

Etouffe foulée.—1er prix, Anicet Lord ; 2e, Xavier Gaulin ; 3e, Lévi Duval ; 4e, Ignace Juneau ; 5e, Onésime Fournier ; 6e, Edouard Robichaud ; 7e, Alfred Caron ; 8e, Lévi Charro- tier.

Etouffe non foulée.—1er prix, Louis Bélanger ; 2e, Gaspard Bois ; 3e, Ignace Juneau.

Petite étouffe.—1er prix, Gaspard Bois ; 2e, Onésime Morin ; 3e, David Chouinard ; 4e, Louis Ouellet ; 5e, Alfred Caron ; 6e, Louis Bélanger ; 7e, Edouard Robichaud.

Flanelle.—1er prix, Zéphirin Miville ; 2e, Louis Bélanger ; 3e, Gaspard Bois ; 4e, Joseph Bois ; 5e, Lucien Dubé ; 6e, Ar- thur Talbot ; 7e, Benoit Cyp. Pelletier ; 8e, Louis Onellet.

Toile.—1er prix, Xavier Gaulin ; 2e, Lucien Bélanger ; 3e, Cyprien Terriault ; 4e, Georges Pelletier, Noël ; 5e, Alfred Caron ; 6e, François Chamard

Couvertes.—1er prix, Dr N. Lavoie ; 2e, Joseph Bois ; 3e, Daniel Gagné.

Couvre-pieds.—1er prix, Dr N. Lavoie ; 2e, Arthur Talbot ; 3e, Octave Dubé ; 4e, Cyprien Terriault.

Tricot.—1er prix, J. B. Dupuis ; 2e, Antoine Gagnon ; 3e, Lévi Charro- tier ; 4e, Rév. Jos. Lagueux.

### Exposition de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.

Voici la liste des prix accordés par cette Société à l'expo- sition de fruits, légumes, etc., tenue à St-Jean Port-Joli le 23 septembre dernier :

#### POMMES :

Fameuses.—1er prix, Rév. Jos. Lagueux ; 2e, Mde S. C. Roy ; 3e, Aug. Dupuis.

Duchesses.—1er prix, Léandre Desrosiers ; 2e, Alexis Blais ; 3e, Dr N. Lavoie.

St-Laurent.—1er prix, J. B. Dupuis ; 2e, Aug. Dupuis.

Calvilles (jaunes).—1er prix, François Bérubé ; 2e, Arthur Talbot.

Calvilles (rouges).—1er prix, Arthur Talbot ; 2e, P. G. Ver- reault ; 3e, François Bérubé.

Astracan.—1er prix, J. B. Dupuis ; 2e, Arthur Dechène ; 3e, Aug. Dupuis.

Bourassa.—1er prix, Arthur Dechène ; 2e, François Bérubé.

Pommes grises.—1er prix, Arthur Dechène ; 2e, Aug. Dupuis.

Pommes pêches.—1er prix, Dr N. Lavoie ; 2e, Dr N. Dion.

Pommes, noms inconnus.—1er prix, P. G. Verreault ; 2e, Jos. Bois ; 3e, Michel Ancil.—Mention honorable : Camille Pou- liot.

Collection de pommes du Canada.—1er prix, Aug. Dupuis ; 2e, Thadée Francoeur ; 3e, Arthur Dechène.

Collection de pommes étrangères.—1er prix, Arthur De- chène ; 2e, Aug. Dupuis.

Pommes de Sibérie.—1er prix, Arthur Talbot ; 2e, Dr N. La- voie ; 3e, L. Desrosiers.

Collection de pommes de Sibérie.—1er prix, Léandre Des- rosiers ; 2e, Aug. Dupuis ; 3e, Louis Lapointe.

#### PRUNES :

Prunes bleues, Damas.—1er prix, Charles Duval ; 2e, Dr N. Lavoie ; 3e, Dr N. Dion ; 4e, Mme S. C. Roy ; 5e, P. G. Ver- reault ; 6e, Joseph Bois.

Prunes blanches.—1er prix, Dr N. Lavoie ; 2e, Onésime Morin ; 3e, Charles Duval ; 4e, Rév. M. Bacon ; 5e, Dr N. Dion ; 6e, P. G. Verreault.

Collection de prunes étrangères.—1er prix, Auguste Dupuis ; 2e, Dr N. Lavoie ; 3e, Alexis Blais.

Cerises de France.—Prix, Thadée Francoeur.

Raisin.—1er prix, Dr N. Dion ; 2e, Dr N. Lavoie ; 3e, Rév. Jos. Lagueux ; 4e, P. G. Verreault.

Gelée.—1er prix, Eugène Casgrain ; 2e, Louis Duval.

Vin de fruits.—1er prix, Thadée Francoeur ; 2e, Arthur Tal- bot ; 3e, Rév. Frère Chrysostôme.

Vin de raisin.—1er prix, Rév. Jos. Lagueux ; 2e, Eugène Casgrain ; 3e, Dr N. Lavoie.

Poires.—Prix extra, P. G. Verreault.

Choux.—1er prix, Thadée Francoeur ; 2e, Rév. M. Bacon ; 3e, Rév. Frère Chrysostôme.

Choux de Siam.—1er prix, Rév. Frère Chrysostôme ; 2e, Rév. M. Bacon ; 3e, Mme S. C. Roy.

Oignons blancs.—1er prix, Rév. Jos. Lagueux ; 2e, Joseph Bois ; 3e, Charles Duval.

Oignons français.—1er prix, Charles Duval ; 2e, Rév. Frère Chrysostôme ; 3e, Félix Dubé.

Carottes courtes.—1er prix, Rév. M. Bacon ; 2e, Rév. Frère Chrysostôme.

Betteraves.—Prix, Rév. Frère Chrysostôme.

Miel.—1er prix, Louis Lapointe ; 2e, Alexis Blais.

Ruches d'abeilles.—1er prix, Louis Lapointe ; 2e, Alexis Blais.

Fleurs en pots.—1er prix, Louis Duval ; 2e, Auguste Dupuis ; 3e, Rév. Jos. Lagueux.

Fleurs coupées.—1er prix, Louis Duval ; 2e, Charles Duval ; 3e, Dr N. Lavoie ; 4e, Auguste Dupuis.

Dahlias.—1er prix, Charles Duval ; 2e, Louis Duval ; 3e, Dr N. Lavoie.

Décorations.—1er prix, P. G. Verreault ; 2e, Rév. Jos. La- gueux ; 3e, Mme S. C. Roy.

Panier de prunes.—1er prix, Dr N. Lavoie ; 2e, Léandre Desrosiers.

Blé d'inde.—1er prix, Eugène Casgrain ; 2e, Rév. M. Bacon ; 3e, Thadée Francoeur.

Melons.—Prix, Félix Dubé.

Citrouilles.—Prix, Joseph Bois.

Insectes.—1er prix, P. G. Verreault ; 2e, Auguste Dupuis.

Branches de prunier ou cerisier infestées par la gomme.—1er prix, Thadée Francoeur ; 2e, P. G. Verreault ; 3e, Auguste Du- puis.

*Note de la rédaction.*—Nous publierons dans un prochain nu- méro de la Gazette des Campagnes notre appréciation des tra- vaux importants accomplis par la Société d'horticulture du comté de l'Islet qui, par ses expositions de fruits, légumes, etc., mérite d'être classée au nombre des sociétés d'horticulture les plus importantes de la Province de Québec.

### Soins à apporter à la nourriture des chevaux.

Un médecin anglais, le docteur Page, a publié un long travail sur l'hygiène des chevaux. Parmi les causes de maladies les plus fréquentes des chevaux, l'éminent hygiéniste range, sans hésiter, l'habitude de faire travailler l'animal aussitôt après avoir mangé, ou encore de le faire manger après une grande fa- tigue, avant qu'il ne soit complètement reposé.

Il estime que deux repas par jour suffisent pour sub- venir aux travaux les plus fatigants. " Une heure de re- pos, dit-il, répare beaucoup mieux que tout repos sup- plémentaire. Le repas du matin doit être donné, au- tant que possible, d'assez bonne heure, pour que la di- gestion soit terminée avant que le cheval se remette au travail ; le repas du soir, assez longtemps après la fa- tigue.

Il ne faut pas mettre les chevaux à l'engrais comme des cochons ; il faut leur faire des muscles. Un peu plus de nourriture l'hiver que l'été pour la même bé- sogne.

Il est incontestable que le repas du soir est celui qui profite le mieux au cheval ; aussi doit-on réserver pour ce repas, la meilleure portion de la ration jour- nalière d'avoine.

La formule suivante, pour fourrage économique nous vient également d'Angleterre :

" Prendre une partie d'avoine écrasée grossière- ment, ou moulue ; une partie de bon foin de prairie ; deux parties de bonne paille quelconque, de préférence de blé ou d'orge.

Couper, au hache-paille, foin et paille en brin d'un demi pouce de long ; au moment de donner aux che- vaux, arroser d'eau légèrement salée, et mêler bien le tout dans la mangeoire.

Si l'on adopte cette recette, les râteliers ne sont pas nécessaires. Le cheval qui a besoin de six heures