvent les laiteries sont bâties sur le sol; dans tous les cas, on ne doit jamais les élever au dessus du sol, il vaut toujours mieux les y enfoncer un peu suivant que le permet la pente du terrain.

Les ouvertures de la laiterie doivent être pratiquées dans la façade qui regarde le Nord, ou dans celle qui en est la plus rapprochée. Les façades regardant l'Est, le Sud ou le Sud Ouest doivent être sans ouvertures. — (A suivre.)

#### Taille des gadeliers.

(Suite)

On devra donc au pincement choisir les deux branches qui se trouveront les mieux disposées pour occuper la place qui leur est désignée et supprimer les autres; comme dans cette forme les branches s'écartent d'autant plus qu'elles prennent du développement, on devra (toutefois qu'il y aura assez de vide) faire bifurquer, mais ne point en faire bifurquer (fourcher) plusieurs à la même hauteur; au contraire, il faut alterner les bifurcations de manière que cela ne soit pas trop sensible à la vue et que chaque branche conserve toujours l'espace qui lui est nécessaire. Puis quand on a ainsi suivi toutes ces branches mères, on taille les extrémités, de manière à former le dôme, c'est-à-dire que les branches du milieu de la touffe étant verticales, recevant plus de sève que celles des côtés qui sont obliques, sont plus fortes et par leurs positions doivent être taillées plus long, et celles des côtés étant obliques, recevant moins de sève et se soutenant bien moins à cause de leurs positions, doivent être taillées plus court; on prend une moyenne, et on taille environ aux deux tiers de la végétation de l'année.

Voici un aperçu des formes que l'on peut faire avec le gadelier.

Inutile de dire que cet arbrisseau se prête à toutes les formes que la fantaisie et le goût de l'amateur peut susciter; mais nous allons nous occuper seulement des principales, et de celles qui donnent le plus de produits, ce sont :

- 1o. La gerbe, dont il a été question dans la réforme;
- 2o. L'éventail, qui n'est en définitive qu'une gerbe aplatie;
- 3o. L'oblique simple;

4o. L'oblique double, losanges ou quadrillages.

Quant à la taille des branches fruitières, c'est la même pour toutes les formes, et le moyen le plus simple et le plus à portée de chacun, et en réalité celui qui donne les meilleurs résultats; c'est tout simplement, comme nous l'avons déjà dit, de tailler toutes les petites brindilles de deux à trois pouces de longueur, et on doit supprimer complètement toutes celles qui sont trop fortes, car celles là ne donneraient que du bois tout en faisant confusion, et priveraient les branches fruitières de la sève qu'elles absorberaient inutilement, au lieu que si on les rabat à leur empatement, les yeux stipulaires de la base développeront encore des petites branches, lesquelles étant pincées assez tôt, c'est-à-dire aussitôt qu'elles auront la longueur voulue, deux à trois pouces, seront converties par ce moyen en branches fruitières. S'il s'en développe plusieurs, comme cela arrive sur ces gros empâtements, on ébourgeoine la majeure partie pour n'en laisser que deux ou trois des plus faibles que l'on pince comme nous venons de l'indiquer.

Voilà tout simplement en quoi consiste la taille du gadelier, chacun pourra donc, par ce moyen, traiter ces arbrisseaux, sans chercher plus de symétrie, car il ne s'agit pas de passer tout le temps auprès d'un petit arbre, il faut toujours viser un revenu, car si le revenu est absorbé par la dépense, ce n'est plus pratique, ce n'est alors que fantaisie pour l'amateur qui fait cela pour se distraire, et en définitive il n'y a pas plus de fruits pour cela, car il ne s'agit pas de mutiler les arbres à l'excès, il y a des bornes en toutes choses.

Il suffit donc de tailler tout ce qui sera développé après le pincement, le long des branches charpentières à la longueur indiquée plus haut, puis éclaircir lorsqu'il y aura nécessité, les ramifications qui se produiront par le pincement, principalement sur les fortes amputations de branches; pelées vulgairement branches gourmandes, lesquelles ne donneraient du fruit qu'en faisant confusion et au détriment des petites brindilles placées sur la même branche charpentière, et par le moyen bien simple de les rabattre nous les faisons affreiter tout en faisant répartir la sève dans les yeux qui ne sont pas encore développés.

Mais le cultivateur intelligent ne doit pas perdre de vue ces cultures, et aussitôt qu'il s'aperçoit que ces petites branches ont la longueur de trois à quatre pouces, il les pince tout simplement avec l'ongle et fait par ce moyen arrêter la sève qui est aspirée par l'œil terminal; ce moyen d'arrêt de la sève à une époque où elle est en grande circulation, est comme un torrent que l'on veut arrêter et qui se produit; la sève est de même. Etant arrêté en cet endroit, elle se crée un passage ailleurs en faisant développer des yeux qui seraient restés engourdis; cela se fait dans l'espace de huit ou quinze jours, suivant le moment de la végétation, la vigueur de l'arbrisseau ou la température du moment; pendant ce temps, la sève se fraye aussi un passage dans l'œil combiné de la branche qui a reçu l'amputation, et commence à repartir; mais comme elle se trouve maintenant divisée dans plusieurs endroits, et qu'elle a déjà pris son essor, cette branche ne reçoit plus que la juste portion qui lui revient, alors elle reste presque ce qu'elle est, et voilà pour l'année suivante une ex-

cellente branche fruitière. Quelquefois elle se développera encore un peu.

#### Culture du framboisier.

Les framboisiers attirent généralement peu l'attention des propriétaires de jardins. Comme ils sont peu difficiles, on abuse de leur complaisance; on les plante un peu au hasard et on les laisse pousser à la grâce de Dieu. Aussi n'en obtient-on, le plus souvent que des produits médiocres, à moins que le sol qu'on leur a donné ne leur convienne beaucoup.

Pour avoir de beaux fruits de framboisiers, pour avoir des fruits savoureux et abondants, il faut planter de bonnes variétés d'abord, puis en prendre soin et leur appliquer une culture rationnelle.

Les variétés de framboisiers cultivées sont assez nombreuses. Les catalogues en contiennent au delà de quarante; mais parmi ces variétés il y a un choix à faire. Quand on possède trois à quatre variétés de choix cela suffit. On peut se les procurer à la pépinière de M. Augusto Dupuis, du Village des Aulnaies, au prix de \$2 le 100 plants, ou 5 cts chaque plant; les framboisiers noirs, \$1 la douzaine.

Les variétés de framboisiers, étant judicieusement choisies, il faudra leur donner une culture propre au développement de leurs qualités.

La plantation des framboisiers, comme celle des arbres fruitiers, se fait à l'automne ou au printemps, soit en lignes, soit en touffes.

Quelle que soit la disposition que l'on adopte, on ouvre des trous de 16 pouces de profondeur sur une largeur de 24 pouces; on emplit le trou à moitié de vieux terreau mêlé de fumier non pourri, puis on plante dedans le framboisier et l'on recouvre avec la terre du jardin.

Le framboisier s'accommode de tous les sols; celui qu'il préfère est un sol léger et frais. Pour entretenir la fraîcheur de ceux qui sont naturellement secs, on les paille à la fin de mai ou commencement de juin, et on donne quelques forts arrosages au moment de la fructification.

La culture rationnelle du framboisier est basée sur ce principe: les branches qui ont une fois produit du fruit une année n'en produisent plus l'année suivante. En conséquence, il faut le supprimer et préparer trois ou quatre branches par pied, parmi les scions nouveaux, pour en obtenir des fruits.

Quand on plante en touffes, la culture se borne à supprimer au printemps les drageons qui se montrent en trop grande quantité, et à n'en laisser que trois ou quatre de plus vigoureux, afin que l'air et la lumière arrivent plus facilement aux fruits, qui deviendront et plus beaux et meilleurs.

Voici un moyen de culture que nous conseillons:

On plante en lignes à une distance de quatre pieds et en rigoles profondes de vingt pouces. La terre extraite est rejetée de chaque côté et sert à recharger de temps en temps les racines de framboisiers qui, sans cela, reviendraient presque sur le sol.

L'année qui suit la plantation, on ne laisse développer sur chaque pied que quatre bourgeons, qu'on choisit naturellement parmi les plus forts et les plus vigoureux. Les autres seront supprimés quand ils ont atteint dix à douze pouces de hauteur. La première

année, on ne leur laisse produire aucun fruit, pour rendre ces arbuſtes plus forts.

Au printemps suivant, les quatre branches conservées sont palissées sur un fil de fer ou sur des tuteurs.

Ces branches, taillées de trente à trente-deux pouces, fructifieront en même temps que de nouveaux bourgeons sortiront du pied de la plante. Parmi ces bourgeons, on en choisira quatre qu'on laissera s'élever verticalement.

A la taille suivante, on supprimera les branches qui auront porté des fruits, et celles qu'on aura laissé pousser verticalement seront palissées comme l'ont été celles supprimées au printemps précédent.

Les mêmes opérations sont répétées chaque année; on obtient par ce moyen, qui a l'avantage d'offrir des formes agréables à l'œil, des fruits qui ayant reçu toutes les influences atmosphériques, sont plus beaux et plus savoureux que ceux qui naissent dans un buisson.

Quelle que soit la forme sous laquelle on cultivera les framboisiers, il ne faudra les tailler que lorsque les gelées seront passées, car les jeunes bourgeons les redoutent beaucoup. Il ne faut pas tailler trop bas, dans la crainte que les fruits, venant trop près de terre, ne soient salis par les pluies et imprégnés de sable.

La meilleure exposition pour les framboisiers est le levant, un peu ombragé. Au midi, les fruits sont plus précoces et plus parfumés, mais plus petits et moins abondants.

Le framboisier est vorace, il épuise promptement le sol où il est planté; aussi faut-il refaire les framboisiers tous les cinq ou six ans, même quand on les entretient par de bonnes fumures, sinon on n'obtient que des fruits petits et en petite quantité.

Le framboisier se multiplie de semis, pour obtenir des variétés nouvelles, et les variétés obtenues se propagent par les drageons qui naissent en grand nombre au pied de cet arbuste, surtout si on le taille très court.

#### Sciure de bois, ou bran de scie comme engrais artificiel.

L'usage en est plus ou moins facile, suivant qu'il provient de bois dur ou de bois mou, tel que le pin. Celui du premier est plus absorbant, se décompose plus facilement, et se grille plus aisément. Cela posé, 1o. le bran de scie peut être éteint ou grillé avec de la chaux, et devenir un engrais artificiel avec ce seul ingrédient. 2o. Il peut être cuit avec de la terre ou de la soude, de même que l'argile dans quelques uns des comtés d'Angleterre. Ce procédé est néanmoins difficile, et l'ouvrier pourra s'y prendre à plusieurs fois avant de réussir à trouver le moyen de brûler le tas régulièrement jusqu'à ce qu'il devienne noir. 3o. Il peut être grillé très efficacement, et très aisément dans un four, à une chaleur au-dessous du rouge, et qui ne le fasse pas prendre en feu. Lorsqu'il a été grillé de cette manière, il peut être porté sur le terrain immédiatement, peut être mêlé avec toutes sortes d'engrais, ou un engrais d'une espèce quelconque, ou il peut être employé comme absorbant pour l'engrais liquide, pour l'égoût des étables, ou

des porcs. 4o. On peut aussi faire fermenter le bran de scio. Pour cela on peut le mêler à de la terre, avec ou sans chaux, et en faire de cette manière un engrais artificiel, qui aura un bon effet sur les sols légers, ou sur ceux où la matière végétale n'est pas abondante. On peut l'employer préalablement comme absorbant de l'engrais liquide, en le répandant dans les étables, les bergeries, les toits à porcs, ou dans le voisinage du fumier de paille, à l'épaisseur requise seulement pour qu'il soit tout humecté: le tout formera alors un bon engrais. Si l'une des méthodes ci-dessus peut être adoptée pour le bran de scio de manière à ce qu'il devienne utile sur une grande échelle, la chose dépendra des circonstances. Mais le plan de le mêler à de la terre pour en faire un engrais composé avec plus ou moins de chaux, peut être adopté facilement, et il est très peu de sols qui ne seraient pas améliorés jusqu'à un certain point par un tel engrais.—*Extrait d'un rapport de l'Association de chimie agricole d'Angleterre.*

**Choses et autres.**

*Ce que l'on doit comprendre par la bonne administration d'une ferme.*—Une attention constante pour tout ce qui concerne la ferme, soit que les soins se portent aux animaux, au bon entretien de l'outillage agricole, ou à tout ce qui est nécessaire aux opérations de la ferme, voilà ce qui assure le succès dans une ferme. Il y a un moyen bien sûr pour connaître s'il a amélioré dans le bon fonctionnement d'une ferme. Il consiste à s'assurer de la condition dans laquelle se trouve une ferme, en faisant un état comparatif du profit qu'on en retire d'une année à l'autre. C'est ainsi qu'agit le marchand ou le financier, au moyen d'un inventaire annuel. Le cultivateur doit chercher à se rendre compte des améliorations qu'il fait sur sa terre chaque année, et si elles sont susceptibles d'augmenter la fertilité de sa terre, si ses récoltes augmentent, et si en même temps il obtient une quantité de fumier proportionnée au bétail qu'il possède et au besoin du terrain en culture; et dans le cas affirmatif il peut être convaincu qu'il poursuit une culture payante. Cependant il ne suffit pas de réaliser une grosse récolte pour être convaincu que la culture se fait avec profit. Certains procédés de culture peuvent pendant une année ou deux fournir une abondante récolte et finir par épuiser le sol; c'est le cas, si l'on ne restitue pas au sol par le fumier ce qu'on lui a enlevé par d'abondantes récoltes. Tout système de culture qui n'a pas pour principe cette restitution en engrais, est ruineux. Les mêmes principes peuvent être appliqués aux animaux. Nourrir le bétail de manière à ce qu'il diminue en chair, est une perte pour le cultivateur, même s'il lui arrive par ce moyen de pouvoir vendre un surplus de fourrage.

*L'ensilage des fourrages verts.*—Un de nos abonnés à la Gazette des Campagnes, M. Wilfred Lapointe, de St Jovite, dans le comté Terrebonne, nous écrit ce qui suit, à l'occasion de l'ensilage des fourrages verts:

“...J'ai bien réussi dans l'ensilage des fourrages verts. J'ai fait mon silo sur le penchant d'une côte dans le voisinage de ma grange. Je creusai cinq pieds du côté d'en bas, et le côté d'en haut avait sept pieds et demi en terre. Je fis un entourage de pièces comme on le fait pour nos maisons, de dix pieds de hauteur, et je lambrissai le dedans en planches debout non embovées. Je fis un second entourage à deux pieds du premier, mais seulement sur la terre et je remplis l'espace de terre, de sorte que mon silo était tout entouré de terre. Le dessus est en madriers et une planche sur les joints; j'y ai mis 7000 à 8000 livres pesant de pierres. De cette manière j'ai bien conservé de l'avoine verte, avariée par la gelée. Mon silo a dix pieds en tous sens et ne me coûte en argent que le sciage de 90 planches et 10 madriers. A ce prix là, chaque cultivateur devrait avoir son silo qui lui permettrait de conserver les récoltes avariées et fourrages verts dont il voudrait faire provision pour l'hiver. Je me propose à l'avenir de cultiver le blé d'Inde dans ce but là.

**RECETTES**

*Nouveau remède contre la diphtérie.*

R. Much, propriétaire d'une pharmacie à Leigsig, en Saxe, publie dans un journal médical un remède contre la diphtérie qui a un succès surprenant. Il prie ardemment tous les médecins de l'essayer pour l'avantage de leurs patients atteints de cette maladie, et demande aussi à la presse de lui donner publicité. Il dit: Ma petite fille, âgée de sept ans, a eu la diphtérie deux fois dans l'espace de quelques semaines, avec forte fièvre, environ 105 degrés. Je lui donnai avec succès de l'huile rectifiée de térébenthine (oleum terebenthinum rectificatum). Dose, une cuillerée à thé soir et matin. Buvez ensuite un peu de lait tiède pour soulager le brûlement de la gorge. Pour les enfants, on peut mélanger la deuxième dose avec du lait, qui la rend plus facile à prendre.

Le résultat est simplement merveilleux. L'inflammation des taches diphtériques dans la gorge disparaît graduellement et s'émoussent, et après vingt-quatre heures, il ne reste plus rien. Pour tranquilliser les amygdales enflammées, la gorge fut gargarisée d'abord toutes les deux heures, avec le gargarisme suivant: Une once de chlorate de potasse pour quatre onces d'eau distillée.

Ce remède a eu un succès complet chez les adultes comme chez les enfants, pas un seul ne fut fatal. Le journal américain qui reproduisit ce remède de la presse allemande a reçu d'un de ses abonnés à l'effet qu'un enfant de cet abonné tomba malade de la diphtérie, fut soigné par le médecin du village puis mourut; puis quatre membres de la même famille furent atteints de la même maladie, traités d'après le remède ci haut indiqué, et tous quatre échappèrent à la mort.

*Procédé pour rendre les étoffes imperméables.*

On fait dissoudre dans une pinte d'eau une demi-once de colle de poisson; on fait fondre séparément dans une pinte d'eau bouillante, une demi-once d'alun, puis une once de savon de Marseille dans une livre d'eau. Chaque préparation ayant été filtrée à part, on les réunit dans un vase que l'on placera sur le feu; lorsque la liqueur aura jeté un bouillon, on y trempe une brosse et on la passe sur l'envers de l'étoffe étendue sur une table. L'étoffe étant sèche, on la brosse à contre-poil, puis on y passe une brosse trempée dans de l'eau claire, afin d'enlever le lustre produit par l'appât.

Lorsque les étoffes que l'on veut préparer ainsi sont légères, on diminuera de moitié la quantité d'eau employée et on y trempera l'étoffe. On la fera égoutter, et on la repassera lorsqu'elle sera encore humide.—Cette préparation est préférable aux tissus enduits de caoutchouc qui ont le grave inconvénient de concentrer autour du corps la transpiration cutanée, de sorte que lorsque l'on quitte le vêtement par un temps froid, on peut craindre une suppression subite de transpiration, cause de tant de maladies.

District de Kamouraska

COUR DE CIRCUIT.

No. 8236

ANTOINE GAGNON, de la paroisse de la Rivière-Ouelle, marchand,

Demandeur,

CHARLES BEAUPRÉ, junior, de la paroisse de St Paulme, Défendeur.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois.

P. LANGLAIS,  
G. C. C.

Fraserville, 12 février 1887.

Vraie Copie,

J. A. M. GAGNON,

Proc. du demandeur.

17 février, 1887.

District de Kamouraska.

COUR DE CIRCUIT.

No. 8265.

Le deux février mil huit cent quatre-vingt sept.

(En vacance.)

MAGLOIRE MORNEAU, cultivateur, de la paroisse de St-Paschal,

Demandeur.

vs.

JOSEPH PARADIS, cultivateur, et NARCISSE PARADIS, ancien cultivateur, tous deux ci-devant de St-Paschal et maintenant absents de la Province de Québec,

Défendeurs,

Vu la requête produite ce jour, il est ordonné aux Défendeurs de comparaître sous deux mois.

P. LANGLAIS,

G. C. C.

10 février 1887.

**Terre à vendre.**

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

Pour les conditions de vente, s'adresser à

EUSEBE PELLETIER

Au Village de St Roch des Aulnaies.

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

3 février 1887.

**FROMAGERIE COMPLETE A VENDRE**

à

**STE FLAVIE.**

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

S'adresser à

JOSEPH CHOUINARD,

Fromager à Ste Flavie.

27 janvier 1887.

**A VENDRE**

BETAIL Ayrshire,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

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

**A VENDRE**

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

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

J. B. BEAUDRY,

St Marc, Comté Verchères, P. Q.

**CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL**

1886---Arrangement pour la saison d'hiver---1887

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

Pour Lévis.....	12.35 A. M.
Pour Lévis.....	9.50 A. M.
Pour St-Jean et Halifax.....	10.38 A. M.
Pour Lévis.....	3.10 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup.....	3.50 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup.....	10.32 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., 22 novembre 1886.

**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 d'acier meilleurs modèles, Charrues sous-sol, Charrues tournantes en versoir mobile pour côtes, Charrues à double versoir pour binage, Charrues Sulky, Charrues à trois sillons, Crevoirs, Cribles ordinaires et Cribles séparateurs, Coupe légumes, Cultivateurs assortis avec sarclours et ranceuseurs.

Faucheuses pour un et deux chevaux améliorées, Faneuses 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 roues ; Houe à la main, Hache-paille (assortis) s'aiguillant lui-même,

Léviers pour gruisser les roues de voitures, Laveuses mécaniques (assorties).

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

Presse à foin.

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

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

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

AUSSI : pièces pour réparations de toutes espèces d'instruments agricoles. Et Balances pour municipalités pour peser le foin, etc.

CHEZ

**CHARLES T. COTÉ.**

Gérant de la Cie Manufacturière de Québec.

Fabrique à La Canardière.

On devra s'adresser à l'avenir à

F. ALFRED ST-LAURENT

No 17 Rue St Jacques, QUEBEC