

## 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.

*Revue de la Semaine* : Consécration de la Basilique de Ste Anne de Beaupré.—Noces d'or à Ste-Anne de la Pocatière : M. François Boucher, maître-forgeron.—Nouvelles du Lac St-Jean.—Chemin de fer de la Baie-des-Chaleurs.—Le Lac St-Jean au point de vue de l'agriculture.

*Causerie agricole* : Fromage gras et fromage écrémé; discussion sur ce sujet à la dernière convention de la Société d'industrie laitière de la province de Québec.

*Sujets divers* : Une excursion au Lac St-Jean et Chicoutimi (3e lettre) : Tadoussac et Chicoutimi.—Opinion de M. L. Lesage sur la fabrication du fromage maigre; le bétail canadien.—Fromage de Cheddar.—Nouvelle importation de chevaux français, perchons et autres (voir l'annonce).—Vente d'animaux, instruments aratoires à la ferme expérimentale de M. Ed. A. Barnard, à Trois-Rivières.—L'école d'agriculture et la ferme-modèle de Ste Anne.—Une école d'agriculture au Nouveau-Brunswick.—Gare aux voleurs qui vous pillent!—Vaches qui mangent plus qu'elles rapportent.—Chevaux qui forgent.—Emploi de la suie comme engrais.—Prix de la main-d'œuvre sur la ferme.

*Choses et autres* : Expositions agricoles et industrielles dans les Cantons de l'Est et les comtés de Témiscouata et Kamouraska.—Exposition provinciale de la Nouvelle-Ecosse.—Sociétés d'agriculture aux Etats-Unis.—L'élevage des chevaux dans le comté de Charlevoix.—Nouvelle industrie à St Urbain, près de la Baie St Paul.—Dommages causés par les sauterelles dans le comté de Berthier et à Arthabaska.—Le commerce des bleuets à Trois-Rivières.

*Recettes* : Moyen de reconnaître l'âge et le sexe des poules.—Moyen de guérir les blessures causées aux chevaux par le collier ou le harnais.

*A nos abonnés.*—Comme nous le disions dans le numéro de la Gazette des Campagnes du 9 août, nous publions aujourd'hui un numéro double afin de suppléer à celui qui n'a pas paru la semaine dernière. Nous avons accompagné pendant huit jours nos confrères de la Presse associée de la province de Québec, dans une excursion de Lévis, Portland, Boston, St Jean du Nouveau-Brunswick, Frédéricton, Edmundston, Témiscouata et Fraserville. Ce voyage nous a très intéressé, tout particulièrement le parcours de la rivière Kennebec dans l'état du Maine; la rivière St Jean et le nouveau chemin de fer d'Edmundston à Fraserville. Nous avons été l'objet de la plus bienveillante et généreuse attention de la part des directeurs des compagnies de chemins de fer et steamers sur tout le parcours de l'excursion, et nous les en remercions. Nous donnerons des détails de cette excursion dans un des prochains numéros de la Gazette; nous mentionnerons particulièrement le harnais établi à Frédéricton, sous la direction de M. Chs H. Lugin, secrétaire du bureau d'agriculture de la province du Nouveau-Brunswick.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Consécration de la Basilique de Ste Anne de Beaupré.*—La consécration de la Basilique de Ste Anne de Beaupré aura lieu en septembre prochain, lorsque nos seigneurs les archevêques et évêques seront réunis à Québec pour la séance du Conseil de l'instruction publique. Les travaux avancent rapidement et le maître autel, qui a été donné par les fidèles du diocèse de Québec et commandé en Europe y sera placé; c'est un vrai chef-d'œuvre d'art, digne de ce temple où la Grande Thaumaturge y opère de nombreuses conversions et de guérisons miraculeuses éclatantes.

*Noces d'or à Ste Anne de la Pocatière.*—Mardi, le 7 août courant, M. François Boucher, maître-forgeron, et sa digne femme, célébraient leur cinquantième anniversaire de mariage à l'église paroissiale; il y eut à cette occasion une messe avec chant et orgue. La bénédiction fut donnée par Son Excellence Mgr Poiré et la messe dite par le Rév. M. Joseph Richard. Un grand nombre de personnes assistait à cette religieuse cérémonie. Les vénérables époux ont reçu, en cette circonstance, de forts jolis cadeaux. M. Boucher est l'oncle de l'honorable sénateur C. A. P. Pelletier.

*Nouvelles du Lac St-Jean.*—Le Conseil des arts et manufactures de la province de Québec a tenu ses séances régulières à l'hôtel de Roberval au commencement de la semaine dernière. L'Hon. M. Gagnon, secrétaire Provincial, et sa dame, ainsi que plusieurs journalistes les accompagnaient. Ce grand hôtel a été ouvert au public le 7 août. Mlle Beemer, fille de M. Beemer contracteur de chemins de fer, a été la première pensionnaire.

Le premier vapeur à passagers, le *Péribonca*, a pu commencer à circuler sur le Lac St Jean le 8 août. Il a dû commencer par remonter l'Aschouapmouchouan à sept milles dans l'intérieur des terres, tout près de l'église St Félicien, pour y faire sa première provision de bois, et prendre ensuite une ligne régulière de Roberval au poste de Métabetchouan pour faire raccordement avec le chemin de fer.

La Compagnie du chemin de fer Boston et Maine ainsi que le Grand Tronc doivent incessamment organiser des excursions, à prix réduit, au Lac St Jean. Cette dernière compagnie en organisait une pour le 10 août depuis St Hyacinthe, Lennoxville et toutes les stations intermédiaires jusqu'à Arthabaska inclusivement, \$5 seulement aller et retour jusqu'au Lac St Jean. Les billets de retour étant bons jusqu'au 24 août: ce qui a permis aux touristes d'arrêter aux principales places de pêche, et ceux qui désirent s'établir au Lac St Jean ont pu profiter de cette promenade pour visiter les terres de ce vaste territoire qui promet beaucoup pour l'avenir.

*Chemin de fer de la Baie des Chaleurs.*—Les travaux sur ce chemin de fer se poursuivent avec la plus grande activité, et les entrepreneurs promettent de livrer soixante milles de chemin au trafic l'automne prochain.

*Le Lac St-Jean au point de vue de l'agriculture.*—Nous venons de visiter en détail quelques-unes des paroisses du lac St Jean. Quelle transformation depuis dix ans dans Roberval, St-Prime et St-Félicien! Là où s'élevaient alors des habitations disséminées, perdues pour ainsi dire dans la forêt, l'on voit aujourd'hui des terres en bon état de culture, des maisons à l'apparence prospère, des moulins, des beurrieres, des fromageries, etc., de jolies églises, des écoles—enfin une population qui travaille avec courage et espoir.

Le sol est universellement riche et fécond. Le blé, les pois, l'orge, l'avoine y viennent en abondance. Chaque terre a un champ ensemencé de ces grains et de légumes—patates, navets, carottes, concombres, etc. C'est dire que chaque famille a à sa portée, à sa disposition tout ce dont elle a besoin pour vivre dans l'aisance.

Certes, au lac St Jean comme ailleurs, la loi du travail suit son cours. Rien n'y fructifie sans labeur. Mais l'excellence du climat, la richesse du sol font de cette contrée l'une des plus avantageuses—si non la plus avantageuse—du Bas-Canada au point de vue de la colonisation et du développement agricole.

Nous n'exagérons rien, et nous croyons pouvoir parler, en cette matière, en pleine connaissance de cause. Nous en appelons à tous ceux qui ont des connaissances pratiques en agriculture, pour leur demander si elles ne sont pas des terres de fortune celles qui produisent le blé, les pois, l'orge, l'avoine, le foin, par leur fécondité naturelle. Nous voudrions que les habitants des paroisses dans lesquelles le sol est pauvre, infécond, allassent faire une visite dans St-Prime, St-Félicien, Normandin, etc. Ils y trouveront à s'établir, eux et leurs enfants, sur des lots partiellement défrichés, et dont la valeur aura au moins doublé dans quatre ou cinq ans. Des terres qui ont été payées cinq à six cents piastres il y a deux et trois ans ne sont pas à vendre aujourd'hui pour deux mille. La construction du chemin de fer a donné un marché aux colons jusqu'ici séparés des centres par une distance infranchissable avec leurs produits!

A diverses reprises nous avons entendu des hommes publics dire: mais le lac St Jean n'envoie rien à nos marchés, il faut souvent lui venir en aide, etc. Ceux-là, et ils sont en grand nombre, ne se sont pas rendus compte des difficultés de la colonisation dans cette contrée avant qu'elle ne fût reliée au reste du pays par une voie ferrée. Le temps n'est pas éloigné où vous auriez vainement fait le tour du lac St-Jean pour changer dix piastres! Il n'est pas rare de rencontrer des gens qui vous disent: nous avons été des années sans avoir un œu dans la maison. Les communications manquant, il n'y avait pas de trafic, pas de commerce,

les produits étaient sans valeur aucune. Nous prenons dès ce moment rendez-vous avec les sceptiques de naguère. Dans l'intérêt du pays qu'ils se donnent le mal, ou plutôt le plaisir de se désabuser. Car un voyage au lac St-Jean est un régal—que l'on nous passe l'expression—pour qui-conque est capable d'apprécier les richesses nationales que contient cette contrée dont l'œil ne peut sonder l'étendue. Dieu sait ce qu'il y a de centaines de paroisses à fonder autour du lac, sur les bords des rivières magnifiques qui sont ses tributaires.

Nous n'écrivons certes rien qui n'ait été dit et redit. Mais tout ce qui a été dit n'a pas été cru, et l'heure est propice pour insister sur les avantages qu'offre à la colonisation l'immense vallée dont nous venons d'admirer de nouveau l'importance et les progrès, à dix ans-d'intervalle.

Roberval est sans contredit le centre d'activité, la capitale du lac St-Jean. Le chemin de fer y sera rendu dans quelques semaines, et, naturellement, c'est là que d'ici à plusieurs années, les localités avoisinantes viendront faire leurs affaires. Il s'y construit à cette heure de nombreuses maisons; la propriété, au village, se vend pour ainsi dire au pied; un hôtel magnifique est construit; les moulins sont en opération jour et nuit; on jette les fondations des grandes scieries qui donneront, cet automne, du travail à des centaines de bras.

D'autres centres s'établiront, par la force des choses, plus avant dans la direction des terres colonisables, à mesure qu'elles seront habitées. Chaque village est déjà un petit centre, où l'on voit une fromagerie, des boutiques de menuisiers, des forges, des magasins. La paroisse de Saint-Félicien donne, paraît-il, au-delà de mille piastres de dîmes au curé! Les premiers colons se sont fixés sur les bords de la jolie rivière du même nom. Sept rangs se sont établis depuis. Il y a cinq ou six ans à peine, c'était le bois, la solitude. De rares pionniers y luttèrent contre l'isolement.

St-Prime n'offre pas le coup-d'œil que donne à St-Félicien la rivière qui baigne son clocher. Mais quels beaux rangs doubles que ceux auxquels le chemin public sert de frontière. Et comme les maisons sont propres, bien situées. Quelles terres riches, fertiles, quelle récolte de blé, de pois, de grains et de légumes de tous genres. A l'apparence des habitations, à la disposition des jardins, l'on se croirait à l'Île d'Orléans ou à Beauport, d'où sont partis les essais qui sont allés faire ruche dans cette région, où le lait et le miel bénis de la colonisation coulent sous les regards de la Providence, qui nous aime beaucoup, pour nous avoir donné des héritages d'une pareille splendeur.—  
*Le Canadien.*

## CAUSERIE AGRICOLE

### FROMAGE GRAS ET FROMAGE ÉCRÉMÉ.

De toutes les exploitations agricoles l'industrie laitière est bien celle qui est la plus en vogue et qui reçoit de la part des cultivateurs le plus d'encouragement. Ceux qui ont à cœur son développement et qui visent à en assurer le succès se livrent à de constantes recherches et multiplient pour ainsi dire les expériences de toutes sortes afin de porter sur les marchés les meilleurs produits, en beurre ou en fromage. La Société d'industrie laitière de la province de Québec est activement à l'œuvre dans ce mouvement, et elle compte dans ces rangs des hommes entièrement dévoués

à favoriser cette exploitation. Grâce à leur travail et à leurs bons conseils, qu'il importe de suivre, nos produits laitiers ont obtenu une réputation enviable sur les marchés étrangers, et que nous devons avoir à cœur de conserver.

La fabrication du *fromage gras* et du *fromage écrémé* a fait l'objet d'une longue discussion de la part des membres de cette société à sa dernière convention annuelle qui a eu lieu à St-Hyacinthe en janvier dernier. Nous en empruntons le compte-rendu suivant au dernier rapport de cette société, annexé au "Rapport du Commissaire de l'agriculture et des travaux publics de la Province de Québec," que nous venons de recevoir :

Conformément à une résolution passée à la convention de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec, tenue à Trois-Rivières et conformément à une résolution de M. J. C. Chapais, secondé par M. l'abbé T. Montminy, qu'un comité soit nommé pour examiner des échantillons de fromage gras et demi gras, cette société avait fait acheter et conserver des échantillons de fromage écrémé de St Denis de Kamouraska (mi-gras) pour être soumis à l'examen d'experts à la convention. Les experts nommés, MM. Vaillancourt, Côté et Fortin, ont mis entre les mains du secrétaire, M. J. de L. Taché, le rapport de leur examen qui, après avoir été lu à la convention, a, par malheur, été écarté; mais un document portant le numéro des meules, telles que soumises aux experts, et les notes sténographiques du rapporteur de la commission, ont permis de reconstruire ce rapport exactement. Le secrétaire a soumis à M. J. C. Chapais le rapport reconstruit et donné ci-dessus, pour plus de sûreté, et M. Chapais n'a rien trouvé dans les notes de la convention qu'il avait recueillies pour le *Journal d'agriculture* qui ajoute à ce qui suit ou qui le contredit. Les meules avaient été sorties de leurs boîtes, et distribuées sans ordre, pour le jugement des experts, et ne portaient qu'un numéro marqué sur chaque meule par MM. Chapais et Taché.

PROVENANCE.	No. de réf. rence.	Mois de la Fabrication.	Classement par les Experts.	Remarques des Experts.
Fromage gras :				
Fabrique St-Hyacinthe	4	Août	2e	" Off Flavor "
" "	7	"	2e	
" "	3	Sept	1e	
" "	5	"	1e	
" "	6	Oct.	1e	
" "	8	"	1e	
Fromage mi-gras :				
Fabrique St-Denis.....	9	Août	4e	Propre à l'exportation.
" "	11	"	4e	
" "	2	Sept	3e	
" "	10	"	3e	
" "	1	Oct.	2e	
" "	12	"	4e	

La présentation de ce rapport ayant donné lieu à une chaleureuse discussion, nous la reproduisons ici en entier, sachant qu'elle devra être utile à ceux qui ont des intérêts à sauvegarder dans l'exploitation de l'industrie laitière.

**DISCUSSION.**

M. Chapais.—Un résultat du rapport des experts, c'est bien qu'on ait prétendu que notre fromage partiellement

écrémé, après un mois, n'est plus bon, cependant l'examen constate que l'un d'eux, bien que vieux de trois mois, est bon et propre à l'exportation.

Quant à la valeur du concours en lui-même, elle est bonne pour tout le monde, et je ne chercherai pas à le mettre de côté. Nous ne demandons qu'à nous éclairer sur la question. Cependant, je dois mettre la convention en état de juger du concours.

L'année dernière, lorsque j'ai fait la motion en question, nous avions la fabrique de St Denis organisée sur un bon pied. Nous avions fait des essais par lesquels nous avons trouvé que notre fromage de 4, 5 et 6 mois était excellent. Mais depuis nous avons été victimes de ces catastrophes dont j'ai parlé dans ma conférence : les patrons nous ont mis le pied sur la gorge ; un nouveau propriétaire est venu prendre possession de la fabrique avec un nouveau fabricant. Je le dis sur ma parole d'honneur, si je n'avais pas été, lorsque j'ai fait cette motion l'hiver passé, dans les conditions où je me trouvais alors, je n'aurais pas fait pour St Denis ce que j'ai fait. Car j'ai toujours demandé qu'on ait les fabricants les plus capables pour la fabrication du fromage écrémé, la fabrication de ce fromage étant plus difficile.

Je n'ai rien à dire contre le fabricant de cette année ; mais si, quand j'ai fait cette motion, je n'avais pas été certain que nous garderions le fabricant d'alors, je ne me serais pas autant avancé.

M. Vaillancourt.—Monsieur le secrétaire, est-ce que le numéro 1 et les numéros 9, 11 et 12 sont de la même fromagerie ?

M. Chapais.—De la même fromagerie.

M. Vaillancourt.—Ils n'ont pas été tous écrémés de la même quantité. Le numéro 1, celui du mois d'octobre ne l'a été que partiellement, ou très peu.

M. Chapais.—Le numéro 1 a deux livres d'ôtées.

M. Vaillancourt.—Certainement, le fromage No. 1 est un bon fromage ; dans le premier rapport, nous avons dit qu'il était propre à l'exportation ; naturellement on en exporte de toutes les sortes. S'il a été écrémé, il y a eu très peu de crème d'ôtée.

M. Chapais.—C'est moi-même qui ai veillé au choix des fromages pour être envoyés, et c'est deux livres est une fraction qui ont été ôtées à ce fromage.

M. Taché.—Cela est propre à nous confirmer dans l'opinion que le fromage écrémé frais est de nature à tromper les acheteurs.

Une voix.—Deux livres de crème ôtées en octobre c'est moins qu'une livre et demie ôtée en juillet.

M. Vaillancourt.—Je trouve une grande différence entre le numéro 1 et les numéros 9, 11 et 12. Et s'il faut dire ma façon de penser, les fromages 9, 11 et 12 sont des fromages très communs. Je considère que les fromages 9, 11 et 12 rapporteraient difficilement 9 et 9½ aujourd'hui. Le numéro 12 ne rapporterait pas 9 cts aujourd'hui.

M. Chapais.—C'est le prix qu'on nous a offert.

M. Vaillancourt.—Dans le temps qu'il était frais.

M. Chapais.—Non, il y a à peu près cinq semaines.

M. Vaillancourt.—Au point de vue commercial, je crois que si nous avions plusieurs fromageries qui écrémeraient, comme a fait la fromagerie de St Denis, ce serait un malheur pour le Canada. Il n'y a pas de doute que notre fromage, sur le marché anglais, a beaucoup de prestige, même plus que celui des Etats-Unis, mais cela est dû en grande

partie à la province d'Ontario. Car ici, dans la province de Québec, nous avons certainement beaucoup de bonnes fromageries, mais il y en a beaucoup qui pourraient s'améliorer. Et nous avons très peu de bonnes fromageries qui écrèment le lait avant de faire le fromage, et nous en avons encore trop.

Ces fromageries vendent leur fromage, c'est vrai; mais c'est par suite de l'ambition commerciale que nous avons, nous commerçants, d'acheter ce fromage pour le revendre avec profit. On croit toujours faire mieux; mais sur dix lots de fromage écrémé qu'on achète, il est rare qu'on ne perde pas sur cinq. Si ce n'est pas nous, c'est celui qui achète de nous, ou le troisième qui achète de celui-là.

Je ne suis pas en faveur des fromageries qui écrèment le lait. Je connais l'opinion générale du commerce, et vous trouverez rarement un commerçant qui encourage les fromageries qui écrèment.

Car il n'y a pas de régularité dans la manière dont ces fromageries écrèment le lait. On écrème plus dans des mois que dans d'autres. Par exemple, dans le mois d'août, j'ai acheté un fromage d'excellente qualité, écrémé; et dans le mois de septembre, le fromage que j'ai acheté de la même fromagerie était très commun.

M. l'abbé D. Gérin (curé de St Justin).—Est-ce que ce fromage partiellement écrémé que vous achetez est consommé ici, ou l'exportez-vous?

M. Vaillancourt.—Il s'en consomme très peu ici; nous l'exportons.

M. l'abbé Gérin.—Sous quel titre est-il exporté; est-il expédié comme fromage gras ou avec une marque particulière?

M. Vaillancourt.—Je ne voudrais pas dévoiler les secrets du commerce. J'en exporte très peu moi-même, mais je craindrais d'avoir des reproches. Cependant, ceux qui l'exportent en grande quantité m'ont toujours dit: "C'est sur le fromage que l'on écrème, même partiellement, que nous sommes le plus exposés à perdre de l'argent."

M. Langlois.—Moi, je n'exporte pas beaucoup, mais je suis sous l'impression qu'il est exporté comme fromage gras.

M. Chapais.—Il me semble, à présent que ce concours est terminé, et qu'on semble trouver le fromage écrémé très en défaut, il me semble que si les commerçants se donnaient le mot pour ne plus acheter de fromage maigre, que la fabrication de ce fromage cesserait. Qui est-ce qui a amené la fabrication du fromage écrémé? C'est que lorsque nous avons commencé, nous en tirions de bien plus grands profits que de la fabrication du fromage gras seulement.

Depuis sept ans cette question se traite, se discute. Des commerçants de Montréal, en grand nombre, ont écrit à M. Taché pour dénoncer ce fromage-là. Cependant, ces commerçants ont continué à acheter ce fromage, et maintenant ils viennent nous dire: "Nous l'achetons malgré nous."

Qu'ils cessent d'en acheter et nous cesserons d'en fabriquer.

Quant à cette question, sur le marché anglais, je me permettrai de vous soumettre un document qui a une grande importance. On a semblé prétendre que l'écrémage partiel pour le Cheddar ne se pratiquait jamais. Or, voici une lettre d'un grand propriétaire anglais, dont les tenanciers font du fromage Cheddar. Je traduis:

"Au commencement de la saison, disons mai, juin et juillet, on n'écrème pas, parce que la crème, quoique abondante est pauvre; mais en septembre et octobre, époque à laquelle la crème, bien plus riche, est moins abondante, nous

avons l'habitude, et nous croyons qu'il est préférable, de prendre la moitié de la crème du lait du soir et de ne pas la remettre dans le fromage. Ce fromage est alors presque, sinon tout, aussi bon que le fromage qui n'a pas été écrémé, on en obtient un meilleur caillé et un meilleur arôme, dans l'opinion de quelques-uns; l'idée étant que quand le fromage est en trop bonne condition, il est sujet à avoir moins d'arôme. On obtient plus d'arôme quand il y a moins de condition. Quant à l'effet de prendre  $1\frac{1}{2}$  livre de beurre par 100 livres de lait, nos gens ne connaissent rien à ces pesées; ils ont l'habitude, non de peser, mais de mesurer le lait.

"Quant aux prix des deux sortes, je ne puis arriver à une différence entre les deux. Comme règle, pourvu que ce que j'ai écrit plus haut au sujet de l'époque de l'année soit observé, etc., les deux sortes semblent être également bonnes."

Plus loin, il dit: "Je crois que vous pouvez vous fier à ce que je vous ai dit, car mon tenancier à Nutdown, de qui j'ai eu ces renseignements, a été très heureux à l'Exposition de comté et à l'Exposition royale d'Angleterre où il a montré ses gros fromages."

Voilà qui établit clairement qu'en Angleterre on juge à propos d'écrémé en septembre et octobre du moins. Et cela prouve qu'on a été trop loin quand on a dit que l'écrémage partiel ne se pratiquait pas du tout.

Nous avons dit: "Si notre fromage écrémé est acceptable sur les marchés anglais, et si nous en tirons un plus grand bénéfice, pourquoi ceux qui veulent en courir la chance ne feraient-ils pas ce fromage?"

Si le marché anglais n'en veut pas, réglons la question; mais il le faut savoir. Si les commerçants Canadiens se donnaient la main pour ne pas acheter de fromage écrémé, ce serait fini. Mais je crois que cela n'arrivera jamais.

M. l'abbé Gérin.—Je désire dire un mot sur cette question. Je crois en connaître quelque chose, car dans ma paroisse il y a deux établissements qui font du fromage de la même manière dont parle M. Chapais, c'est-à-dire qui font le fromage et le beurre.

Au point de vue de l'intérêt de chaque fabrique, je ne crois pas qu'on puisse mettre en doute les résultats: la fabrication combinée paie plus pour à présent patrons et fabricants. Mais au point de vue de l'intérêt public, c'est différent.

J'ai été satisfait de la demi confession de M. Vaillancourt. C'est un secret que nous n'avons jamais pu arracher aux commerçants jusqu'à présent; et je crois que nous l'avons, au moins à moitié. On a pu dire que le fromage partiellement écrémé est du bon fromage; mais on ne nous fera pas croire qu'en ôtant deux livres de crème du lait, on n'appauvrit pas le fromage. Étant moins riche, ce fromage a moins de prix. Et ce fromage livré au commerce, le commerce s'en empare; et l'on glisse 100 livres de fromage écrémé pour 500 livres de fromage gras, et le tout est exporté en un seul lot. Je ne puis m'empêcher de voir là un vol.

Le patron, de son côté, pourrait écrémé son lait et dire: "C'est du bon lait; il est écrémé, mais il est bon." Cependant vous admettez que ce patron enlèverait aux autres patrons une partie de leurs profits.

Dans la vente du fromage, c'est la même chose; le fromage gras est déprécié à cause du fromage maigre qu'on a glissé avec lui. Par suite de la diminution générale que la présence du fromage écrémé amène sur le marché, le fabricant qui ne fabrique que du fromage gras se trouve à

perdre  $\frac{1}{2}$  cent ou  $\frac{1}{4}$  de cent par livre de fromage. C'est la même chose que lorsque vous vendez ou que vous achetez un troupeau de moutons; les gros perdent de leur valeur à cause des petits qu'on a glissés dans le troupeau.

Il y va de l'avenir de l'industrie laitière. Si, aujourd'hui, notre fromage est apprécié en Angleterre, c'est parce qu'il a commencé à avoir du prix dans les premiers temps, dans le temps de la compétition avec les Etats-Unis où l'on écrémait le fromage. Mais je crains que si nous continuons à tromper le public, le marché anglais pour notre fromage ne se déprécie, et que l'Angleterre ne nous dise: "Vous nous trompez; nous allons nous adresser ailleurs." Nous perdrons alors une ressource dont nos cultivateurs ne peuvent se passer.

Je suis content d'avoir cette occasion d'exprimer mon idée; et je demanderais aux hommes d'influence d'attirer l'attention du Gouvernement sur cette question. Si l'on prétend que le fromage maigre est bon et peut obtenir un bon prix sur le marché anglais, eh bien! qu'on le marque.

M. Chapais.—C'est bien, qu'on le marque. C'est la faute de ceux qui l'achètent si le fromage écrémé passe pour du fromage gras sur le marché anglais.

M. Vaillancourt.—Les anglais connaissent le fromage; et les trois-quarts et demi du temps, il passe pour du fromage écrémé.

M. l'abbé Gérin.—Je ne vois pas comment, en Angleterre, ils pourraient l'acheter pour du fromage maigre.

M. Vaillancourt.—Le fromage écrémé est généralement coté et vendu comme fromage écrémé, et même il est coté d'après son degré d'écrémage.

M. l'abbé Gérin.—Dans tous les cas, c'est sur votre premier aveu que j'ai fait les remarques que je viens de faire.

M. Taché.—M. Vaillancourt a certainement fait cet aveu-ci; que si ce n'est pas le premier commerçant qui est joué, c'est le second acheteur, ou le troisième, le fromage passant de mains en mains avant d'arriver au consommateur.

M. N. Bernatchez, M. P. P.—M. Gendron voudrait-il nous parler de son expérience en cette matière?

M. François Gendron, de Ste-Anne de la Pocatière.—J'ai communiqué à M. Taché le résultat des essais que nous avons faits.

M. Taché.—M. Gendron est propriétaire de deux fabriques, dont l'une a fabriqué du fromage gras et l'autre du fromage partiellement écrémé, il peut dire lui-même les résultats obtenus de chacune de ces fromageries. (M. Gendron est le propriétaire d'une 3me fromagerie qu'il a établie à St-Jean Port-Joli en juin 1888.)

M. Gendron.—J'ai deux paroisses qui se trouvent l'une contre l'autre, et quand nous avons comparé les comptes des deux, nous avons trouvé que la fabrique de fromage gras a donné près  $\frac{1}{2}$  cent par cent livres de lait de plus que la fabrique de fromage maigre.

M. Chapais.—J'ai des résultats tout à fait contraires à ceux-là.

M. Taché.—Les deux résultats produits par M. Gendron ont été contrôlés par lui-même.

M. Ayotte.—Louiseville a vendu son fromage gras 10 cents, dans le mois d'octobre; et Maskinongé, son fromage écrémé à 11 cents.

M. Vaillancourt.—C'est que Louiseville a dû vendre à une autre date que Maskinongé, et dans un temps où le marché était très bas.

M. Taché.—Il n'est pas raisonnable de supposer, toutes choses égales d'ailleurs, que du fromage dont on a enlevé de la crème doit être considéré être aussi bon, valoir autant que du fromage gras.

M. Ayotte.—J'ai toujours été contre le système de la fabrication combinée; mais, cette année, forcé par la concurrence, j'ai dû faire une dépense de \$600 pour m'installer en vue de faire du fromage et du beurre.

M. Taché continue la lecture des notes de M. Gendron. (Voir, plus bas, un extrait des notes de M. Alexis Chicoine, au sujet d'une expérience faite chez M. Gendron.)

M. Taché.—M. Gendron a dit tout-à-l'heure que les deux fabriques ont donné les résultats suivants, savoir: celle de fromage gras a donné  $\frac{1}{4}$  de cent par 100 livres de lait de plus que la fabrique de fromage écrémé. La différence est peu de chose; mais l'on attendait plus de la fabrique de fromage écrémé, de sorte que ça fait toute la différence du monde. Les patrons ne devraient jamais faire valoir leurs intérêts au détriment des propriétaires de fabrique; M. Gendron a dû faire une dépense de \$1,000 et plus pour arriver à fabriquer du fromage écrémé.

M. Chapais.—M. Gendron admettra, je crois, qu'il a écrémé très peu, surtout au commencement de la saison. Chez nous, nous écrémons tout le temps. Nous avons des rapports de sept ans; et, en moyenne, nous avons payé de 85 à 88 cts à nos patrons. Et j'ai pu comparer ces résultats avec ceux de fabriques voisines qui ne pratiquent pas la fabrication combinée.

M. Bernatchez.—Les résultats obtenus par M. Chapais ne sont pas de nature à nous convaincre: ce ne sont pas des expériences faites le même jour dans la même fabrique avec le même lait. La différence entre la richesse de différents laits peut changer les résultats. Chez nous, j'ai vendu des fromages fabriqués par le même homme et d'après le même principe, avec une différence de 5 cts par 100 livres de lait.

M. Archambault.—Cet automne, j'ai eu l'idée de faire du beurre et du fromage avec le lait de mes vaches seulement; j'avais une quarantaine de vaches chez nous. Avant de commencer, j'ai voulu me rendre compte de la différence des bénéfices de la fabrication combinée et de la fabrication du fromage gras.

J'ai commencé par faire une journée de fromage écrémé, et le lendemain de fromage gras, et ainsi de suite pendant plusieurs jours, pour voir ce qui me paierait le mieux. Voici les résultats obtenus:

Fromage gras.—Il a fallu 7 livres de lait pour faire une livre de fromage (pesé vert); 600 livres de lait m'ont donné 85 livres de fromage.

Fromage écrémé.—Il a fallu 9 livres de lait pour faire une livre de fromage. De plus, j'en ai fait 6 livres de beurre.

J'ai mis les deux qualités de fromage au même prix: 12 cts.

Le fromage gras m'a donné .....	\$10.20	
Le fromage maigre m'a donné.....	7.50	} \$9.42
Le 6 livres de beurre à 25 cts m'ont donné	1.50	

Le fromage maigre et le beurre m'ont donné ensemble \$9.42; et comme le fromage gras à lui seul m'avait donné \$10.20, je me suis trouvé, en faisant du beurre et du fromage, à perdre 78 cts sur 600 livres de lait.

J'ai donc abandonné la fabrication combinée, mon intérêt me disait d'abandonner cette fabrication. Et je désire

qui que ce soit de mettre en doute les résultats de ces expériences, que je suis prêt à répéter si vous le voulez.

M. l'abbé Chartier.—Pour être plus exact M. Archambault a voulu faire analyser le lait-de-beurre. Si vous voulez je vais vous communiquer le résultat de l'analyse faite par notre chimiste.

Il est resté 4 pour cent de beurre dans le petit-lait; 7 de caséine et d'albumine.

La conclusion qu'il a tiré c'est donc, que tandis que le petit-lait d'été contient 6 à 7 pour cent de matières propres à la fabrication du fromage, le petit-lait d'automne ou d'hiver en contient 11 pour cent. En hiver, il faudrait donc 10 lbs de petit-lait de beurre pour faire une livre de fromage. Or, M. Archambault a constaté qu'il avait 10 lbs de petit-lait de beurre, équivalant à une livre de fromage, 12 cts. Or, même en tenant compte de cette livre de fromage, la différence en faveur du fromage gras serait de 66 cts sur 609 lbs de lait.

Ceci est une expérience isolée, mais M. Archambault est assez accoutumé à faire de ces expériences.

M. Chapais.—Mais c'est une expérience faite en quelques jours; il faudrait prendre plutôt le résultat d'une saison.

M. l'abbé Chartier.—Est-ce qu'on ne pourrait pas expliquer les résultats de St-Denis par des hommes qu'il y avait-là.

M. Chapais.—C'est possible.

M. l'abbé Charretier.—De plus, la paroisse de St Denis est renommée pour ses pâturages, ce qui fait que les vaches donnent un lait plus riche. De sorte qu'il y a une foule de raisons pour dire que la fabrique de St Denis ne peut être prise pour exemple.

M. Chapais.—Mais vous avez d'autres fabriques qui peuvent se trouver dans le même cas; la fabrique de M. Ayotte, celle de M. Gérin.

M. l'abbé Charretier.—M. Vaillancourt, dans tous les cas, nous a fait une suggestion qui nous intéresse et que nous devons prendre en sérieuse considération, sans songer si ça peut faire du tort à quelqu'un qui aurait établi une fabrique mixte.

C'est que quand même il n'y aurait qu'un commerçant qui oserait mêler du fromage maigre, en petite quantité, aux lots de fromage envoyés sur le marché, en ville, ce serait un danger réel. Avec mille meules de bon fromage, vous en passerez cinq de mauvais, et cela suffit pour faire un mauvais nom. Nous le savions bien, avant que M. Vaillancourt l'eût avoué, que des commerçants, par ambition, achetaient du fromage maigre, et le payaient des prix exorbitants, mais toujours un peu moins cher que l'autre. Ils font autre chose; il y a des commerçants qui paieront quelquefois un lot de fromage de première qualité plus cher que le prix du marché, afin d'écouler en même temps un certain nombre de meules de fromage commun, c'est-à-dire de fromage écrémé.

M. Chapais est assez raisonnable pour admettre que dans d'autres fabriques que St-Denis, on n'obtient pas les résultats qu'il a dit. Et quand même on pourrait faire temporairement quelques piastres de plus en faisant du fromage écrémé, est-il de l'intérêt national de nous présenter sur le marché étranger avec une marchandise de seconde classe? Vous savez bien toujours que si votre fromage écrémé est vendu honnêtement, s'il est assez vieux pour être jugé, vous savez bien qu'il n'arrivera que No. 2. Est-il de notre avantage national d'être toujours côtés No. 2, sur le marché étranger? Je suppose que vous faites du fromage écrémé de première classe, il ne sera toujours que No. 2 à côté du fromage gras.

Il me semble que, dans l'espérance d'arriver les premiers sur le marché anglais, nous devrions être disposés à abandonner le système de fabrication combinée, quand même il y aurait quelques profits à faire.

M. Taché.—Il y aura un moyen de juger de la valeur comparative des fromages: je mettrai devant la convention, ce soir, des échantillons des lots de fromage de M. Archambault et de la fabrique de St-Denis examinés aujourd'hui, et vous serez en état de juger lequel des deux fromages est le plus propre à réhausser la réputation du pays.

M. Bernatchez.—Je désire faire une suggestion à cette association. Je crois que le moment est arrivé de trouver un moyen de distinguer le fromage écrémé, afin que ce fromage arrivant sur le marché étranger ne trompe pas les acheteurs. M. Ayotte a été forcé, par la concurrence de ses voisins, à faire de la fabrication combinée, il faut trouver un moyen de faire passer à la législature fédérale une loi faisant inspecter le fromage écrémé. J'espère que la Société d'industrie laitière en prendra l'initiative, que des résolutions seront passées dans le comité de direction, et que nous ferons des efforts pour que cette loi soit édictée.

M. l'abbé Chartier.—La temps est d'autant plus arrivé de prendre des procédés, qu'il est admis aujourd'hui que des commerçants essaient de faire passer du fromage maigre comme fromage gras.

*(Ce qui suit était dans la conférence de M. Alexis Chicoine et a été placé ici pour faire suite. L'expérience rapportée a été faite chez M. François Gendron, de Ste-Anne de la Pocatière, déjà nommé plus haut.)*

M. Alexis Chicoine.—Je ne puis terminer ce petit entretien sans vous parler du fromage gras et du fromage maigre. Plusieurs personnes prétendent que le fromage écrémé rapporte plus d'argent aux patrons que le fromage gras, je vous avouerai que moi-même j'ai été de cette opinion là; mais dans l'automne de 1886, j'ai fait du fromage chez moi, j'en ai fait de deux sortes, et je me suis aperçu que j'avais perdu de l'argent en écrémant mon lait, et cet été (1887), j'ai fait faire une autre expérience; en voici le résultat:

4424 livres de lait a été écrémé, il a été fait 20 livres de beurre et 500 livres de fromage sortant de la presse;

4113 livres de lait point écrémé a fait 463 livres de fromage aussi sortant de la presse, et au bout de 40 jours le fromage et le beurre ont été vendus.

Le fromage gras n'a pesé que 441 lbs à 10 cts..... \$46.30

Le fromage écrémé n'a pesé que 421 lbs à 10 cts... 42.10  
20 lbs de beurre à 20 cts..... 4.00

\$46.10

Le fromage écrémé a diminué de 79 lbs, tandis que le fromage gras n'a diminué que de 22 lbs; le fromage gras a payé aux patrons \$1.12½, tandis que le fromage écrémé n'a donné que \$1.04½, donnent 8½ cts de moins que le fromage gras. Bien certainement que si le fromage eut été vendu au bout de deux ou trois semaines, le résultat n'aurait pas été le même, car le fromage écrémé ayant diminué plus que l'autre, il y aurait eu une différence encore plus grande.

Voici comment j'explique la chose: Pour faire vingt lbs de beurre il a fallu ôter pas moins de 60 lbs de crème, et ces 60 lbs de crème n'auraient pas ajouté moins que 50 lbs de fromage; ceci est ma manière d'expliquer la différence qu'il y a entre les deux fromages. Si nous avions une fabrique-école expérimentale, il serait bien facile d'avoir

des explications plus scientifiques, mais puisque nous n'en avons pas, il faut encore rester dans l'incertitude, pour moi surtout.

### Une excursion au Lac St Jean et Chicoutimi.

(3me lettre.)

Roberval, N.-D. du Lac St-Jean, 4 août 1888.

Mon cher Directeur,

Après vous avoir écrit samedi dernier, j'ai visité Tadoussac et Tadoussac m'a donné l'illusion de Dinard, une de nos plus charmantes plages Bretonnes, située en face du rocher de St-Malo, de l'autre côté de la Rance, jolie petite rivière très fréquentée des touristes et dont la navigation ne manque pas de charmes. Sans doute la Rance ne peut soutenir aucune comparaison avec le Saguenay, mais Dinard a quelques avantages sur Tadoussac. On retrouve partout ici la même disposition que là-bas. Le port est situé de la même manière sur la rive gauche du fleuve et la plage en est séparée par un immense rocher qui s'avance dans la mer et forme promontoire. Quant à la plage elle est à peu de chose près semblable à celle de Dinard; même sable, même sécurité.

L'horizon seul diffère. Ici nous le voyons borné par la côte sud du St-Laurent, sur les premiers gradins de laquelle s'étagent coquettement Cacouna et la Rivière-du-Loup, qu'on distingue sans longue-vue, et en avant desquelles l'Île Verte et l'Île Rouge ne suffisent guère à animer le paysage. Là bas c'est l'Océan immense, tumultueux, écumant, d'où émergent à marée basse les milliers de rochers, plus ou moins considérables, qui rendent si difficile la navigation de la Baie de St-Malo; puis, au premier plan, Cézembre, l'île célèbre par ses lapins, le Petit et le Grand Bé, où s'élève le tombeau de Chateaubriand, l'immortel auteur du Génie du Christianisme, grand admirateur du Canada, qui a voulu dormir son dernier sommeil au milieu des flots, dont la mélancolique chanson avait bercé son enfance. Plus loin, c'est Jersey, qui pourrait disputer à l'Irlande le titre d'Emeraude des mers, car la verdure y est aussi constante et non moins riche que dans la patrie d'O'Connell. Sur la droite, plus près de la côte Normande on aperçoit les sommets des Îles Chansey, dont les 600 îlots, engloutis à la haute mer, se découvrent peu à peu à la marée baissante aux yeux du voyageur émerveillé, Chansey, dont le nom est plein pour moi de bien doux souvenirs; Chansey, où je recevais il y a deux ans, presque à pareil jour, la plus cordiale hospitalité chez monsieur le curé Hébert, un véritable apôtre, dont l'histoire mériterait d'être connue en Canada, comme mériterait de l'être en France celle de son homonyme, le révérend M. N. T. Hébert, fondateur de la belle paroisse d'Hébertville, où l'on parle de lui ériger une statue sur la magnifique terrasse qui s'étend devant l'église et d'où l'on domine toute la paroisse. Ce rapprochement me ramène heureusement au Saguenay et à Tadoussac, d'où ma pensée se reportait émue et attendrie à de trop heureux jours.

Tadoussac est, je vous l'ai dit, une plage délicieuse; mais ce qu'on aime encore mieux à y retrouver c'est son antique chapelle, c'est le souvenir de la première messe célébrée en Canada. Je sais que généralement c'est à l'Isle aux Coudres qu'on accorde l'honneur d'avoir vu le premier autel catholique. Mais, d'après des parchemins anciens, trouvés jadis à Chicoutimi, ce serait à Tadoussac que reviendrait cet honneur. Quoiqu'il en soit, et je laisse aux érudits le soin d'é-

claircir ce point de l'histoire religieuse du Canada, ce n'est pas sans émotion qu'on entre dans cette petite chapelle, fraîchement et coquettement restaurée, qui fût construite en 1742 sur l'emplacement de la première chapelle qui avait été détruite par les flammes. On y conserve pieusement une plaque de plomb portant assez grossièrement gravée l'inscription suivante :

1742. Le P. Coquard m'a placée. Michel Cugnet commis du Poste m'a construite.

Le trésor le plus précieux de la petite chapelle est assurément une petite statuette de l'enfant Jésus, envoyé jadis à la mission de Tadoussac par les princesses royales de France, filles de Louis XIV, en même temps sans doute qu'une chapelle portative complète, dont les ornements de soie avaient été brodés de la main même des princesses. Cette chapelle portative était restée longtemps ignorée dans le magasin de la Baie d'Hudson, à Tadoussac. Retrouvée vers 1860, elle fût emportée à la mission de Betsiamites, où il est à espérer qu'elle se trouve aujourd'hui pieusement conservée. Seule, la statuette reste à Tadoussac dans un parfait état de conservation, à part la mutilation d'un doigt, qui fut cassé il y a 20 ou 21 ans par une américaine, une vraie vandale, dont je livrerais le nom à la vindicte publique si j'avais pu me le procurer. Rien en effet n'est plus honteux que de détériorer ainsi les reliques du passé, surtout lorsque ces reliques ont un caractère religieux. Je ne voudrais point faire un procès de tendances aux populations des États-Unis, parmi lesquelles se trouvent évidemment des quantités de gens parfaitement élevés et respectueux des souvenirs historiques; mais cette mutilation commise par une américaine me remet en mémoire l'idée bizarre qui germait il y a quelques années à peine dans le cerveau d'une richissime américaine installée à Paris dans le quartier de l'Arc de Triomphe de l'Étoile, le monument de la Grande Armée.

Cette dame, sur le point de donner une grande soirée, trouve que ce monument, illuminé à cette occasion, donnerait un grand éclat à sa fête. Elle s'enquit des conditions, et comme on lui faisait remarquer que c'était un monument public qui ne pouvait être illuminé pour une fête particulière :

« Mais, je puis l'acheter, s'écria cette impertinente qui s'abusait alors étrangement sur la puissance du roi dollar. »

Pour en revenir à Tadoussac, j'ai trouvé le pays en grands préparatifs de fête; le lendemain devait avoir lieu la bénédiction d'une cloche offerte par madame Mercier, femme de l'honorable premier ministre. L'évêché étant toujours vacant, le Rév. M. A. Bernier, curé de Lotbinière, ancien curé de Tadoussac et de Roberval, avait été invité à venir bénir cette cloche: En même temps devait s'ouvrir un bazar, dont le produit doit être affecté aux frais d'installation de la cloche.

J'aurais voulu pouvoir assister à ces fêtes; mais rester à Tadoussac le dimanche, c'était se condamner à y passer trois jours, le bateau pour Chicoutimi ne revenant que le mardi soir, et j'étais attendu dans cette dernière ville. Aussi, quittais-je, dès le soir même, cette plage qui avait réveillé en moi de si doux souvenirs, et m'embarquant à bord du steamer *Union*, dont l'aménagement m'a paru non moins satisfaisant que celui du *St Lawrence*, je remontais dans la nuit à Chicoutimi, où je devais retrouver M. Jos. Guay, le sympathique rédacteur du *Progrès du Saguenay*, qui m'avait organisé une journée ou programme attrayant et bien rempli et me réservait une place; dans son banc



à l'église, pour la grand' messe; dans sa voiture, pour la promenade; et à sa table, pour le dîner.

De la messe, je ne vous dirai qu'une chose, c'est que c'était la solennité de Ste Anne, de la Bonne Sainte Anne, qui venait de faire un miracle à Chicoutimi le jour de sa fête. On racontait, à la sortie de la messe, qu'un enfant de 13 ans, Adélar, fils de Jean Maltais, atteint d'ankylose du genou depuis 2 ans, et marchant avec une jambe de bois, la jambe repliée, venait d'être guéri miraculeusement après avoir fait la sainte communion le jour de la Bonne Ste Anne à l'église de Chicoutimi. J'ai eu le bonheur de rencontrer le jeune Adélar, le lendemain matin chez monsieur le curé de Chicoutimi; il marche sans béquille, ni canne; il marche droit, il a encore une certaine hésitation dans la démarche, comme une personne qui est restée longtemps sans marcher, mais cela disparaîtra rapidement sans doute; simple affaire de quelques jours pour reprendre à marcher avec ses deux jambes.

Après dîner, nous partîmes visiter les terres de la paroisse avec M. J. D. Guay, qui, en dehors de la rédaction du *Journal* et de ses études de droit, est un amateur de culture, de chevaux et de bétail. Il s'occupe activement d'améliorer de grandes terres appartenant à sa famille et de les mettre en bon état de culture. Ces terres sont situées sur le plateau de Chicoutimi, dans la haute vallée de la rivière du même nom. Nous y avons admiré de beaux champs de blé et d'avoine et surtout de magnifiques prairies.

M. J. D. Guay possède un bel étalon canadien, St-Laurent, un superbe poulain Morgan-Canadien, qui a remporté un premier prix à l'exposition provinciale de Québec l'an dernier. Son écurie est fort intelligemment aménagée au point de vue de la distribution des fourrages et de la moulée de scie, qui sert de litière aux chevaux, et encore au point de vue de la conservation des fumiers et du purin. Le troupeau de vaches compte quelques têtes et un jeune taureau pur Ayrshire, acheté à notre ferme-modèle de Ste-Anne de la Pocatière.

C'est plaisir de voir un jeune homme instruit, distingué, contribuer ainsi au progrès agricole du pays et consacrer son temps et sa fortune à l'amélioration des races bovines et chevalines, deux sources fécondes de richesse pour un pays. Son étalon St-Laurent est un très fort cheval, l'un des plus forts que j'aie rencontrés dans le Saguenay et le Lac St-Jean, où, en général, les chevaux sont meilleurs que sur la côte sud. Son poulain Morgan-Canadien répond complètement au portrait du cheval de culture que nous traçait récemment dans la *Gazette* notre correspondant Jacques, et je le crois appelé à une belle carrière d'étalon, quand le temps en sera venu.

Dans notre promenade nous avons également visité la confortable installation de M. Louis Guay, un des frères de notre hôte, exclusivement adonné à l'agriculture et également pourvu de quelques vaches Ayrshires venant de la vacherie de la ferme de Ste-Anne de la Pocatière. Les prairies de M. Louis Guay, comme celles de son frère, sont en très bon ordre; les foins sont commencés et promettent un bon rendement.

Après notre intéressante promenade, nous avons passé une excellente soirée dans la famille de M. J. D. Guay, que nous remercions vivement de son aimable hospitalité.

Le lendemain, lundi, je visitai la ville de Chicoutimi, sa cathédrale, son hôpital de la marine, auquel les sœurs hospitalières de l'Hôpital-général de Québec, qui en ont la garde, ont annexé un autre petit hôpital pour les malades

du pays. Elles ont également construite une ravissante petite chapelle. On m'a montré et j'ai vu avec une respectueuse émotion l'humble chambre d'hôpital où s'est éteint dans le Seigneur le 28 janvier dernier Monseigneur D. Racine, premier évêque de Chicoutimi. Le nouvel hôpital portera le nom d'Hôtel-Dieu St-Vallier. Les religieuses, dont les ressources sont insuffisantes, se livrent à des travaux de blanchissage, de couture et de tricot pour subvenir aux besoins de leurs malades. Ce serait une véritable bonne œuvre que de leur donner quelques ouvrages, et, si, en lisant ces lignes, la pensée pouvait venir à quelque âme charitable de procurer du travail à ces dignes religieuses, je m'estimerais heureux d'avoir signalé leurs besoins.

En face de l'hôpital, s'élève le monument de monsieur William Price, une pyramide de pierre qui porte l'écusson de la maison Price et l'inscription suivante :

*In memoriam*

WILLIAM PRICE

DIED IN QUEBEC, 14TH MARCH 1867

Aged 78 years.

" LE PÈRE DU SAGUENAY. "

Chicoutimi possède encore une cour supérieure, monument assez pesant, qui de loin fait l'effet d'une caserne, et un collège qui sert à la fois de petit et de grand séminaire, et où une centaine de jeunes gens reçoivent leur éducation.

Le lundi soir j'ai quitté Chicoutimi pour la Grande Baie, où j'ai rencontré chez M. Donat Fortin, gérant des fermes des MM. Price, un cultivateur modèle qui m'a fait visiter en grand détail l'établissement qu'il dirige depuis bientôt 30 ans. Au point de vue de la culture, c'est là que j'ai trouvé le plus de satisfaction et le compte-rendu de la visite que j'ai faite à la ferme du grand Barrachoué, fera l'objet de ma prochaine correspondance.

A bientôt, mon cher directeur, et croyez-moi votre tout dévoué

E. CASTEL.

#### Opinion de M. S. Lesage sur la fabrication du fromage maigre.

Ayant donné place dans notre *causerie agricole* à une importante discussion sur la fabrication du fromage gras et du fromage maigre qui a eu lieu à la dernière convention de la Société d'industrie laitière, nous croyons nécessaire de reproduire l'extrait suivant d'un remarquable discours prononcé à cette même convention, sur ce même sujet, par M. Siméon Lesage, membre du Conseil d'agriculture, et assistant-commissaire des travaux publics à Québec, qui a toujours pris part active à tout ce qui pouvait vivement intéresser l'agriculture :

" L'importante question de la fabrication du fromage maigre m'a beaucoup intéressé. D'après les admissions qui ont été faites de part et d'autre, il me paraît évident que la différence dans les résultats que l'on peut obtenir de la fabrication du fromage partiellement écrémé et de la fabrication du fromage gras, n'est pas très considérable; et je crois que les données qui ont été présentées dans le cours de la discussion, devront suffire pour engager la plus grande partie de ceux qui persistent dans le dangereux système de la

fabrication combinée, à l'abandonner au plus tôt. Réellement, messieurs, nous ne sommes pas assez avancés, notre réputation n'est pas assez inattaquable, en fait de fabrication de fromage, pour que nous tentions une fabrication aussi dangereuse que celle du fromage partiellement écrémé.

" Il est un fait bien constaté, c'est que nos fabricants, pour un grand nombre, du moins, ne sont pas en état de fabriquer le fromage à la perfection. Or, il est admis par tout le monde, aussi, que pour fabriquer du fromage écrémé, il faut plus d'habileté que pour fabriquer du fromage avec du lait qui a toute sa crème. Donc, ceux qui ne sont pas intéressés, comme moi et bien d'autres, ne peuvent s'empêcher de dire qu'il est de l'intérêt de tous, de notre province et du Dominion, en général, de travailler à maintenir notre réputation d'honnêteté, puisque nous n'avons pas encore conquis une réputation générale d'habileté.

" C'est cette réputation d'honnêteté qui nous a valu les succès que nous avons remportés sur les marchés européens. C'est cette réputation d'honnêteté que nous devons chercher à maintenir, par tous les moyens possibles; et s'il fallait même sacrifier quelques profits, je n'hésiterais pas à recommander à ceux qui se livrent à cette industrie, de ne pas mettre en péril son avenir par une ambition mal entendue.

" Il a été question, cet après-midi, de porter remède au mal dont on se plaint, en faisant imposer par la législature fédérale un système d'inspection et d'étampes pour les fromages qui ne seraient pas fabriqués avec du lait complet. Certainement que nous serons forcés d'avoir recours à quelque mesure de ce genre, si cette fabrication se continue, si surtout les commerçants de fromage persistent à acheter le fromage partiellement écrémé. C'est plutôt à eux qu'il faudrait s'adresser, pour les supplier de laisser de côté les fromages qui ne sont pas fabriqués avec du lait complet. Si ces messieurs le voulaient, je crois qu'ils pourraient empêcher, dans une grande mesure, cette pratique de se continuer.

" Mais je crois que l'étampe est un remède qui nous ferait plus de mal que de bien; car je ne voudrais pas qu'il fut connu à l'étranger qu'il se fabrique ici du fromage écrémé. Du moment qu'on verra parmi les fromages expédiés du Canada, des fromages portant la marque de fromage écrémé, on en viendra à redouter tous les fromages venant de notre pays.

" Ainsi, je crois être l'interprète de l'intérêt général de cette province, en priant et suppliant ceux qui y peuvent quelque chose, de s'entendre afin d'enrayer cette pratique que je considère comme funeste et menaçante pour l'industrie du fromage.

" Je crois que la classe agricole de la province de Québec est entré avec l'industrie du beurre et du fromage, dans la voie de prospérité la plus sûre qui pouvait lui être ouverte.

" Comme l'ont très-bien dit quelques uns de ceux qui m'ont précédé, entre autre M. Bernatchez, avec l'industrie du fromage nous nous trouvons à avoir un débouché pour tous nos produits. Nous sommes forcés d'améliorer, d'abord, la nourriture du bétail, de faire des engrais plus considérables et plus riches: la culture s'en ressent; les revenus augmentent sur toute la ligne.

" C'est l'industrie qu'il fallait à la province de Québec. Nous avons cherché et nous n'avons rien trouvé qui conduisit aussi sûrement à la prospérité. Il n'y a peut-être pas dans nos produits de branche pour laquelle nous ayons un débouché aussi facile et qui soit susceptible d'autant d'extension.

" Nous avons, c'est évident, dans le bassin du St Laurent (je ne parle pas uniquement de la province de Québec, mais du bassin tout entier), nous avons sur le continent américain, la vallée la plus propre aux pâturages, et la plus propre à la fabrication du beurre et du fromage. Notre climat vaut mieux que celui de nos voisins; nos herbages et nos fourrages sont recherchés par eux. Enfin nous n'avons pas de rivaux sur ce continent pour la fabrication de ces deux articles, à la condition, toutefois, de les faire de première qualité. Eh bien! faisons en sorte que rien n'entrave ce mouvement, car c'est le meilleur dans lequel nous soyons entrés jusqu'à présent.

" Je désire, messieurs, vous dire un mot de nos troupeaux. Chaque fois que j'ai eu l'occasion de prendre la parole devant notre association, j'ai attiré votre attention sur l'importance qu'il y a pour nous d'améliorer notre bétail, et en particulier le bétail canadien. Les concours ouverts par notre association ont prouvé que les vaches canadiennes, bien nourries, ne le cédaient en rien; sans le rapport de la quantité et de la qualité du lait, aux meilleures races importées. Elles sont encore assez nombreuses dans certaines parties de la province pour que leur conservation et leur amélioration, au moyen de la sélection, soit encouragée par tous ceux qui ont à cœur le progrès de l'industrie laitière.

" Depuis que j'ai l'avantage d'être au Département de l'agriculture, j'ai donné mon concours le plus empressé à tout ce qui a été fait dans le but d'améliorer nos troupeaux au moyen de l'introduction des races importées, et je me plais à reconnaître que la somme de bien produite par ces importations a été considérable. Mais, pour le petit cultivateur, pour celui qui n'a pas les moyens de se monter un troupeau en achetant des animaux importés, je soutiens que ce qu'il y a de mieux à faire est de former un troupeau de la race indigène. Par de bons soins, par une sélection intelligente, il peut être assuré d'avoir en peu d'années un troupeau des plus profitables....."

#### Fromage de Cheddard.

Nous lisons dans un volume intitulé " LA LAITERIE, art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers," par M. A. F. Pouriau, quatrième édition, 1888, considérablement augmentée, que l'auteur lui-même vient de nous adresser, les lignes suivantes sous le titre " Fromage de Cheddard :"

" Ce fromage, à pâte ferme, qui tire son nom de la vallée de Cheddard, dans le comté de Somerset, est surtout fabriqué dans le Ayrshire, avec du lait non écrémé. Il est peu connu en France, tandis que l'Angleterre en fait une notable consommation.

" Les Etats-Unis, le Canada, la Suède, produisent également des fromages façon Cheddard, dont la majeure partie est destinée à l'exportation."

### Nouvelle importation de chevaux français percherons et autres.

L'honorable M. Ls Beaubien vient de recevoir une seconde importation de chevaux percherons, normands et bretons qu'il vendra à vente privée. L'encouragement qu'il a reçu pour la vente de chevaux de sa première importation l'a encouragé à en faire une seconde, et nous ne doutons pas qu'il reçoive le même encouragement. Les nombreux avantages que nous pouvons retirer dans notre pays par l'élevage des chevaux doivent nous engager à n'épargner aucune dépense pour assurer à nos propres chevaux un marché lucratif. Plusieurs sociétés d'agriculture ont déjà compris l'importance en achetant des chevaux reproducteurs à des prix élevés, même jusqu'à mille piastres. Ce qui est avantageux à une société d'agriculture peut l'être également pour toutes les sociétés d'agriculture de notre province. C'est donc un exemple à suivre — Voir l'annonce.

### Magnifique occasion de se procurer des animaux de choix, instruments aratoires, etc.

M. Ed. A. Barnard, directeur de l'agriculture et propriétaire de la " Ferme expérimentale des Trois-Rivières," ayant reçu instruction de se fixer permanentement à Québec, et cela immédiatement, vendra à des conditions particulièrement faciles, tout ou la plus grande partie de son troupeau de Jerseys canadiens enregistrés provenant de " Rioters Pride " et de " Albert rex-Alpen," deux des plus beaux et des meilleurs Jerseys en Amérique: vaches, génisses et veaux, au choix des acquéreurs; un magnifique étalon canadien bai-foncé, très fort et très actif; tous les appareils d'une beurrerie, fromagerie, avec centrifuge-Laval, engin à vapeur, le tout neuf et en parfait état; une chaudière à vapeur pour fromagerie; des crémeuses de différents modèles, etc. Aussi, tout un roulant de ferme. S'adresser en personne ou par écrit, sur la ferme à Trois-Rivières, ou à M. Ed. A. Barnard, au Département de l'agriculture et de colonisation, à Québec.

### L'école d'agriculture et la ferme-modèle de Ste Anne.

Nous empruntons au " Rapport général du commissaire de l'agriculture et des travaux publics de la Province de Québec, pour 1887," que nous venons de recevoir, le rapport suivant du Comité des écoles d'agriculture, sur la visite à l'école d'agriculture de Ste Anne par les membres de ce comité:

" Votre comité a visité l'école d'agriculture de Ste Anne le 4 août (1887) dernier.

" Comme d'habitude, il a trouvé tout en parfait ordre. La culture est très bien faite; le jardin potager était superbe.

" Le bétail est de bonne race, comme par le passé. Les bâtiments et instruments aratoires sont de première classe.

" La comptabilité est des plus complète et le profit de la ferme pour l'année donne un revenu net de \$1,700. L'examen des élèves, qui était au nombre de douze (trois étant absents), a été très satisfaisant. Cet examen a porté principalement sur la culture

améliorante, l'assolement, l'assainissement, la connaissance des sols et l'amélioration du bétail. Les élèves ont assez bien répondu. Il y a continuation de progrès à cette école."

Nous empruntons à ce même rapport l'extrait suivant d'un discours prononcé par N. Bernatchez, éor., M. P. P., président de la Commission agricole, à une séance de la convention de la Société d'industrie laitière, tenue à St Hyacinthe le 12 janvier dernier, sur sa visite des écoles d'agriculture:

" ..... Nous avons commencé nos investigations par l'école d'agriculture de Ste Anne. C'est une magnifique ferme de 330 arpents de superficie, je crois; le terrain y est presque partout de première qualité. Nous y avons vu des bâtisses magnifiques, entre autres une grange à poutres neuve, dont l'installation est finie avec goût et commodité. Il manque quelque chose encore, mais avec un peu d'amélioration, l'on peut, suivant moi, y faire une installation de première classe. Il y a là des bâtiments spacieux où l'on peut loger quantité de fourrages; il y a un silo où l'on fait de l'ensilage avec de la lentille semée sur le chaume l'année précédant le foin."

" Le système de rotation est de huit ans, je crois; la première année, ils sèment de l'avoine; la seconde année du blé; et la troisième année ils sèment la lentille qui est récoltée très tard. Même le directeur, M. l'abbé Ls Tremblay, m'a dit qu'il a ensilé la lentille aux neiges et qu'il a parfaitement réussi.

" A St Hyacinthe, vous avez l'avantage de cultiver le blé-d'inde. Dans le bas de Québec, le blé-d'inde peut parfaitement réussir; mais la saison est plus courte qu'ici, et on y préfère la lentille qui peut faire un bon ensilage.

" Ainsi, si cette ferme laisse, sous certains rapports, quelque chose à désirer, on y trouve beaucoup de bon en pratique."

### Une école d'agriculture au Nouveau-Brunswick.

M. Charles H. Lugin, secrétaire du département de l'agriculture au Nouveau Brunswick, qui nous a fait visiter, la semaine dernière, à Frédéricot, le magnifique haras établi par le gouvernement de cette province, et dont nous donnerons tous les détails dans un prochain numéro de la *Gazette des Campagnes*, outre le précieux rapport qu'il nous a passé concernant l'agriculture dans cette province, nous a communiqué une lettre-circulaire dans laquelle il suggère l'établissement d'une école d'agriculture par le gouvernement de la province du Nouveau-Brunswick.

Nous empruntons à cette lettre l'extrait suivant, démontrant l'importance d'une semblable institution à laquelle serait attachée une ferme pratique et expérimentale reliée à un établissement de reproduction:

" Je ne veux pas empiéter sur le terrain de nos politiques, mais je ne puis m'empêcher de mentionner le fait qu'il a été vendu du bœuf du Texas à St-Jean. C'est un des accidents de commerce semblable à celui de la vente de patates de Miramichi sur le marché de Chicago l'an dernier..... Comme fait d'actualité, la question de l'approvisionnement futur du marché américain de viande de bœuf engage déjà l'attention du département de l'agriculture à Washington. L'augmentation rapide de la population, qui est telle qu'à

la fin du siècle la république comptera probablement tout près de 100 millions d'habitants, et le fait que l'élevage des bêtes à cornes est presque arrivée à sa limite de capacité possible dans les états de l'Ouest, présentent un état de choses tellement sérieux que le commissaire d'agriculture croit de son devoir d'appeler l'attention sur la nécessité de considérer les voies et moyens d'assurer une immense augmentation de la production. La position des provinces maritimes comme pays fournisseur voisin, est destinée à leur donner la première place dans les marchés de la Nouvelle-Angleterre avant plusieurs années, pourvu que l'article que nous leur offrirons soit de première qualité. Pour cette raison et pour plusieurs autres, je considère l'avenir de l'agriculture au Nouveau-Brunswick comme étant le plus important sujet que puisse étudier le peuple de notre province.

"Si cette opinion est correcte, ou même seulement partiellement correcte, toute proposition tendant au progrès de l'agriculture est digne de considération, surtout quand il s'agit d'un col ège agricole.

"L'expérience d'Ontario et des états de l'Union américaine où des collèges d'agriculture sont en opération, a été bien favorable à ces établissements, et on repousserait vite toute idée de les fermer. L'instruction donnée au Collège d'Ontario est de la plus haute valeur pratique.

"Ce qui rencontrerait probablement les besoins de cette province à l'heure actuelle, c'est une école de ferme pratique et expérimentale, reliée à un établissement de reproduction; et si on pouvait y ajouter un département où seraient enseignés les éléments des arts mécaniques, le germe d'un futur institut technique, ce serait encore mieux. Je crois que la province achèterait à un prix raisonnable le produit d'un établissement de reproduction quatre fois aussi considérable que la présente ferme d'élevage du gouvernement provincial. Je ne veux pas dire que les animaux rapporteraient des prix fous, mais ils se vendraient assez bien pour payer les frais d'élevage....."

#### Amis cultivateurs, gare aux voleurs qui vous pillent!

Notre confrère de la *Presse* de Montréal, sous le titre "A propos d'agriculture," donne une liste de ces voleurs ou voleuses contre lesquels les cultivateurs doivent se mettre en garde :

Un bon trio de voleurs, dit notre confrère de la *Presse*, c'est le ruisseau qui charroie, le printemps et l'automne, presque toutes les richesses du tas de fumier; la cour de l'étable et de l'écurie qui tous les ans engouffrent beaucoup de piastres en s'imbibant de jus précieux; la chaleur du soleil qui achève ce que les deux autres ont commencé. Empêchez, amis cultivateurs, ces hardis voleurs de vous dépouiller de votre argent; pour cela, faites-vous un bon coffre-fort au moyen de votre prévoyance et de votre activité; vous éviterez cet état de choses. Les brigands dont je viens de vous parler sont impitoyables; ils feront leur œuvre de pillage, si vous n'êtes continuellement sur vos gardes

Le luxe que vous déployez inutilement dans vos habits, dans vos voitures, dans vos maisons: c'est encore un voleur de première force et des plus habiles.

Le temps que vous perdez parfois chez les voisins à ne rien faire et même parfois à boire à l'hôtel ou dans des maisons non licenciés, ou que vous dépensez en courses inutiles, en promonades, en parties de plaisir inopportunes: c'est aussi un voleur, un filou qui vous dérobe bien de l'argent.

L'esprit de contradiction, de chicane que vous déployez si souvent dans les affaires municipales, les affaires d'école ou de fabrique, en voilà encore un bon voleur; laissez-le faire et il vous aura bientôt dépouillé. Témoin certaine paroisse, il y a quelques années, où ce brigand s'était introduit dans les affaires d'école, et qui a dérobé \$10,000. Consultez les contribuables de la paroisse en question et vous apprendrez si l'esprit de chicane, de procès est un mauvais brigand. D'ailleurs que l'on jette un regard autour de soi, et l'on verra ce que peuvent faire les procès ayant pour motifs la vengeance, l'esprit de contradiction ou même la jalousie.

D'autres voleurs ou plutôt voleuses, sont les vaches de votre troupeau qui ne paient pas leurs dépenses. Vous en avez parmi ces vaches, trois ou quatre, parfois même davantage, qui sont des voleuses de première classe; elles mangent comme les bonnes et volent le profit que ces dernières donnent. Faites bonne police parmi vos vaches; tenez compte une fois par semaine, au moins, de ce que chacune vous donne en échange de vos soins et de la nourriture que vous leur distribuez; s'il y en a qui rendent moins qu'elles consomment, ce sont les voleuses; faites-en prompte justice, condamnez-les à mort, à la boucherie; c'est ce qu'elles méritent; l'exécuteur des hautes-œuvres, le boucher, leur fera rendre une fois pour toutes une faible partie des piastres qu'elles vous ont volées.

Maintenant, vous parlerais-je des petits voleurs qui s'attaquent à votre bien continuellement et qui vous enlèvent à votre insu des sommes considérables? Ces petits voleurs sont nombreux, je ne pourrais vous les nommer tous. C'est à vous de faire bonne garde et tâcher de découvrir et d'arrêter leurs larcins. C'est le rat dans la grange ou dans le grenier, qui vous vole une quantité de grains assez considérable; c'est le clou arraché qui n'est pas remplacé et qui peut être la cause de pertes plus ou moins grandes; c'est la fente, le trou aux bâtiments qui laisse rentrer le froid; c'est la mauvaise herbe qui croît dans le jardin; c'est l'outil en mauvais état, c'est..... tout ce qui peut être pour vous une cause de perte ou qui ne donne aucun profit à cause de votre négligence. Ces petits voleurs peuvent vous faire des dommages considérables; ils sont moins à craindre que les gros que je vous ai dénoncés, il y a un instant; mais pour eux comme ces derniers, je crierai, dans votre intérêt: "Gare aux voleurs!"

#### Y a-t-il des vaches qui mangent plus qu'elles rapportent!

Si l'on en croit le *Farmer's Advocate*, journal d'agriculture important publié à London, dans la province Ontario, 25 pour cent des vaches de l'Amérique mangent plus qu'elles rapportent.

Il est donc bien important pour le cultivateur soucieux de ses intérêts, de faire un choix de son trou-

peau de vaches laitières; de garder les bonnes et de se défaire des mauvaises. Autrement ce cultivateur est sujet à des déboires, s'il se livre à l'industrie laitière, et s'expose à voir tout le profit qu'il peut retirer de cette branche de l'agriculture s'en aller pour la nourriture qu'il donne aux mauvaises vaches laitières de son troupeau. Ces pertes, assez considérables parfois, nous sommes à même de les constater chaque fois qu'il nous arrive d'aller à la fromagerie, au temps où l'on reçoit le lait. Nous avons vu peser le lait de cinq vaches atteindre 30 à 36 livres de lait, et un voisin qui n'a que deux vaches fournir de 40 à 45 livres de lait. C'est assurément une grande différence dans le rendement en lait. Malheureusement un trop grand nombre de cultivateurs restent indifférents à cet état de choses.

#### Chevaux qui forgent.

Chacun connaît ce bruit désagréable produit par le choc du fer sur le pied de derrière d'un cheval avec celui du pied de devant lorsque l'animal est au trot ou au pas. On dit alors que le cheval forge. Comme déjà trois ou quatre correspondants nous ont demandé privément un remède contre cette habitude de certains chevaux qui, comme on dit chez nous, *battent le fer*, nous donnons ici un moyen indiqué dans un de nos échanges dont nous ne pouvons retrouver le nom, cette note étant depuis longtemps déjà dans nos cartons.

Ce remède est basé sur le principe que le cheval qui forge tient ce défaut de ce que les membres de devant sont trop lents dans leur action. Il importe donc d'alléger le poids du pied de devant et d'alourdir un peu celui de derrière. Ceci se fait en raccourcissant la pince du fer du pied de devant et en allongeant la pince du fer du pied de derrière. De cette manière le pied de devant est porté plus vite en avant et celui de derrière est un peu retardé dans son action. Si cela fait seulement gagner un quart de seconde entre les deux mouvements, l'équilibre sera rétabli et le cheval ne forgera plus.

Après avoir pris connaissance de cette méthode, nous l'avons suggérée à une couple de forgerons qui nous disent en avoir obtenu les meilleurs résultats. — J. C. CHAPPAIS. — *Le Journal d'agriculture illustré*.

#### Emploi de la suie comme engrais.

La suie provenant du nettoyage des cheminées, des tuyaux, est un excellent engrais quand on sait l'employer convenablement, aussi, ne devrait-on jamais la laisser perdre, d'autant plus que sous un volume et un poids très réduits, elle représente une somme de principes fertilisants considérable. Cet engrais est surtout bon pour les arbres fruitiers, pour les prairies chargées de mousse, pour les trèfles, les luzernes. Dans les jardins, il convient particulièrement pour les oignons, mais il serait plus nuisible qu'utile aux autres légumes.

Cependant il faut en user avec modération. En petite quantité, l'emploi de la suie produit de bons résultats; employée en grande quantité, elle désorganise les plantes, elle les brûle, elle ronge les feuilles et les racines, et cela est dû non-seulement à sa force comme engrais, mais surtout à sa couleur noire qui

fonce le sol et produit une absorption trop grande des rayons du soleil.

Ce fait nous est parfaitement expliqué parce que nous ressentons nous-mêmes un effet semblable quand nous voyageons en été en plein soleil. Si nous portons des habits noirs, nous ne tardons pas à être écrasés par la chaleur; si les habits sont gris, nous en sommes infiniment moins incommodés. Le noir est la couleur qui attire, qui retient, qui absorbe la plus grande quantité de lumière et de chaleur. (A vrai dire, le noir n'est pas une couleur, car il est admis en physique que c'est l'absence de toute couleur.) Le blanc pur, au contraire, qui est la réunion, l'ensemble, la combinaison, enfin, de toutes les couleurs, est la nuance qui repousse, qui rejette le plus l'ardeur des rayons du soleil, et la répulsion ou l'absorption est plus ou moins grande pour les nuances intermédiaires, suivant qu'elles se rapprochent plus ou moins du blanc ou du noir.

Un autre fait à l'appui, et que tout le monde observe chaque printemps: la neige non souillée met un temps considérable à fondre au soleil, au lieu que si elle tire plus ou moins sur le noir, elle disparaît à vue d'œil.

Je prie le lecteur de me pardonner cette petite diversion que j'ai cru n'être pas déplacée ici, et je termine par quelques mots sur le mode d'emploi de la suie.

Il convient de l'appliquer par un jour de pluie, et toujours à faible dose, le mieux mélangée avec de la terre sèche en poudre si l'on veut la semer, ce qui permet de la répandre également partout. Un autre mode, c'est de la mêler à un compost. Enfin, et c'est ici un excellent moyen d'application, on peut en faire un engrais liquide dont on arrose le sol; à cet effet, on en délaie la quantité de trois gallons dans un tonneau d'eau. — *La Presse*.

#### Prix de la main-d'œuvre sur la ferme.

La main d'œuvre est aujourd'hui le cauchemar du cultivateur. Il n'y a plus de main-d'œuvre, ou bien elle est hors de prix, voilà le cri qu'on entend partout. La cause en est justement attribuée à l'émigration qui nous enlève nos bras pour les mettre au service des Etats-Unis.

Il est vrai que les gages payés aux Etats-Unis sont fort élevés dans les manufactures de coton ou de brique. Mais aussi quelle somme de travail exige-t-on de ceux qui y sont admis. Pour ce qui est de la fabrication de la brique, par exemple, les hommes sont sur pied dès le petit matin pour cesser de travailler avec l'obscurité qui vient tard dans les longs jours d'été. Et, encore, s'il survient une averse la nuit il faut se mettre sur pied et travailler encore. Nous offrons à des jeunes gens, le printemps dernier, de leur payer les mêmes gages qu'ils reçoivent aux Etats-Unis s'ils voulaient travailler pour nous autant qu'ils le font là-bas. Ils nous ont répondu qu'ils avaient honte de faire ici le travail qu'ils font là. Malgré cela, ils y vont, ruinent leur santé et aiment mieux gagner, à ce risque, un gros salaire pendant quelques mois, afin de pouvoir ensuite revenir passer l'hiver au pays à ne rien faire.

Ces gros salaires ne sont donnés que par les industries qui exercent une influence délétère sur la santé

des ouvriers qui s'y livrent. Les travaux des champs, malgré qu'en croient beaucoup de nos journaliers et de nos cultivateurs, ne sont pas payés aussi cher que les travaux des manufactures. On nous demande \$15 par mois avec la nourriture, ici, pour un emploi continu de plusieurs mois et \$18 sans nourriture. Or, nous voyons qu'aux Etats-Unis la moyenne des salaires payés cette année par les travaux des champs est de \$12.36 avec la nourriture et \$18.24 sans nourriture. On voit par ces chiffres que le salaire avec pension est moins cher là qu'ici et qu'il est à peu près le même sans pension.

Ceux donc qui iraient aux Etats-Unis dans l'idée qu'ils auront de meilleurs prix qu'ici pour les travaux de la ferme seraient trompés. Et, ceux qui demandent des prix fous ici pour rémunération de leur travail sur la terre, sous prétexte que ces prix sont ceux qu'ils peuvent avoir aux Etats Unis, trompent les gens qui les emploient.

Quant à nous, cultivateur, en face de cette difficulté de se procurer la main d'œuvre à des prix raisonnables, il nous faut travailler à simplifier la besogne autant que possible et à diminuer la main d'œuvre sur la ferme. Faisons plus de foin, augmentons nos pâturages, et diminuons nos labours. Le développement que prend, ces années-ci, l'industrie laitière, nous permet d'entrer dans cette voie et de nous rendre, jusqu'à un certain point, indépendant des travailleurs irraisonnables, qui cherchent à nous pressurer.—J. C. CHAPAIS.

M. Ed. A. Barnard ajoute en note à cet article que nous empruntons au *Journal d'agriculture illustré*, ce qui suit :

“ Cette question est très importante. Aux excellents conseils que donne ici notre collaborateur M. Chapais, nous nous permettrons d'ajouter le suivant : Soyons justes. Il est impossible pour un pauvre homme de vivre sur le salaire qu'il peut gagner pendant 3 à 4 mois. Or, ce qui a chassé aux Etats Unis un grand nombre de *journaliers* canadiens, c'est qu'ils ne trouvent pas dans nos campagnes un travail continu qui leur permette de donner l'indispensable à leur famille. Il y a peu de terres dans notre province qui ne pourraient pas employer un homme de plus à l'année, si les travaux étaient dirigés avec les connaissances nécessaires du métier et l'intelligence indispensable au succès dans tout métier et industrie. C'est là une question nationale qui mérite notre considération la plus sérieuse. ”

#### Choses et autres.

*Expositions agricoles et industrielles dans les Cantons de l'Est.*—Ces expositions auront lieu aux dates suivantes :

L'association indépendante d'agriculture, à Coaticook, les 22 et 23 août.

L'association de bétail de Stanstead, à Stanstead Plain, les 29 et 30 août.

L'association d'agriculture des Cantons de l'Est, à Sherbrooke, les 4, 5 et 6 septembre.

La société d'agriculture du comté de Missisquoi, à Bedford, les 5 et 6 septembre.

Les sociétés d'agriculture et d'horticulture du comté de Brome, à Knowlton, les 11 et 12 septembre.

La société d'agriculture de Stanstead, à Ayer's Flatt, les 12 et 13 septembre.

La société d'agriculture du comté de Shefford, à Waterloo, les 13 et 14 septembre.

La société d'horticulture de Missisquoi, à Dnnham, le 26 septembre.

La société d'agriculture du comté de Richmond, à Richmond, le 26 septembre.

La société d'agriculture du comté de Huntingdon, No. 1, à Huntingdon, les 13 et 14 septembre.

*Expositions agricoles et industrielles dans les comtés de Témiscouata et Kamouraska.*—Ces expositions auront lieu aux dates suivantes :

La société d'agriculture du comté de Témiscouata, à St Modeste, le 5 septembre.

La société d'agriculture du comté de Kamouraska, à St Paschal, le 11 octobre prochain.

*Exposition provinciale de la Nouvelle-Ecosse.*—Cette exposition aura lieu à Truro, le 24 septembre prochain. Il y aura \$7000 à distribuer en prix.

*Sociétés d'agriculture aux Etats-Unis.*—Aux Etats-Unis il y a plus de deux mille sociétés d'agriculture dont les bibliothèques réunies forment plus de 60,000 volumes et qui reçoivent quatre cents différentes publications agricoles.

*L'élevage des chevaux dans le comté de Charlevoix.*—La société d'agriculture No. 1 du comté de Charlevoix a fait l'acquisition d'un bien joli cheval reproducteur qui a été payé mille piastres. Ce cheval est en la possession de M. Alfred Couturier, de la Malbaie.

La société d'agriculture No. 2 du comté de Charlevoix est aussi devenue propriétaire d'un magnifique cheval qui a coûté mille piastres.

On voit que les cultivateurs font des efforts pour améliorer la race chevaline dans le comté de Charlevoix. C'est un exemple à suivre dans les autres comtés.

*Nouvelle industrie à St Urbain, près de la Baie St Paul.*—On va établir une fabrique de porcelaine en arrière de St Urbain, près de la Baie St Paul, où l'on a découvert une qualité d'argile très propre, d'après l'analyse qui en a été faite, à la fabrication de la poterie fine.

*Domages causés par les sauterelles dans le comté de Berthier.*—Plusieurs paroisses du comté de Berthier sont envahies par les sauterelles qui font des dommages considérables aux grains, aux betteraves, aux tabacs et aux oignons qu'elles mangent jusqu'à la racine. Des prières publiques et des processions se font presque partout pour conjurer ce fléau. On rapporte même de St Barthélemy et de St Cuthbert qu'il y a des pièces entières de grains dévorées par les sauterelles et qu'on ne récoltera absolument rien à ces endroits. Ce fléau se fait aussi sentir à Arthabaska où les sauterelles s'attaquent de préférence au blé; elles coupent l'épi au sommet de la tige, le jettent par terre et là elles achèvent leur travail de destruction. Une grand'messe solennelle a été chantée dans cette paroisse pour demander à Dieu d'éloigner ce fléau.

*Le commerce des bleuets aux Trois-Rivières.*—Depuis une quinzaine de jours, les bateaux du soir prennent aux Trois-Rivières des charges considérables de bleuets en destination pour Montréal. Ce commerce qui paraît si peu important est profitable pour les cultivateurs et les commerçants, puisque l'année dernière, il s'est exporté pour \$13,000 de bleuets des côtes de Trois-Rivières et du comté de Champlain. Cette récolte est encore plus considérable au Lac St-Jean et Chicoutimi d'où il il s'en fait une grande exportation.

#### RECETTES

##### Moyen de reconnaître l'âge et le sexe des œufs.

La méthode pour reconnaître l'âge des œufs ne peut demeurer indifférente, pas plus au commerçant qu'au consommateur. Le procédé qui suit est basé sur ce fait, qu'en vieillissant, l'œuf perd son poids par évaporation, tandis que le volume reste le même.

On fait dissoudre deux onces de sel de cuisine dans une chopine d'eau et on y plonge l'œuf. S'il va tout à fait au fond, il est tout frais pondu; s'il est de la veille, il descend, mais ne va pas jusqu'au fond.

Si l'œuf a trois jours, il nagera dans le liquide, et s'il a plus que trois jours il flottera à la surface, et descendra plus ou moins, suivant qu'il dépassera cet âge de trois jours.

Mais si la connaissance de l'Age des œufs intéresse le consommateur et le commerçant, il importe aux éleveurs de savoir comment en reconnaître le sexe. Parmi ces derniers, en effet, il en est qui tiennent à obtenir le plus de femelles possible pour la production des œufs, et d'autres qui ont pour but l'engraissement des poulets pour le marché, voudraient obtenir tous des mâles.

Voici un bon moyen de reconnaître le sexe des œufs que l'on doit mettre à couvrir. Il est des plus simples, comme on va le voir :

Tous les œufs contenant des germes mâles portent des rides sur le petit bout, tandis que les œufs femelles sont lisses aux deux bouts.—*L'Electeur.*

*Moyen de guérir les blessures causées aux chevaux par le collier ou le harnais.*

Voici une excellente recette que nous empruntons à *La Presse de Montréal* : " Une demi-once d'indigo discouté dans un demiard d'alcool forme un mélange qui, appliqué au moyen d'une éponge sur les parties blessées, trois fois par jour, guérira en peu de temps le cheval malade ; de plus, ce mélange a l'effet de durcir les parties sujettes aux blessures. La bouteille qui contient la préparation doit être bien bouchée, car autrement ce médicament perdrait de sa force par l'évaporation. "

## Etalons Percherons, Normands et Bretons.

—SECONDE IMPORATION—

**ARRIVANT VERS LE 18 AOUT.**

Un entre autres,

**Percheron célèbre, pesant 2,000 lbs.**

**A VENDRE.**—Conditions : moitié comptant, moitié sur billet satisfaisant.

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,  
30, Rue St-Jacques, Montréal.

23 août 1888.—2



## CANAL DU SAULT STE-MARIE.

AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS scellées, adressées au soussigné à l'endos : " Soumission pour le Canal du Sault Ste-Marie " seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, MARDI, le 23ème jour d'octobre prochain, pour le creusement et la construction d'un canal sur la rive Canadienne de la rivière à travers l'Île Sainte-Marie.

Les travaux seront divisés en deux sections, dont l'une comprendra le creusement du canal à travers l'Île, la construction des jetées, etc. L'autre, le creusement et l'élargissement du chenal aux deux extrémités du canal, la construction des jetées, etc.

L'on pourra voir à ce bureau, le et après MARDI, le 9ème jour d'octobre prochain, une carte de la localité, ainsi que les plans et les devis des travaux, et l'on pourra aussi se procurer les formules imprimées de soumissions.

Les soumissionnaires sont requis de se rappeler qu'il ne sera pas tenu compte des soumissions à moins qu'elles ne soient faites strictement conformes aux formules imprimées et qu'elles ne soient accompagnées d'une lettre déclarant que le ou les soumissionnaires ont étudié avec soin la localité ainsi que la nature des matériaux trouvés dans les excavations d'essai.

Dans le cas des compagnies, il devra y être attaché les signatures actuelles au long, la nature de l'occupation et la ré-

sidence de chacun des membres de la compagnie, et de plus un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$20,000 devra accompagner la soumission pour le canal et les écluses, et un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$7,500 devra accompagner la soumission pour le creusement et l'élargissement du chenal aux deux extrémités des jetées, etc.

Les reçus de dépôt respectifs (les chèques ne seront pas acceptés) devront être endossés à l'ordre du ministre des chemins de fer et des canaux, et il sera forcé si le soumissionnaire refuse de signer le contrat pour les travaux, aux prix et conditions mentionnés dans la soumission.

Les reçus de dépôt ainsi transmis seront retournés aux parties dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Ce département ne s'engage pas néanmoins d'accepter la plus basse ni aucune soumission.

Par ordre

A. P. BRADLEY,

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 8 août 1888.

23 août 1888.



## CANAUX DU ST-LAURENT.

Avis aux Contracteurs.

Des soumissions scellées et cachetées, adressées au soussigné et endossées " Soumissions pour les canaux du St-Laurent " seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, mardi le 25e jour de septembre prochain pour la construction de deux écluses et pour le creusement et l'élargissement de la plus haute entrée du Canal Galop. Et pour le creusement et l'élargissement du sommet du niveau du Canal Cornwall. La construction d'une nouvelle écluse à chacune des stations des trois écluses intérieures sur le canal Cornwall entre la ville de Cornwall et " Maple Grove ; " le creusement et l'élargissement du chenal du canal ; construction de ponts, etc.

Un tracé de chacune de ces localités ainsi que les plans et les spécifications de ces ouvrages respectifs peuvent être vus le ou avant mardi le 11ème jour de septembre prochain, à ce bureau pour tous les ouvrages et pour tous les ouvrages respectifs aux places ci-dessous mentionnées.

Pour les ouvrages à Galop, à la maison du gardien des Ecluses à Galop. Pour le creusement du sommet du niveau du canal Cornwall à " Dickenson's Landing ; " et pour les nouvelles écluses, etc., aux stations des écluses Nos 18, 19 et 20 à la ville de Cornwall. On peut se procurer des formules imprimées de soumissions pour les ouvrages respectifs aux places mentionnées.

Dans le cas des maisons de commerce les signatures actuelles et les noms au long, la nature de l'occupation et la résidence de chacun des membres de la maison de commerce devra être attaché à la soumission et de plus un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$6,000 devra accompagner la soumission pour les ouvrages du Canal Galop et un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$2,000 pour chaque section de l'ouvrage sur le sommet du niveau du Canal Cornwall ; et pour chaque section des écluses sur le Canal Cornwall un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$4,000.

Les reçus de dépôt respectifs—les chèques ne seront pas acceptés—doivent être faits payables à l'ordre du ministre des chemins de fer et canaux et seront confiscés si le soumissionnaire décline le contrat pour l'ouvrage aux taux et aux termes mentionnés dans l'offre soumise. Les reçus de dépôt qui n'auront été envoyés seront retournés aux parties respectives dont les soumissions ne seront pas acceptées. Ce département ne s'engage pas néanmoins d'accepter ni la plus basse ni aucune soumission.

Par ordre

A. P. BRADLEY,

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, le 18 août 1888.

23 août 1888.

# DE QUEBEC AUX ANTILLES.

## NOTES DE VOYAGE

Par M. l'Abbé MONTMINY.

Ce charmant ouvrage qui vient de paraître est en vente chez tous les libraires de Québec et au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, au prix modique de **30 CENTS**.

Comme le tirage de cette brochure est limité le public voudra bien se le procurer sous le plus court délai. Les deux cents pages de matières qu'elle renferme sont des plus attrayantes. Raconté dans un style sobre et facile, le voyage de M. Montminy ne saurait manquer d'intéresser toutes les personnes désireuses de s'instruire et de se renseigner sur une contrée aussi peu connue que les Antilles: son climat, ses habitudes, les mœurs et coutumes de ses habitants, la topographie et la description de chacune des îles, le danger de la navigation pour s'y rendre.

Le livre de M. l'abbé Montminy peut être mis entre les mains des étudiants des collèges, des académies et des écoles. Ils trouveront dans ses quelques pages tout ce qu'il faut pour rendre complètes leurs études géographiques sur ces lieux, que les rapports commerciaux et autres avec le Canada rendent de plus en plus intéressants.

J. A. LANGLAIS, Editeur.

23 août 1888.—10

## AVANTAGE EXCEPTIONNEL

OFFERT POUR

L'achat des livres classiques et des fournitures pour écoles.

**PAPIERS A ECRIRE**, fabriqués à notre Manufacture de Saint-Jérôme, dans tous les formats et tous les prix.

**CAHIERS**, nouveaux genres, pour les classes, adoptés par les Maisons d'éducation, dont les prix varient de un centin à vingt-cinq centins chacun.

En vente à la librairie

J. B. ROLLAND & FILS,  
6 à 14, rue Saint-Vincent, Montréal.

23 août 1888.—3

## COLLÈGE DE STE ANNE.

### PROSPECTUS

DU

### COURS COMMERCIAL ET DU COURS CLASSIQUE

Le Collège de Sainte-Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas de Québec, fondé en 1827 par M. C.-F. Painchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé, à une petite distance du fleuve St-Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Intercolonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et des plus agréables qui se puissent rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à en rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

#### EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices reli-

gieux et de se conformer au Règlement de l'Institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs Maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Ecoles.

La santé des élèves est, pour le Directeur du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le détachement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste-Anne de la Pocatière est très propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

#### INSTRUCTION.

Le cours d'études se divise en deux sections: le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* ou *Anglais*.

Le *Cours Classique* embrasse les cours des Sciences, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tels qu'ils sont donnés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province. Il est de six ans.

Le *Cours Commercial* comprend les grammaires Française, et Anglaise, l'Arithmétique, la Géographie, l'Histoire Sainte, des cours de Lecture et de Calligraphie, le Dessin linéaire, le Toisé, des exercices élémentaires de Narration et de Correspondance, la Tenue des livres (en partie simple et en partie double, en anglais). Droit commercial, Correspondance commerciale, Echange, Affaires de banques, Commission, Télégraphie (Conditions spéciales), etc., etc. Ce cours est de quatre ans.

Après le *Cours Commercial* les Elèves, avec l'agrément de leurs parents, passent dans le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* marchent côte à côte, mais séparément et indépendamment l'un de l'autre.

Les jeunes gens qui se préparent ailleurs à entrer dans le *Cours Classique*, ne sont admis que lorsqu'ils connaissent le Français à peu près complètement; la connaissance préalable de l'Anglais n'est pas aussi strictement exigée.

#### OBSERVATIONS.

Les quart-pensionnaires ne s'absentent que pour leurs repas.

Outre les Bulletins semestriels transmis aux parents et les récompenses décernées à la fin de l'année aux Elèves qui se sont le plus distingués, dans leurs classes respectives, par leurs progrès et leur bonne conduite, les Directeurs du Collège ont établi, dans les deux cours, des sociétés littéraires qui sont des moyens puissants d'émulation. Dans le *Cours Classique* il y a la Société "St-Thomas d'Aquin," et dans le *Cours Commercial*, la Société "St-Louis de Gonzague." Des médailles et autres décorations d'honneur sont distribuées selon le mérite.

#### CONDITIONS.

Le prix de la pension pour les dix mois de l'année scolaire est:

Pensionnaires .....	\$100
Quart-Pensionnaires.....	40
Quart-Pensionnaires de Sainte-Anne .....	20

PAYABLE D'AVANCE ET EN TROIS VERSEMENTS: le premier à la rentrée, le deuxième au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

Tout mois commencé doit être payé en entier par les élèves qui entrent après l'ouverture des classes ou qui sortent avant la fin de l'année; et dans le cours de l'année il n'y a déduction pour une absence d'au moins un mois.

Abonnement à la Bibliothèque... 15 cts par mois.

Infirmerie dans le Collège 15 cts par jour (en sus de la pension). Les frais du médecin sont à la charge des parents.

Les livres, papier, plumes, etc., peuvent être fournis par les parents ou tuteurs ou par l'Institution à des prix modérés et payés comptant.

L'intérêt à 6 o/o est chargé sur tous les comptes qui ne sont pas payés au premier juillet de chaque année.

Aucun élève n'est reçu après les vacances si les arrérages ne sont pas payés, ou si on n'a pas donné des garanties convenables de paiement.

Les élèves sortis d'une autre maison ne sont admis que sur les meilleurs renseignements.

Les effets que les parents doivent fournir à leurs enfants, outre les habits, sont: des draps, des couvertures de lit, un couvre-pieds, des taies d'oreiller, des serviettes, un bassin, un



miroir, du savon, des peignes, du cirage et des brosses à souliers, une brosse pour les habits.

Pour le réfectoire, il faut des serviettes, un couteau, une fourchette, une cuillère à soupe, une à dessert, et un verre ou un gobelet.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège :

Un lit avec literie complète.....	\$5.00	par	année.
Garniture de lit seule.....	2.00	"	"
Une couchette seule.....	0.50	"	"
Un sommier élastique (spring).....	1.00	"	"
Un matelas seul.....	1.50	"	"

Pour différents prix peu élevés les parents retrouveront aussi au Collège tout ce qui est nécessaire au dortoir, savoir : miroir, brosses, serviettes, couvertures, etc.

Le blanchissage se fait hors du Collège et au gré des parents, et coûte de \$5.00 à \$7.00.

#### SONT PAYÉS A PART.

Piano, harmonium, usage de l'instrument....	\$5	par	année.
Piano, harmonium, leçons.....	10	"	"
Orgue (conditions spéciales).....			
Autre instrument, leçons.....	5	"	"
Dessin académique, leçons.....	1	"	"

#### COSTUME.

Le costume des élèves est le *capot* et la casquette de drap bleu avec nervures blanches et une ceinture de laine verte. Les élèves de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège, mais dans le cours commercial seulement.

La rentrée des élèves aura lieu JEUDI, le 30 AOÛT, à six heures du soir. Les élèves doivent se rendre ponctuellement au jour fixé.

#### LES

Célebres Lunettes

DE

B. Laurance

sont les meilleures pour soulager la vue, là où tous autres moyens ont été sans succès. Des certificats de toutes les célébrités médicales du Canada peuvent être vus chez L. A. Paquet, marchand, à Ste Anne de la Pocatière où ces lunettes sont en vente.

1er juin 1888.



J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau : Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.—6 m.

#### A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St Jacques, MONTREAL

#### Demande d'emploi comme sacristain.

Un jeune homme de 26 ans, non marié, désirerait de l'emploi comme sacristain, dans une église de ville ou à la campagne. Il est entièrement qualifié pour cet emploi et pourrait fournir des certificats de bonne conduite. S'adresser, par lettre, au bureau de la *Gazette des Campagnes*.

21 juin 1888.—4

## Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)000(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.

VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.

VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.

VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.

IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEAUX du printemps, mâles et femelles.

24 mai 1888.

## LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

*Journal du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.*

Bureau : No. 32, rue St Gabriel, Montréal.

Prix d'abonnement : Montréal, par an \$2; Canada et les Etats-Unis, \$1.50; France, francs 12.50.

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER et HELBRONNER,

Gérants, à Montréal.

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1888---Arrangement pour la saison d'été---1888.

Le et après lundi, 4 juin 1888, les trains de ce chemin partent de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.13
Pour Halifax et St-Jean.....	10.43
Pour Lévis.....	10.43
Pour Lévis.....	17.14
Pour la Rivière-du-Loup.....	17.14
Pour la Rivière-du-Loup.....	21.35

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., 2 juin 1888.

## Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX, à  
Ste Anne de la Pocatière.