

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 sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



Gérant

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1. PAR AN }

SOMMAIRE.

Les bienfaits de l'agriculture.—Dernière partie du discours prononcé par le Rév. Père Herbreteau devant le premier congrès des cercles agricoles, où le Rév. Père démontre que l'agriculture est aussi la mère des grands Etats modernes, et que les grands Etats modernes ne subsisteront point s'ils se maintiennent à la base de cet immense déploiement de vie factice qu'on appelle l'industrie et l'administration, une large et florissante exploitation du sol.

Causerie Agricole ? Fabrication du beurre (Suite).

Sujets divers : Comment utiliser travail et argent d'une manière profitable sur une ferme.—Le poulailler: conseils.—Manque de soins à l'égard des moutons.—Pâturage convenant aux bêtes à cornes.—Caractères des chevaux de trait ou de labour.

Choses et autres : Beurrerie et fromagerie à Ste-Anne de la Pocatière; M. Frs Gendron, propriétaire, demande une personne parfaitement entendue dans la fabrication du beurre et du fromage.—Source de la richesse nationale: l'agriculture.

Recettes : Recette contre les maux d'yeux.—Moyen de détruire les poux chez les bêtes à cornes.—Colle de pommes de terre.—Rendre la colle-forte liquide.—Rendre la colle de farine plus forte.

Nous avons dû consacrer l'espace réservé à la *Revue de la Semaine*, dans le dernier et le présent numéro de la *Gazette des Campagnes*, à la reproduction du discours du Rév. Père Herbreteau, qui doit intéresser au plus haut degré les cultivateurs. Pendant la présente Session du Parlement Provincial, nous ferons un devoir de faire connaître à nos lecteurs le travail que s'imposent nos Gouvernants et les députés ruraux dans le but de favoriser l'Agriculture et l'œuvre de la colonisation dans la Province de Québec.

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

Les bienfaits de l'Agriculture.

(Discours prononcé par le Rév. Père Herbreteau devant le premier congrès des cercles agricoles.)

(Suite.)

VI

Il me reste à dire, Messieurs, que l'agriculture est aussi la mère des grands Etats modernes, et que les grands Etats modernes ne subsisteront point s'ils ne maintiennent à la base de cet immense déploiement de vie factice qu'on appelle l'industrie et l'administration, une large et florissante exploitation du sol. Je termine par là, ce trop long discours.

Que les nations modernes tirent leur origine de ces populations barbares qui, au Ve siècle de notre ère, envahirent l'empire romain et se le partagèrent, c'est ce que tout le monde sait. Lorsque la mer, gagnant sur le rivage, parvint enfin à rompre une digue qu'elle a longtemps battue de ses flots courroucés, les vagues se précipitent sur les campagnes, se creusent des lits profonds, emportant dans leurs tourbillons les moissons et les troupeaux, le laboureur avec son toit de chaume renversé. Pendant plus de deux siècles, les barbares, victorieux des Romains, ravagèrent ainsi l'Europe. Huns, Vandales, Wisigoths, Hérules, Francs, Saxons, Normands, Slaves, Arabes et Tartares, ce furent autant de flots humains qui, se poussant les uns les autres comme les vagues d'une mer débordée, ravagèrent tout, mirent tout en désordre d'un bout à l'autre de l'ancien continent. Quand le calme fut rétabli, ces pillards qui n'avaient plus rien à piller, furent obligés de demander à la terre le pain qu'ils ne pouvaient plus acheter à prix d'or ni conquérir par le fer. Je l'ai dit déjà, et M. de Montalembert l'a raconté en cinq volumes palpitants d'intérêt, ce furent les moines qui fixèrent au sol ces peuples vagabonds.

Ecoutez Lingard, le grand historien de l'Angleterre. " Il est impossible, dit-il, de ne pas rapporter brièvement ce que les moines ont fait en Angleterre pour l'agriculture ; impossible de ne pas rappeler le parti qu'ils ont su tirer de tant d'immenses régions incultes et inhabitées, couvertes de forêts ou entourées de marécages. C'était là, on ne doit jamais l'oublier, la vraie nature des vastes territoires abandonnés aux moines, et qui avaient ainsi le double avantage d'offrir aux communautés une retraite plus longtemps inaccessible qu'ailleurs, et d'imposer de moindres sacrifices à la munificence des donateurs. Ainsi placés en face de toutes les difficultés de la mise en culture d'un pays nouveau, ils les surmontèrent toutes : les forêts défrichées, les marais assainis ou desséchés, le sol irrigué ou drainé selon les besoins de chaque localité, les ponts, les chemins, les digues, les ports, les phares créés partout où s'étendait leur patrimoine ou leur influence, témoignèrent de leur infatigable et vigilante ardeur. La moitié au moins de la Northumbrie était envahie par des landes et des bruyères stériles ; la moitié de l'Est-Anglie, et une portion considérable de la Mercie, étaient couvertes par des marais presque inaccessibles. Partout les moines substituèrent à ces déserts inhabités de gras pâturages et d'abondantes moissons. " (T. I, 267). Ainsi parle Lingard ; et M. de Montalembert poursuit : " Ces moines laborieux, éleveurs et nourrisseurs, furent les véritables pères de l'agriculture anglaise, devenue et demeurée, grâce à leurs traditions et à leurs exemples, la première agriculture du monde. " (Moines d'Occident, t. V, 173.)

Voilà pour l'Angleterre. Pour la France ; si vous voulez savoir, Messieurs, comment elle fut défrichée, écoutez cette histoire, et jugez de l'ensemble par un détail. C'était au VI^e siècle. Un moine breton, nommé Tellio, après avoir coupé les halliers et les broussailles à l'entour de son monastère de Dol, près de St-Malo, se mit, avec l'aide d'un autre moine, St Samson, à planter un immense verger là où l'on ne voyait auparavant que des arbres stériles. Sur trois milles de long, dans un terrain bien défoncé et bien ameubli, le moine Tellio planta des pommiers de la meilleure espèce : sur trois milles de long les pommiers alignèrent bientôt leur ramure vigoureuse. Ce fut à la saison un déluge de pommes. Malgré leur appétit les moines ne purent manger tant de pommes ; alors, pour n'en rien perdre, car elles étaient bonnes, ils s'avisèrent de les boire : ils inventèrent le cidre. Le cidre rend heureux, aujourd'hui, tous les ivrognes bretons, et même normands : le moine Tellio ne comptait pas avoir un tel succès.

Vous savez maintenant, Messieurs, d'où vient la boisson nationale de la Bretagne et de la Normandie, le cidre : en Bretagne et en Normandie le raisin ne mûrit pas. Voulez-vous apprendre par qui furent défrichées les terres heureuses où mûrit le champagne, le vin de champagne, cette convoitise des Anglais, ce bouquet nécessaire de tous les grands repas dans les deux mondes ?—Ecoutez. Le moine Théodulphe, né de parents illustres en Aquitaine, s'était fait moine à St Thierry. Il désira d'être employé à l'exploitation agricole du monastère. On lui confia deux boeufs de labour qu'il mena à la charrue pendant vingt-deux ans. Avec cet attelage il faisait autant de besogne que deux,

trois, ou même quatre de ses frères. Il était encore plus infatigable que ses boeufs, car, pendant que ceux-ci se reposaient, lui remplaçait la charrue par le hoyau, la herse ou la bêche ; et, quand il revenait au monastère après des journées si bien remplies, il était toujours le premier aux offices et aux psalmodies de la nuit. Après vingt deux ans de labourage, il fut élu abbé de sa communauté. Alors les habitants du village le plus voisin s'emparèrent de la charrue, et la suspendirent dans leur église comme une relique.

" C'en était une en effet, s'écrie ici M. de Montalembert à qui j'emprunte en partie cette histoire ; noble et sainte relique d'une de ces vies de travail perpétuel et de perpétuelle vertu, dont l'exemple a heureusement exercé un plus fécond et plus durable empire que celui des plus fiers conquérants. Il me semble que nous la contemplions tous avec émotion, si elle existait encore, cette charrue de moine, deux fois sacrée, et par la religion et par le travail, par l'histoire et par la vertu. Pour moi, je sens que je la baiserais aussi volontiers que l'épée de Charlemagne ou la plume de Bossuet. " (Moines d'Occ., t. II, 456.)

La France défrichée par les moines, ainsi que l'Angleterre, a grandi et prospéré à côté de sa rivale, quoique des guerres sans fin aient périodiquement, pendant douze cents ans, décimé sa population. La France et l'Angleterre seront puissantes l'une et l'autre aussi longtemps que chez elles l'agriculture restera florissante, car la loi de l'histoire, je le répète, veut que la prospérité et la grandeur d'un peuple soient en raison du nombre et de la prospérité des populations agricoles.

Cela est vrai quand il s'agit du recrutement des armées, tout le monde le comprend, car tout le monde sait que les soldats disciplinés, courageux devant la mort, sont les fils robustes et pieux des laboureurs. Mais cela est vrai également quand il s'agit de la prospérité commerciale et de la gloire du génie. Pour que le commerce et l'industrie aient leur raison d'être, il faut que de la campagne on apporte à pleines charges ces denrées alimentaires sur lesquelles se font les deux tiers des trafics commerciaux ; il faut que les populations agricoles, ayant vendu à la ville les produits de la terre, achètent largement de leurs bénéfices rémunérateurs les produits des industries qui s'exercent à la ville. Supprimez l'un des termes de ce double échange, et le commerce ainsi que l'industrie sont ruinés.

Si vous voulez qu'un peuple soit tout industriel, et qu'il aille échanger ses produits manufacturés chez un autre peuple pour les produits alimentaires, je dis qu'il se ruinera encore, sauf de rares exceptions, car en général l'industrie, étant donné le prix des matières premières et de la main d'œuvre, ne réalise pas plus d'un tiers des revenus qu'il faut pour faire vivre un peuple. La loi commune est que le laboureur soit le nourricier de l'Etat, et que le commerce industriel soit un complément de la prospérité que procurent à la nation les revenus de la terre.

Il en faut dire autant de la gloire des lettres et des beaux arts, qu'on appelle proprement la civilisation. Cette double gloire fleurit dans un peuple où les œuvres d'arts trouvent de riches acheteurs et de fins appréciateurs, où la condition de fortune aussi laisse des loisirs et des moyens de s'instruire soit aux artistes, soit aux littérateurs. Or la fortune est au sein de la terre dont les guérets sont une mine d'or inépuisable : elle en sort avec les épis de blé et les tiges des moissons.

Il avait compris ce principe fécond d'économie nationale ce grand et bon roi de France, Henri IV, qui, voulant

procurer à son royaume toutes les grandeurs, aussi bien celle des armes, que celle de l'industrie et du génie, mettait pour base aux bienfaits de son gouvernement que tous les fermiers de France et de Navarre "eussent le dimanche la poule au pot" Et son premier ministre, son fidèle Sully, aimait à répéter comme un adage, ainsi que je l'ai dit déjà, ce mot bien connu :

"Pâturage et labourage sont les mamelles de la France."

Les autres nations modernes qui, dans les deux mondes, ont aujourd'hui la plus grande prospérité sont des nations adonnées à l'agriculture. Il n'en est pas de plus prospère peut être que la Belgique. La Belgique nourrit dans la richesse ou l'aisance la population la plus dense de l'Europe ; mais aussi la Belgique est cultivée comme un jardin, de la Sambre à la Baltique, de l'Escaut aux falaises crayeuses du Pas-de-Calais. Son agriculture, plus encore que ses inépuisables mines de charbon et ses riches carrières de marbres de couleur, fait la fortune de la Belgique. Les ouvriers des mines sont en grève et menacent la paix publique ; les laboureurs qui font la majorité sont la garantie du pays et de la religion.

L'agriculture fait de même la fortune de l'Allemagne et de la Russie, où le peuple des campagnes demeure si simple et si robuste, si attaché au sol et si laborieux.

L'Arabe au contraire ne veut rien cultiver. Il se contente des fruits sauvages du désert et du lait de ses chèvres : aussi la terre qu'il foule semble maudite, et la civilisation déserte les contrées soumises à son joug. L'Arabe est une nation sans cohésion et sans patrie, destinée à disparaître dans une honteuse misère.

A l'extrémité de l'Asie, il existe un peuple qui est du côté de l'Orient la nation de l'avenir. Ecoutez à quoi M. Thiers attribue la prospérité de la Chine. "Les Mongols," dit-il, après avoir erré en nomades pendant des siècles "dans le vaste désert de Cobie, se sont jetés sur la Chine, en ont divisé le sol en mille parcelles qui, tour à tour inondées ou desséchées avec art, se sont couvertes de riz ; ils ont cultivé le mûrier, surpassé tous les peuples dans l'art de tisser la soie, ont découvert une terre qui, au lieu de rougir comme notre argile en passant au feu, en sort blanche et transparente, en ont fait la porcelaine qu'ils ont ornée de mille dessins capricieux, ont travaillé les bois avec un art surprenant, ont appris le secret de les enduire de vernis inaltérables, ont construit des palais de laque, élevé des tours de porcelaine, et sont encore aujourd'hui les plus habiles ouvriers de l'univers....." "Quelle cause les a si complètement changés ? Une seule, l'établissement fixe sur la terre."

(Thiers : de la propriété, p. 126.)

L'histoire de la colonisation de l'Amérique constitue à son tour un beau panégyrique de l'agriculture. La colonie anglaise de la Nouvelle-Angleterre, et la colonie française de la Nouvelle-France, fondées presque en même temps, auraient dû se développer, semble-t-il, dans la même proportion. Cependant la colonie anglaise eut bientôt le double, le triple et le quadruple des habitants de la colonie française ; malgré des prodiges de valeur, le Canada fut envahi et conquis par les Anglais. Je sais bien que la conquête doit être attribuée en partie à la négligence de la France, qui n'envoyait plus ni colons ni soldats, mais il faut, si je ne me trompe, l'attribuer aussi à ce que les colons français du Canada ne voulaient vivre que de chasse et de commerce, tandis que les colons anglais s'adonnèrent tout d'abord à l'agriculture.

Voici comment le P. de Charlevoix établit le parallèle entre les deux peuples. "On ne voit point au Canada, dit-il, de personnes riches, et c'est bien dommage ; car on y aime à se faire honneur de son bien, et personne presque ne s'amuse à thésauriser. On fait bonne chair, si avec cela on peut avoir de quoi se bien mettre ; sinon, on rétranche sur la table pour être bien vêtu. Aussi faut-il avouer que les ajustements vont bien à nos colons. Tout est ici de belle taille, et l'on y voit le plus beau sang du monde dans les deux sexes ; l'esprit enjoué, les manières douces et jolies sont communes à tous ; et la rusticité, soit dans le langage, soit dans les façons, n'est pas même connue dans les campagnes les plus écartées.

"Il n'en est pas de même, dit on, des Anglais nos voisins ; et, qui ne connaîtrait les deux colonies que par la manière de vivre, d'agir et de parler des colons, ne lancerait pas à juger que la nôtre est la plus florissante. Il règne dans la Nouvelle-Angleterre et dans les autres provinces du continent soumises à l'empire britannique, une opulence dont il semble qu'on ne sait point profiter ; et dans la Nouvelle-France une pauvreté cachée par un air d'aisance qui ne paraît point étudié. Le commerce et la culture des plantations fortifient la première ; l'industrie des habitants soutient la seconde, et le goût de la nation y répand un agrément infini. Le colon anglais amasse du bien, et ne fait aucune dépense superflue : le Français jouit de ce qu'il a, et souvent fait parade de ce qu'il n'a point. Celui-là travaille pour ses héritiers ; celui-ci laisse les siens dans la nécessité, où il s'est trouvé lui-même, de se tirer d'affaire comme ils pourront. Les Anglais américains ne veulent point de guerre, parce qu'ils ont beaucoup à perdre ; ils ne ménagent point les sauvages, parce qu'ils ne croient pas en avoir besoin. La jeunesse française, par des raisons contraires, déteste la paix, et vit bien avec les naturels du pays, dont elle s'attire aisément l'estime pendant la guerre et l'amitié en tout temps."

(Journal d'un voyage dans l'Amérique Septentrionale, Lettre III.)

Le P. de Charlevoix écrivait ces paroles environ trente ans avant la conquête par les Anglais et la capitulation de Québec. Depuis, les rôles ont changé. Les populations françaises du Canada, obligées de vivre en paix avec le vainqueur devenu un bienveillant protecteur, quittèrent le fusil pour la charrue ; les Américains et les Anglais prirent pour eux le commerce.

Or voici ce qui arrive et vérifie encore une fois la loi de l'histoire. Les Anglais diminuent sur le continent canadien ; les Yankees ont épuisé leur race dans leurs comptoirs remplis d'or ; la race canadienne française au contraire déborde des campagnes où on l'avait reléguée, elle reprend déjà les villes de la colonie, elle remplit les campagnes des États-Unis que les Yankees ne peuvent repeupler. Telle est la loi de l'histoire : les peuples adonnés à l'agriculture ont pour eux la richesse, le nombre et la durée.

Ainsi, voyant l'agriculture reprendre au Canada chaque jour plus de faveur et d'extension, je me plais à présager pour le Canada un glorieux avenir. Malgré l'inclémence de l'hiver les rives du Saint-Laurent se couvrent chaque année de moissons de plus en plus rémunératrices. Un seul de nos riches comtés produit aujourd'hui probablement autant de grains que les sauvages en récoltaient jadis sur toute l'étendue de l'Amérique septentrionale. Le plat de sagamité des Algonquins et des Iroquois, une sorte de bouillie épaisse et nauséabonde, a été remplacé par du beau pain blanc qui produit la même terre :

" *Tellus Chaoniam pingui glandem mutavit arista;* " et, comme au temps de l'âge d'or succédant à la période primitive, on peut mêler à l'eau claire des fleuves, que les indigènes buvaient dans le creux de leurs mains, des liquides plus généreux qui étincellent dans les coupes ciselées :

" *Poculaque inventis acheloia miscuit uvis.* "

(Virg. Géorg. Lib. I, 8.)

Le même sol qui nous donne ces trésors les refusait aux sauvages, parce que les sauvages ne voulaient pas labourer le sol :

" *Fundit humo facilem victum justissima tellus;* "

(Ibid. Lib. II, 460.)

Lorsque les terres seront mieux cultivées, sur le même espace que l'on ensemence aujourd'hui, on produira une récolte triple. Alors la famille plus à l'aise nourrira facilement un plus grand nombre de travailleurs. Rien ne se perdra plus ni du bois, ni des pâturages, ni de la terre qu'on peut occuper. Les terrains, jusqu'ici restés incultes, seront à leur tour enyahlis. De toutes parts on amènera à la ville des produits de la campagne. Les farines, les chevaux, le bétail, mille autres productions du pays déborderont à l'étranger. Le fleuve St-Laurent se couvrira de vaisseaux qui nous apporteront l'or et l'argent des autres peuples et n'emporteront que notre superflu.

Ce sera le temps de créer avec des capitaux canadiens dont les bénéfices resteront au pays, de grandes industries manufacturières et minières, de grandes institutions artistiques et de haute éducation, de grandes exploitations de navigation et de chemins de fer, toutes choses pour lesquelles il a fallu jusqu'ici payer tribut à l'étranger. Alors au-dessus de cette population de travailleurs et d'industriels toujours plus nombreuse et plus prospère, il surgira facilement une belle aristocratie : aristocratie de la fortune, aristocratie des noms illustres, aristocratie de la culture intellectuelle.

Ce sera la prospérité d'un peuple florissant; ce sera l'honneur d'une noble nation, commandant le respect, et portant au front la double auréole de la vertu et du génie.

CAUSERIE AGRICOLE

FABRICATION DU BEURRE (Suite).

Quand le beurre est bien pris, ce que l'on sent à la manivelle, et ce que l'on entend par le bruit que le beurre fait en tombant, on enlève le lait de beurre qu'on laisse couler en étant le bondon du bas. On replace ensuite le bondon, et on verse de l'eau fraîche par la porte; on donne à la manivelle quelques coups de va-et-vient, puis on retire cette première eau qui est blanche et très chargée de lait de beurre: on la donnera aux cochons. On remet de la nouvelle eau, on tourne la manivelle, on écoule, et on renouvelle l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte parfaitement claire. On n'a pas besoin de laver ensuite le beurre et de le pétrir avec les mains, ce qui le rend mou pendant l'été.

Voici comment les bons fabricants opèrent après que le beurre a été raffermi dans l'eau froide: ils le mettent dans un grand réservoir sur une table spéciale, ayant soin de le frotter avec du sel commun, pour empêcher que le beurre ne s'y attache. Il faut alors presser le beurre et le travailler avec une cuil-

lère de bois plate ou un rouleau de bois afin de le presser en tous sens pour faire sortir tout le lait qui pourrait être resté dans les cavités du beurre. Il faut beaucoup de dextérité et de force pour cette manipulation; car, si le lait n'est pas bien extrait, le beurre se gâtera en peu de temps; et, si le beurre est trop travaillé, il deviendra mou et huileux, ce qui lui ôte beaucoup de sa qualité. Dans cette opération, quelques personnes versent de l'eau sur le beurre pour le laver: cela est non-seulement inutile, puisque le beurre peut être bien nettoyé sans être lavé, mais est très nuisible et altère la qualité du beurre. Rien n'est aussi préjudiciable dans une laiterie que d'employer l'eau mal à propos, car, si on en met dans le lait ou qu'on s'en serve pour le beurre, c'est toujours au détriment de la qualité de ce dernier.

Quand le beurre est entièrement dégagé du lait de beurre, s'il doit être vendu frais, il faut de suite lui donner la forme préférée au marché où l'on doit l'envoyer. Dans le cas où la chaleur serait très forte, et où cela rendrait le beurre trop mou pour recevoir l'impression du moule, il faudra le mettre dans le bassin d'eau qui est sous la table; il faudra que ces vases soient assez légers pour nager sur l'eau, afin qu'elle ne touche pas au beurre. En peu de temps le beurre acquerra un degré de fermeté suffisant pour recevoir l'impression des moules, surtout si on met un petit morceau de glace dans le bassin. Quand le beurre est moulu, il faut le placer dans des vases convenables sur le bord du bassin, où il se tiendra frais et ferme jusqu'à ce qu'on l'empaquette pour l'envoyer au marché.

Quand le beurre est ferme, on l'arrange dans un panier en commençant par mettre au fond un linge ployé en deux ou trois. On étend dessus un linge fin et très clair, que l'on a trempé dans de l'eau froide, et c'est là-dessus que l'on place les pains de beurre, avec une grande feuille dessous et une plus petite sur chacun d'eux. Quand la première couche est rangée, on étend du linge dessus, et un second rang est disposé de la même manière. Arrivé au marché, on lève le linge, l'on voit les pains de beurre proprement rangés et en partie couverts par les feuilles: ces feuilles sont à la fois agréables à l'œil et utiles, car on met les pains de beurre dans le panier, et on les retire sans les toucher et sans que l'empreinte du moule soit effacée.

Le beurre se conserve de deux manières: par le fondage ou la salaison.

Le beurre qui doit être transporté au loin et dans les pays chauds, est généralement fondu; c'est le moyen le plus sûr de le conserver, mais il perd de sa saveur et de son arôme.

Généralement on adopte la salaison pour la conservation du beurre; on le sale immédiatement après le délaitage. Le sel employé doit parfaitement être sec. Il agit en se combinant avec le petit lait qui reste toujours en petite quantité dans le beurre; le sel empêche l'altération de ce petit lait et conserve la qualité du beurre. Pour faire sécher le sel, on le met dans le four après la cuisson du pain ou dans un fourneau. Quand le sel est sec on le réduit en poudre fine au moyen d'un pilon. La salaison se fait en étendant le beurre en palettes minces, le saupoudant de sel sur toute la surface et le triturant ensuite avec un couteau.

de bois. Autant que possible dans la manipulation du beurre, il faut éviter d'y mettre les mains.

La proportion du sel à employer pour la salaison du beurre, en moyenne, est d'une livre pour seize livres de beurre. On augmente un peu la quantité de sel si le beurre est destiné à l'exportation dans les pays lointains; on augmente encore un peu la quantité de sel pendant les grandes chaleurs. Au contraire, on diminue la quantité de sel quand le beurre doit être consommé immédiatement ou peu de temps après sa fabrication lorsque la température est fraîche. Quelques fois au sel commun on ajoute du salpêtre.

En Angleterre et dans toutes les grandes beureries, on emploie pour la salaison du beurre un mélange de sel commun, de salpêtre et de sucre. Ce mélange communique au beurre un goût fin qui le fait rechercher des consommateurs et lui donne une plus grande valeur sur les marchés. Ce mélange se fait dans les proportions suivantes: 20 livres de sel commun, 10 livres de salpêtre, 10 livres de sucre blanc, le tout parfaitement mélangé, séché et pilé. Une livre de ce mélange, sale suffisamment seize livres de beurre.

La préparation d'une tinette neuve pour y mettre le beurre après qu'il aura été salé, exige un soin particulier; il faut le remplir fréquemment d'eau bouillante, l'y laisser refroidir lentement. Quelques personnes pensent qu'il est bon d'y mettre avec l'eau du foin ou quelque autre herbe douce; mais, dans tous les cas, de fréquentes injections d'eau bouillante sont indispensables. Il faut beaucoup de temps pour qu'on puisse se servir du vase. Le moyen le plus prompt cependant pour le préparer est d'employer de la chaux vive ou de l'eau, dans laquelle on fait bouillir une grande quantité de sel; il faut, avec cela, l'écurer et bien frotter plusieurs fois, le mettre ensuite dans de l'eau froide, où il restera jusqu'à ce qu'on en ait besoin; il faudra ensuite le frotter encore et le bien rincer à l'eau froide. Une personne qui tient à la réputation de son beurre ne saurait être trop attentive à la propreté et à la bonne préparation de ses vases.

Du beurre qui a été pressé ou battu et qui est bien dégagé du lait de beurre et bien salé, est prêt à être mis dans la tinette.

Quand le vase a été bien préparé, comme nous l'avons dit plus haut, et qu'il est, à l'intérieur, aussi poli et aussi propre que possible, il faut le frotter partout en dedans avec du sel commun, et verser un peu de beurre fondu dans la rainure, entre le fond et les côtés, de manière à remplir celle-ci entièrement: on peut alors mettre le beurre.

Si l'on n'empli pas la tinette de suite, et qu'il doive se passer un ou plusieurs jours avant qu'on remette du nouveau beurre sur celui-ci, il faut couvrir hermétiquement le vase avec du linge, sur lequel on mettra un morceau de linge fin, trempé dans du beurre fondu, qui joigne exactement les bords du vase tout autour, de manière à empêcher autant que possible l'introduction de l'air. Quand on veut ajouter du beurre, il faut ôter ces couvertures, presser fortement cette seconde couche de beurre sur la première, la bien unir et faire toujours ainsi jusqu'à ce que le vase soit rempli. Quand il est plein, il faut étendre les deux couvertures avec le plus grand soin, et verser un peu de

beurre fondu sur les bords, de manière à clore hermétiquement afin d'intercepter l'air. On peut mettre un peu de sel sur le tout, et fixer ensuite le couvercle.

Le beurre que l'on conserve pour l'usage de la ferme, peut s'altérer pendant qu'on l'emploie pour l'usage de la table, faute de quelques précautions qu'il est bon d'indiquer. Dès qu'on ouvre une tinette de beurre, il faut enlever une couche mince sur toute la surface, surtout près des bords, crainte que l'air n'ait pas été parfaitement intercepté; on continue à prendre le beurre par couches, on laissant la surface bien unie. Si on doit consommer promptement sa tinette de beurre, on peut en prendre sans autre précaution que de tenir le beurre soigneusement couvert; mais si, au contraire, on ne doit employer cette provision que lentement, et si la personne qui s'en sert n'a pas soin de bien recouvrir le beurre chaque fois qu'elle en prend, la partie frappée par l'air sera susceptible de contracter un petit goût de rance. Pour prévenir cet inconvénient, on n'a qu'à verser sur le beurre, dès qu'il est entamé, une forte saumure de sel commun en quantité suffisante pour qu'un œuf puisse y surnager. Il faudra, pour verser cette saumure attendre qu'elle soit froide, et, quoique l'action de l'eau sur le beurre en altère un peu la qualité, cependant c'est un bien moindre mal que le goût de rance, que la saumure empêchera.—(A suivre)

Comment utiliser travail et argent d'une manière profitable sur une ferme.

En prenant possession d'une terre qui aura été préalablement défrichée, il faut avoir le soin d'en enlever les souches et les pierres qui pourraient être nuisibles à la culture et qui occasionneraient la perte d'une grande partie du terrain; on doit, en outre, diviser les champs de manière à ce qu'on puisse ménager du temps par le parcours pour les labours comme pour les charroyages que nécessite la culture d'une terre. Si nous faisons le calcul du temps perdu, dans le cours d'une année, par les mauvaises divisions d'une terre, nous nous rendrions parfaitement compte de la nécessité qu'il y a pour nous d'attacher une grande importance à la division de nos champs, soit pour la surveillance que l'on doit exercer à l'égard des différentes opérations d'une ferme; soit, comme nous l'avons dit plus haut, pour le travail de labours, soit pour les charroyages de toutes sortes.

Les champs doivent être clôturés avec les meilleurs matériaux possibles et être l'objet de la plus grande attention de la part des cultivateurs. Lorsque les matériaux employés sont de bonne qualité, elles nécessitent moins de réparations chaque année, et on empêche inévitablement les ravages causés par les animaux lorsqu'une partie de clôture vient à manquer; quelques fois deux ou trois porches brisées sont parfois la cause de grandes pertes dans un champ de grains. On le sait, dès qu'un animal a réussi à s'introduire dans une prairie ou dans un champ de grains parfaitement mûrs, il ne tardera pas à s'y introduire de nouveau, profitant pour cela de la moindre ouverture qu'il pourra trouver. Il arrive assez souvent que pour n'avoir pas porté assez de soins aux clôtures, l'on perde en une seule saison le prix que l'on aurait employé pour faire de bonnes

clôtures sur toute la ferme. A part cela, combien de fois n'est-on pas obligé de payer à nos voisins des dommages assez appréciables pour avoir négligé de réparer nos propres clôtures; non-seulement dans ce cas il y a des déboursés à faire, mais les rapports intimes qui doivent exister de voisin à voisin se changent en haine, surtout si celui qui a souffert des dommages causés à ses récoltes est obligé d'avoir recours à une cour de justice pour en obtenir le remboursement.

L'outillage agricole, les instruments de toutes sortes, dont on se sert sur une ferme doivent être de bonne qualité et tenus en bon ordre: c'est le moyen d'opérer de grandes économies dans les différentes opérations de culture. Il en est de même pour le cultivateur comme pour l'ouvrier: ce dernier ne saurait travailler avec avantage à accomplir dans une journée la somme de travail qu'il aurait pu exécuter dans une demi-journée avec de meilleurs outils.

A l'égard des animaux, rappelons ici qu'ils peuvent être une cause de ruine pour le cultivateur, si celui-ci ne songe à leur donner un abri convenable. A moins que les étables ne soient construites de manière que les animaux aient tout le confort possible, ceux-ci requerront le double de nourriture pour les tenir en bonne condition. Dans ce dernier cas, le prix occasionné par le supplément de nourriture qu'il faut leur donner, serait plus avantageusement employé à construire de suite des étables convenables et appropriés au nombre d'animaux que nous gardons sur la ferme. L'argent employé pour cet objet serait un bon placement puisqu'il permettrait de réaliser de plus grands profits dans l'élevage du bétail. Il serait mieux d'économiser sur d'autres dépenses souvent inutiles, même extravagantes, pour la construction de bâtisses nécessaires à l'exploitation d'une ferme, surtout à l'égard du bétail qui est l'exploitation la plus importante.

Le Poulailier.

Conseils.—Ayez soin que vos poulets aient du grain à volonté, afin d'aider la digestion.

Jetez de temps à autre un morceau de chaux non éteinte, dans la basse-cour où se tiennent vos poulets. Cette précaution leur sera très avantageuse.

Tapissez les murs de votre poulailier avec du papier goudronné. C'est une précaution contre le froid en hiver et de plus un moyen de chasser les insectes en tout temps du poulailier.

Donnez aux poulets, dès qu'ils sont éclos et pendant plusieurs jours, des œufs cuits durs et du pain de blé-d'Inde, et le soir donnez-leur un peu de blé.

Les poules doivent avoir beaucoup d'exercice. Comme moyen de provoquer cet exercice, jetez le grain parmi la paille et elles s'empresseront de le chercher pour s'en nourrir.

Pour que les grains que vous donnez à vos volailles leur soient profitables, ne leur donnez pas qu'une seule espèce de grains durant tout le cours de l'année. Il faut, de temps à autre, en changer l'espèce.

Mes poules ne pondent pas.—Un correspondant du *Country Gentleman* écrit ce qui suit à ce journal: "Mes poules ont été nourries pendant tout l'hiver d'aliments très variés,—pommes de terre bouillies,

oignons hachés, choux, grains écrasés et échaudés, blé-d'Inde, viande hachée, de la chaux, etc., et cependant mes poules ne pondent pas. Bien peu ont la crête rouge, mais le plus grand nombre des poules ont la crête d'un rouge foncé. Si ce défaut de ponte est occasionné par la maladie, veuillez m'en informer et m'indiquer le remède à employer."—On lui a répondu que probablement ses poules devraient être trop grasses.

Manque de soins à l'égard des moutons.

Le peu de soins que l'on donne à tout ce qui tient à la propagation pour le maintien des races de moutons et leur perfection par les croisements, le manque de soins d'hygiène et d'une nourriture convenable, sont les causes de la dégradation des formes, du manque de qualités soit pour la finesse des laines, soit pour l'excellence de la viande; les dégradations de ce genre se remarquent dans un grand nombre de nos troupeaux de moutons. Non seulement nous ne possédons plus de belles races indigènes, mais dès que nous sommes en possession d'une belle race étrangère, elle dégénère.

Cependant nous possédons tous les éléments nécessaires pour l'élevage des meilleures races de moutons; le climat, le sol et nos pâturages, tout nous vient en aide pour faire bien dans cette exploitation. Pourquoi donc, malgré tous ces avantages, restons-nous dans l'ornière vicieuse de la routine? Les soins à donner ne demandent pas de si grands efforts pour que nous demeurions indifférents à ce sujet. Ici tout est donc le fait de la négligence ou du manque de savoir à l'égard de l'élevage des moutons.

Pâturage convenant aux bêtes à cornes.

Les bêtes à cornes ne se contentent pas, comme les moutons, d'une herbe fine et rase; les bêtes à cornes, à cause de la conformation de la bouche, dont une seule mâchoire est garnie de dents, demandent un pâturage abondamment fourni de grandes herbes, qu'ils passent sans nuire aux nouvelles pousses de la prairie, pendant que la dent meurtrière des moutons, celle même des chevaux, la détériore grandement, si toutefois elle ne la détruit pas.

Chevaux de trait.

Les chevaux de trait ou de labour doivent avoir tous les caractères de la force, être haut de taille, avoir les membres forts, présenter un large poitrail, un col renforcé, la tête doit être proportionnée au corps; ces chevaux doivent avoir les yeux clairs et sans tache; leur croupe doit être ronde, la panse bien développée; ils doivent être hauts de taille sans être trop allongés, bien placés sur jambes: elles doivent être fortes, les jarrets forts, bien déliés ainsi que les jointures; le tout doit être net, sans engorgements, sans pustules ni tumeurs sur aucune partie du corps; tous les membres, toutes les parties du corps doivent être renforcées; la sabot doit être gros, bien fait et d'une bonne corne: rien n'est plus onéreux et plus incommode qu'un cheval dont la corne du pied est mauvaise.

Les chevaux de trait doivent avoir le pas allongé, attendu que le pas est leur allure ordinaire; en marchant, ils ne doivent rencontrer ni leurs sabots ni leurs jarrots: l'excès contraire est un défaut plus grand encore; enfin le cheval bien fait plaît, est agréable à la vue, quelle qu'en soit d'ailleurs la race, l'espèce, la variété.

Choses et autres.

Beurrerie et fromagerie à Ste Anne de la Pocatière.—Nous apprenons avec plaisir que M. François Gendron, propriétaire d'une fromagerie établie à St Anne de la Pocatière depuis plusieurs années, et qu'il dirige avec le plus grand succès, doit établir une beurrerie: ce qui lui permettra de fabriquer alternativement le beurre et le fromage suivant que le permettront les besoins de ces produits et les prix qu'ils commanderont sur les marchés pour l'exportation à l'étranger.

M. Gendron nous a informé lui-même que pour la fabrication du beurre et du fromage, il devra faire usage des instruments modernes les plus perfectionnés, qui lui permettront d'offrir sur les marchés des produits qui ne laisseront rien à désirer sous le rapport de la qualité et de la bonne conservation.

Un fromager parfaitement entendu dans la fabrication du beurre et du fromage, pouvant donner de bonnes recommandations et un brevet de capacité comme fabricant de beurre et de fromage par les procédés les plus modernes, trouvera de l'emploi en s'adressant à M. François Gendron, à Ste Anne de la Pocatière.

Deux jeunes gens pourront obtenir de l'emploi comme apprentis pour la fabrication du beurre et du fromage, en s'adressant à M. François Gendron.

Source de la richesse nationale.—La plus importante des industries est sans doute l'agriculture, puisque c'est d'elle que nous viennent les matières premières qui alimentent les autres industries, et que c'est elle qui est la mère nourricière de l'humanité et de tout ce qui a vie.

Eh bien, nous le demandons, cette source inépuisable de richesses est-elle au niveau de son importance? L'agriculture ne laisse-t-elle rien à désirer? Peut-on dire qu'elle est sans besoins, que l'on satisfait à toutes ses nécessités et même aux plus urgentes? Ne serait-il pas possible en l'aidant, quoique faiblement, d'augmenter ses produits? De faibles secours soit pour le défrichement de nos terres, soit pour nous apprendre à mieux cultiver et nous faire par là aimer davantage la culture au lieu de la considérer comme un pis-aller, amélioreraient davantage notre culture et finiraient par la rendre prospère. La prospérité de l'agriculture serait non-seulement dans l'intérêt des masses, mais aussi dans celui du trésor public qui aurait contribué au bien-être de la classe agricole.

RECETTES

Recette contre les maux d'yeux.

Nous nous faisons un devoir de livrer à la publicité la composition si facile d'un onguent dont les effets merveilleux ont été expérimentés depuis de longues années.

Achetez chez un pharmacien $\frac{1}{2}$ d'once de précipité rouge; c'est ainsi que se nomme vulgairement le protoxyde de mercure. Cela pourra vous coûter une quinzaine de centins.

Procurez-vous une demi-livre de beurre tout frais battu et surtout non salé. Étendez-le en l'applatissant dans une assiette. Saupoudrez avec le précipité, de manière à couvrir la surface le plus uniformément possible. Pétrissez le tout dans l'assiette, au moyen d'une cuillère de bois toute neuve ou de quelque autre ustensile de bois, de verre ou de faïence. Tout contact d'objet en métal serait nuisible. Cette opération nécessite le plus grand soin, afin qu'aucune parcelle du précipité ne reste visible, mais qu'il soit complètement uni au beurre, qui prendra une belle teinte couleur chair.

Conservez ensuite cet onguent soit dans un verre, soit dans tout autre vase de faïence, ou mieux peut-être dans divers petits pots qu'on prendra tour à tour suivant le besoin.

L'emploi de cet onguent est des plus facile: prendre gros comme un grain de blé avec le dessus de l'ongle bien propre, l'introduire dans le coin de la paupière vers le nez, et amener

lentement cette parcelle vers l'autre coin. L'œil devra rester légèrement entr'ouvert, de manière à ce que l'onguent puisse pénétrer sous les paupières. Une sensation désagréable, mais très supportable, se produira, et c'est ainsi qu'on pourra juger que l'onguent opère son bon effet. Avoir soin de laisser pleurer l'œil sans le froter.

Des centaines de personnes ont été guéries, en un ou deux jours, des maux d'yeux les plus invétérés, rien qu'en faisant quatre à six fois usage de ce remède. Nous recommandons de nouveau une très grande propreté, tant dans l'usage que dans la conservation de cet onguent.—*La Campagne.*

Moyen de détruire les poux chez les bêtes à cornes.

Un correspondant du *Country Gentleman* indique le moyen suivant pour détruire les poux chez ses bêtes à cornes qui est le meilleur qu'il ait essayé. Prenez, dit-il, une étrille ou une cardo avec laquelle vous frotterez l'animal afin de soulever le poil autant qu'il vous sera possible, puis saupoudrez avec du souffre afin que celui-ci pénétre bien dans le poil. Il faudra à peu près une livre de souffre par chaque animal. Vous pouvez répéter cette opération une semaine après." Ce correspondant dit qu'il a fait usage de jus de tabac, de savonnure et du lait de beurre, du souffre mêlé à de l'huile et autres moyens, mais jamais il n'a obtenu plus de satisfaction qu'avec du souffre en poudre.

Colle de pommes de terre.

Prenez une livre de pommes de terre crues lavez les et rapez-les dans deux pintes d'eau froide, faites bouillir en tournant toujours. Laissez ensuite mijoter quelques minutes, retirez du feu et ajoutez y une demi-once d'ail pulvérisé que que vous introduisez peu à peu en tournant toujours.

Rendre la colle forte liquide.

La colle forte, rendue liquide par l'addition du vinaigre ou de l'alcool, demeure toujours liquide et se garde longtemps. On peut l'employer froide.

Rendre la colle de farine plus forte.

On rend la colle de farine pour coller les papiers de tenture (tapisserie) beaucoup plus forte en y ajoutant de l'ail haché ou écrasé, qu'on fait cuire en même temps que la farine.

CANADA, }
PROVINCE DE QUEBEC, }
District de Kamouraska } Pour le District de Kamouraska.

No. 8006.

(En vacance.)

Le onze mars mil huit cent quatre-vingt sept.

JOSEPH RIOUX, Marchand, des Trois-Pistoles, Demandeur,

vs.

JOSEPH PLOURDE, Cultivateur, ci-devant de St-Jean de Dieu, et actuellement absent de cette Province, Défendeur.

Il est ordonné au Défendeur de comparaître sous deux mois:

P. LANGLAIS,

G. C. C.

24 mars 1887.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

AVIS**Aux Débiteurs de Butchart, Bros. & Co.**

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

BUTCHART & Co.

Rimouski, 5 mars 1887.
24 mars 1887.

CANADA, } COUR SUPERIEURE,
PROVINCE DE QUEBEC. } *District de Kamouraska.*
No. 893.

DAME HELCIA ROY, épouse commune en biens de Clément Phaucas dit Raymond, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame du Lac, dans le dit District, et maintenant de Salmon Falls, de New-Hampshire, l'un des Etats-Unis d'Amérique, dûment autorisé à ester en justice,

Demanderesse,

vs.

Le dit CLÉMENT PHAUCAS DIT RAYMOND,
Défendeur.

Une action en séparation de biens a été intentée ce jour par la dite Demanderesse contre le dit Défendeur.

ALF. DIONNE,

Procureur de la Demanderesse.

Fraserville, 9 mars 1887.
24 mars 1887.

Demande d'emploi comme Meunier.

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

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

3 mars 1887.

**A VENDRE
UN MOULIN A FARINE.**

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

S'adresser à

PIERRE MICHAUD,
St-Louis de Kamouraska.

3 mars 1887.

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.

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, écrivain, près des écoles, du moulin à farine, des magasins et de la fromagerie, avec maison, grange et autres bâtisses. L'eau en abondance est à proximité de la maison et des bâtiments.

Pour les conditions de vente, s'adresser à

EUSEBE PELLETIER
Au Village de St Roch des Aulnaies.

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

3 février 1887.

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.

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.

EGREMEUSE DE LAVAL!

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

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

INSTRUMENTS PLANET, Jr.

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

Grand nombre d'instruments agricoles d'un usage journalier.
Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Machines à moudre de Vessot.

Ustensiles de beurrerie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations. Dents de Faucheuses. Tordeuses.

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

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT,
110, rue St Paul, Québec

28 mai 1885.