

## 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 PÁRAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



Gérant

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Prix du Prince de Galles à l'Université Laval de Québec.—Deux fermes-modèles : la ferme-modèle de l'Institution des sourds-muets et celle de l'honorable M. Ls Beaubien.—Une excursion au Lac St-Jean et Chicoutimi, 5e lettre.

*Causerie agricole* : Engraissement des bêtes à cornes.

*Correspondance* : Les chevaux français importés par l'honorable M. Ls Beaubien.

*Sujets divers* : La véritable économie dans l'élevage des bœufs au point de vue de l'industrie laitière.—Procédé pour obtenir des fruits.

*Choses et autres* : Vaches laitières aux États-Unis.—Une bonne vache laitière appartenant à M. Joseph Fortin, de Chicoutimi.—Vente de produits agricoles à l'Isle du Prince-Edouard.—Belle récolte d'oignons à St David de l'Auberivière.

*Recettes* : Marinades de choux-fleurs.—Moyen de conserver le bardeau.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Prix du Prince de Galles à l'Université Laval de Québec.*—Mercredi, le 3 octobre courant, à la suite du discours de l'ouverture des cours de l'Université Laval, a eu lieu la distribution solennelle des prix du Prince de Galles gagnés, cette année, par MM. P. Pierre Bouffard, élève de philosophie au Séminaire de Québec, et Aurèle Nadeau, élève de rhétorique au Collège de Lévis.

*Deux fermes-modèles sur l'île de Montréal : la ferme-modèle de l'Institution des sourds-muets et celle de l'honorable M. Ls Beaubien.*—Samedi, le 6 octobre courant, sur l'invitation de l'hon. M. Beaubien, quelques journalistes sont allés visiter, à Outremont, les deux plus belles fermes qu'il y ait sur l'île de Montréal, celle de l'hon. M. Louis Beaubien et celle de l'Institution des Sourds-Muets.

L'hospitalité la plus généreuse et la plus cordiale a été offerte par les Frères Massé, Charest et Martineau, à leur ferme, qui était ci-devant la propriété de M. Lorne McDou-

gall. Pour nous servir d'une expression populaire, les Frères ne sont pas à pied sur cette terre modèle. Ils sont logés dans un château, avec tous les raffinements du confort que puissent désirer des agronomes et gentilhommes campagnards. La maison qu'occupent les Frères et les trente élèves qui étudient l'agriculture sous leur direction est située sur le côté nord de la grande route, à quelques arpents de distance de l'antique fontaine où s'abreuvent les piétons et les chevaux faisant le tour de la montagne.

On y trouve une très jolie chapelle dans les pièces qui servaient autrefois de salon à M. McDougall. A côté il y a le réfectoire avec des tables portant une trentaine de couverts et une atmosphère imprégnée de l'arôme d'une cuisine des plus appétissantes. Sur le même étage nous voyons la salle de l'école. Là, les élèves sourds-muets reçoivent deux heures d'instruction par jour, leçons de grammaire, d'écriture et de catéchisme. Huit heures sont données par jour aux travaux d'agriculture.

L'étage supérieur est occupé par les dortoirs.

La ferme de l'Institution des Sourds-Muets a un front de sept arpents sur la route d'Outremont et une profondeur de 32 arpents s'étendant au-delà de la voie du Pacifique.

La propriété a été achetée il y a deux ans de M. Lorne McDougall à raison de \$200 l'arpent. Ouvrons ici une parenthèse pour dire que la ferme McDougall a appartenu autrefois à feu M. le shérif Bouthillier qui avait donné à son château le nom d' "Outremont," nom adopté plus tard pour désigner la municipalité ultramontaine.

Les agronomes de St Viateur font fructifier leurs fruits dans les conditions les plus avantageuses.

Le printemps dernier ils ont planté 50,000 pieds de rhubarbe qui ont réalisé 50 centins par pied, ainsi que 14,000 pieds de tomates et 80,000 pieds de choux. Cet automne la récolte des pommes fameuses et St-Laurent a produit plus de 300 barils.

Nous avons eu l'occasion de voir charger un silo par les élèves sourds-muets.

Le silo des Frères se chargeait avec du maïs vert coupé en fragments d'un pouce ou d'un pouce et demi à l'aide d'un coupe-paille mécanique.

Édité par R. L. Hamelin, Hôpital-Général de Québec

Il se dégageait de l'intérieur du silo une odeur d'alcool due à la fermentation avancée des premières couches où le thermomètre accusait une température de 120° degrés Fahrenheit. Cette chaleur n'avait pas encore atteint le maximum de son intensité, car il faut une fermentation à 150° pour assurer le succès de l'ensilage. A 150° tous les germes de la fermentation sont tirés et on obtient un ensilage doux qui ne donne aucune acidité au lait des vaches.

La ferme des sourds-muets est remarquable par les animaux de race que l'on y élève. La belle jument percheronne *Vénus* qui a été primée à Paris était attelée à une lourde charrette et transportait le maïs au silo. La porcherie contient les plus beaux spécimens de la race Berkshire, et la basse-cour renferme des volailles des races les plus renommées dans le pays.

Deux fois par semaine, un des garçons de ferme se rend au marché de Montréal, et par la vente des produits il réalise en moyenne \$150 dans les deux voyages.

Les sources aux eaux limpides abondent sur la ferme; à un certain endroit elles suffisent à l'alimentation d'un lac artificiel d'une profondeur de quatre ou cinq pieds, où se délectent une bande d'oies d'une blancheur immaculée.

Sur l'immeuble des Frères, nous avons surtout admiré le verger où les pommiers s'affaissaient sous le poids de leurs fruits. Les fameuses, les St-Laurent, les Duchesses et les Grises sont de la plus belle venue et remporteraient assurément les premiers prix si nous avions comme jadis des expositions à Montréal.

Sortons maintenant de la ferme des Sourds-Muets et allons visiter la propriété voisine: celle de l'honorable M. Louis Beaubien. Nous ne donnerons pas une description de l'immeuble de notre célèbre agronome, parce que tous nos lecteurs qui s'intéressent à l'agriculture connaissent déjà la réputation de sa ferme-modèle.

M. Beaubien, après avoir servi un lunch champêtre à ses invités, les conduit à son silo en pleine opération. C'est *Fanchette* et une autre percheronne qui sont attelées aux charrettes portant le maïs qui est lancé dans le coupe-paille.

Ce silo a donné les meilleurs résultats l'an dernier et la deuxième expérience promet beaucoup.

Du silo nous passons au verger. Nous nous pâmons en mordant à belles dents dans une Saint-Laurent. Le propriétaire de la ferme nous demande:

— Savez-vous quelle est l'origine de la pomme Saint-Laurent?

— ???

— Je vais vous le dire. Il y a cinquante ans environ un cultivateur remarqua un pommier à l'état d'arbrisseau croissant (sauf votre respect) au milieu d'une vieille bouse de vache, à l'extrémité de la rue Bleury au pied de la montagne. Il transporta l'arbre dans son jardin et, l'année suivante, il cueillit la Saint-Laurent, qui est sans contredit la meilleure pomme de l'univers après la "fameuse."

"J'ai beaucoup voyagé, continue M. Beaubien, et je puis vous assurer qu'en aucun pays, il y a une pomme aussi belle et aussi délicieuse que la "fameuse." La fameuse ne s'acclimate pas en dehors du district de Montréal. De vaines tentatives ont été faites en France, en Angleterre et en Russie, pour l'introduire dans les vergers; il lui faut la terre de l'île de Montréal."

Après avoir visité le haras de M. Beaubien où nous avons admiré l'étalon percheron "Joli," nous reprenons la route de Montréal enchanté de notre excursion ultramontaine.—*Le Monde.*

*Note de la rédaction.*—Nous avons dans notre verger (à Ste Anne de la Pocatière) deux pommiers St-Laurent très bien acclimatés, et dont les fruits pourraient souffrir la comparaison avec les St-Laurent récoltés sur l'île de Montréal: cela dit sans jalouser les St-Laurent de Montréal, car l'un de ces arbres provient de la Côte des Neiges à Montréal, acheté en 1866, et l'autre de la pépinière de M. Auguste Dupuis.

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

(5me lettre.)

Regina, T. N. O., 1er octobre 1888.

Mon cher directeur,

L'homme propose et Dieu dispose: Le 31 juillet dernier, quand je visitais à la Grande Baie, la ferme si intéressante des MM. Price, je ne songeais guère à me trouver aujourd'hui à Regina, à 710 lieues du Lac St-Jean et du Saguenay; je comptais tout simplement faire avec la Presse associée de Québec l'excursion de la Nouvelle Angleterre et du Nouveau-Brunswick, terminer par une pointe sur les deux Périboncas ma visite détaillée du Lac St-Jean et entrer au bercail, pour y mûrir mes impressions de voyage et préparer tout doucement la relation très sincère de tout ce que j'avais vu, remarqué, appris et apprécié dans la riche et belle vallée du Lac St-Jean.

Les voyageurs seraient-ils comme le galon, quand on en prend, n'en saurait-on trop prendre? Toujours est-il que me voilà en plein dans le Nord-Ouest et véritablement très satisfait d'y être? Sans doute les canadiens-français et les français n'y sont pas aussi nombreux qu'en bas, mais pour y être plus clair-semés ils n'en sont pas moins aimables, et pour en rencontrer moins souvent, on n'en a que plus de plaisir à serrer les mains amies de ceux qu'on y trouve.

Vous envoyer d'aussi loin une correspondance du Lac St-Jean paraîtra peut-être un peu bizarre, mais bah! une fois n'est pas coutume et j'ai encore très présents à la mémoire les aimables souvenirs que m'a laissés ma journée du 31 juillet, si bien commencée à la ferme du Grand Barra-choué.

En arrivant à St-Alphonse, j'apprenais de monsieur le curé, auquel naturellement je faisais la première visite, la présence à *MacLeary House* de deux visiteuses françaises de distinction, madame et mademoiselle Rameau de Saint-Père, la femme et la fille de l'auteur si bien apprécié en Canada, de "La France aux colonies." Concevoir la pensée de faire visite à mes deux compatriotes et prendre mes mesures en conséquence ne fut qu'un pour moi. Sur la présentation de ma carte, madame Rameau de Saint-Père voulut bien m'admettre à l'honneur de lui présenter mes hommages; et je lui en garderai une éternelle reconnaissance. Cette visite, dont la durée dépassa de beaucoup celle d'une visite française, restera comme le point lumineux de ma tournée au Lac St-Jean. Que les canadiens-français me pardonnent cet aveu et comprennent bien que séparé de ma famille depuis quelques mois déjà, c'était pour moi un véritable bonheur que de retrouver, tout à coup, si loin du pays, deux dames de cette bonne société française si universellement vantée, mais dont les charmes ne peuvent être nulle part mieux appréciés qu'à l'étranger par un français, isolé des siens, de sa mère et de ses relations, depuis quel-que temps déjà et pour longtemps!

La divine providence m'avait ménagé cette joie; qu'elle daigne en accepter mes sincères remerciements!

Je m'étais attardé bien volontiers à cette visite, mais il me restait une bien longue route à faire; mon conducteur, pressé de rentrer chez lui pour faire ses foins, me demanda de marcher une partie de la soirée, ce à quoi je consentis volontiers, malgré la nuit noire qui nous surprit de bonne heure, avant même que nous fussions rendus sur les bords du lac Konogami.

Nous ne fîmes qu'une courte halte à Notre Dame de La-terrière, pour saluer monsieur le curé, et nous ne pûmes admirer qu'en passant l'ancien et magnifique établissement des révérends Pères Oblats, aujourd'hui la propriété des MM. Gauthier. Nous nous hâtions de gagner le Portage des Roches, pour y prendre le souper et laisser un peu reposer le vaillant petit cheval canadien qui, parti de la Grande Baie le matin, se voyait menacé à cette heure d'aller chercher une gîte à Hébertville.

En arrivant au Portage des Roches, nous avons joui d'un coucher de soleil des plus fantastiques. De gros nuages noirs obscurcissaient l'horizon et l'astre du jour à son déclin ne réussissait à les border que d'une frange d'un violet de deuil, qui se changeait tantôt en une pourpre sanglante, tantôt en un rouge sombre et métallique, d'aspect infernal. Eclairés de la sorte, les abords assez sauvages du Portage des Roches revêtaient tour à tour les formes les plus variées des décors de quelque sombre féerie!! C'était superbe!

Quand nous nous remîmes en route après souper, c'était bien autre chose, on ne voyait plus rien, ni ciel, ni terre; nous marchions à l'aventure, et il me fallait avoir beaucoup apprécié les qualités de notre cheval pour ne pas craindre de nous rompre le cou à chaque pas.

La route est longue du Portage des Roches à l'église de St-Cyriac, surtout dans de telles conditions. De temps à autre pourtant un bon coup de vent venait balayer les nuages et nous permettait, à la pâle clarté des étoiles, de distinguer un coin du lac ou de voir surgir dans les jeunes bois, poussés depuis le grand feu de 1870, quelque géant dénudé, qui me faisait songer à ces fûts de colonne brisée qu'on rencontre dans des cimetières, et on semblait vouloir conserver au pays le souvenir de ses glorieux frères disparus dans cet incendie aux proportions colossales.

Nous avançons lentement dans les chemins rendus plus difficiles encore par de récentes et fortes pluies. Onze heures n'avaient encore sonné à aucune horloge sur cette route déserte que nous croyions déjà avoir passé minuit. Aussi renonçant à gagner Hébertville, ne souhaitions-nous plus que d'atteindre St-Cyriac et de pouvoir nous faire ouvrir les portes de la seule maison de pension de l'endroit, connue dans le pays sous le nom "l'hôtel Jean Deschênes, un des compagnons du fameux Peter MacLeod.

Dans les cahots de la route me sont revenus bien souvent à l'esprit les fameux vers cacophoniques adressés à Victor Hugo, avant son entrée à l'Académie française; une parodie même m'en vint à la pensée, que je vous livre pour ce qu'elle vaut. Elle n'a d'autre excuse que le peu de distinction que nous offrait la route obscure (*Ibant obscuri sub umbra*). Les souvenirs classiques m'assaillaient aussi nombreux que les maringouins:

Quand donc aux bords  
Que Kaskouiac on nomme,  
De chocs en chocs, au port  
Arriverons-nous, rare homme?

Tout vient à point à qui sait attendre; nous arrivâmes donc chez Jean Deschênes sur les minuit, et un garçon que nous réveillâmes à grand-peine, nous fit attendre quelques minutes qui nous parurent bien longues.

Enfin nous pûmes à notre tour goûter les douceurs du repos, après cette journée commencée si tôt et si tard finie, mais qui, à tous points de vue restera une des meilleures de mes pérégrinations de cet été.

Debout de bonne heure, le lendemain, nous nous mettions en route pour Roberval où nous arrivions le soir sans encombre, trop tard cependant pour que je puisse songer à me faire conduire chez le révérend M. Lizotte qui m'avait obligeamment offert l'hospitalité dans son presbytère.

Je m'y rendis seulement le lendemain avec l'espérance de visiter en détail et de voir s'organiser une excursion à la Péribonka qui devait se trouver ajournée par le départ des membres de la Presse associée de Québec pour la Nouvelle-Angleterre.

Mais la visite de Roberval nous entraînerait trop loin pour aujourd'hui, et nous allons, si vous le voulez bien, en rester là.

Agrez, mon cher directeur, l'assurance de mes sentiments dévoués.

E. CASTEL.

## CAUSERIE AGRICOLE

### Engraissement des bêtes à cornes.

La rareté des fourrages dans plusieurs localités amènera un grand nombre de cultivateurs à disposer d'une partie de leurs bêtes à cornes à vil prix, dans l'impossibilité où ils seront de les hiverner. D'un autre côté, on essaiera autant que possible à les engraisser avant d'en disposer pour en retirer un meilleur profit. Dans ce dernier cas, l'alimentation devra se faire avec soin et économie, si l'on veut que cet engrais ne dépasse pas le prix de vente que l'on pourrait retirer de ces animaux; car il faudra également compter sur la rareté des céréales, là surtout où les gelées ont détruit partie de la récolte en grains de toutes espèces.

Dans ces circonstances, quant à l'engraissement des bêtes à cornes, il importe d'opérer sur un bétail qui sera en état de profiter de la nourriture qu'on lui donne, afin de n'être pas en perte.

Le temps et la quantité d'aliments qu'il faut pour produire une certaine quantité de chair, dépendent non-seulement de la nature des aliments, mais encore, et très spécialement, des propriétés de la race et de l'état actuel des bêtes au moment où on les met à l'engrais; par état actuel, nous entendons l'âge et l'état de santé, de fatigue (si l'on a à opérer sur des bœufs de travail) ou de maigreur. Quant à la maigreur elle-même, il faut bien distinguer celle qui appartient à la race ou à l'animal, de sa propre nature, de celle qui serait la suite de sa fatigue ou d'un travail excessif, et de celle qui ne proviendrait que d'une mauvaise nourriture. Ce dernier genre de maigreur se répare promptement; il présage, au contraire, un engraissement rapide, il n'exige qu'une amélioration progressive dans la qualité et la quantité de nourriture. Celui qui provient de fatigues excessives demande qu'on fasse précéder l'engraissement par une saignée-légère. Quant à la maigreur qui tient au tempérament de l'animal, elle est difficile à vaincre, et ne présage que mécomptes; elle est un signe du peu de disposition des organes de cet animal à s'approprier les sucs des aliments qui passent par ses intestins,

Dans ce dernier cas, si l'on dispose de peu de fourrages et de grains, ou que l'on soit dans la nécessité d'en acheter, il vaut mieux vendre cet animal à n'importe quel prix que d'en tenter l'engraissement.

Quels que soient les animaux que l'on engraisse, il importe de disposer la nourriture qu'on leur consacre, de manière à pouvoir aller toujours de mieux en mieux en quantité et en qualité. A mesure que les organes sont habitués à un genre de nourriture, il faut leur en donner un qui les satisfasse davantage; sans cela on court le risque de voir disparaître l'amélioration qu'on avait obtenue. Au reste, il convient encore de soigner l'animal lorsque son engraissement est avancé, soit afin de prévenir les coups de sang, soit afin de distendre les fibres. Il ne faut pas perdre de vue que la graisse excessive est une sorte de maladie.

Déterminer, d'une manière générale, la quantité de nourriture que doit consommer une bête à l'engrais, serait chose absolument impossible, c'est encore une de ces parties de l'économie qui veulent être éprouvées dans chaque localité, sur chaque race et presque sur chaque individu, au moyen d'expériences possibles, dirigées avec beaucoup de jugement et avec des soins particuliers.

L'on amaigrit des bêtes, même oisives, en les nourrissant avec de la paille. Quelquefois, à l'aide d'un repos parfait, on maintient des bêtes en chair, avec un foin de médiocre qualité. Avec un foin de bonne qualité on commence leur engraissement. Le trèfle, les vesces en vert, les choux l'avancent rapidement; il en est de même des racines jointes au foin. Viennent ensuite les racines cuites et le grain égrugé, ou mieux encore en farine, et toujours associés au foin, pour l'engraissement. Le son n'a de valeur que pour le peu de farine qu'il contient; lui-même est indigestible.

D'après l'expérience des engraisseurs, d'entre les racines que nous cultivons pour la nourriture du bétail, c'est la betterave qui contribue le plus à l'engraissement, lorsqu'on en donne aux bêtes une ration suffisante pour remplacer la moitié du fourrage sec que les bêtes consomment.

Les pommes de terre, les rutabagas, les carottes peuvent servir au même but, quoiqu'elles n'aient pas à un degré aussi éminent la faculté d'engraisser. La pomme de terre en particulier gagne beaucoup à être donnée crüe; par ce moyen elle est en partie débarrassée de son eau de végétation, d'un suc âcre qui donne aux excréments des bêtes qui les consomment une odeur très fétide, et souvent aux bêtes elles-mêmes un léger relâchement. La carotte a plutôt le mérite de contribuer à la santé des animaux qui la consomment, quo celui d'accélérer leur engraissement. On doit donner la carotte aux chevaux, pour lesquels elle peut fort bien remplacer l'avoine.

Nous ne pouvons trop répéter que, pour les bêtes à cornes qui sont à l'engrais, il faut mettre beaucoup d'importance à ce que la nourriture soit donnée avec la plus extrême régularité et toujours en ration telle que les bêtes en aient assez, mais rien que ce qu'elles peuvent consommer sans interruption. Les aliments qui séjournent dans le râtelier ou la crèche des animaux, ne leur sont pas seulement inutiles, mais nous dirons même nuisibles, parce qu'ils leur donnent du dégoût et dérangent leur appétit, en contractant dans ce séjour un goût et une odeur nauséabonde.

On recommande aussi de tenir les bêtes à l'engrais dans un état de calme complet, éloignées du grand bruit et de tout ce qui pourrait leur causer de l'inquiétude, par conséquent aussi de leur donner leur repas avec la plus extrême régularité, et de ne les molester en aucune manière; on veut même qu'on leur procure que peu de lumière. La propreté et une litière sont très essentielles pour compléter cet état de bien-être qui accélère l'engraissement.

#### Le jardinage et la culture des fruits sur les côtes du Labrador.

Dans le numéro de la *Gazette des Campagnes* du 20 septembre dernier, sous le titre "Les missions du Labrador," nos lecteurs apprenaient que Mgr Bossé avait tenté avec succès la culture des légumes et des fruits, jusque là inconnue dans ce pays lointain. Ces expériences avaient été provoquées par la libéralité des curés de Ste Famille, de l'Isle d'Orléans et St Eugène de l'Islet, de même que par M. Auguste Dupuis qui tout en accomplissant une œuvre méritoire à l'égard des missions du Labrador se procurait l'occasion de démontrer, une fois de plus, que la culture des fruits est possible, même dans des contrées réputées infertiles. En effet, la terre, cette bonne mère nourricière, ne sait jamais rien refuser au génie et à l'activité de l'homme, même les fruits les plus succulents, lorsqu'on lui en confie le germe et lorsqu'on sait lui donner les moyens de se développer, par des soins intelligents et des engrais appropriés. Le but de notre entreprenant pépiniériste, qui est d'introduire la culture des fruits dans tout notre vaste pays, a été atteint; il y a eu un commencement de succès à la Pointe aux Esquimaux, et il veut que cette expérience se poursuive en envoyant, cet automne, de nouveaux plants à Mgr Bossé qui s'est montré aussi habile jardinier de la terre qu'il l'est à la vigne du Seigneur. Nos félicitations à M. Dupuis pour sa propagande en faveur de la culture des fruits; nos vœux de succès à Mgr Bossé, pour qu'il puisse constamment avoir sur sa table des légumes de toutes sortes et des fruits savoureux, lui qui, au début de ses missions pouvait à peine se procurer des pommes de terre que l'on priait alors au prix de l'or, à tel point que les bonnes Sœurs de la charité qui venaient d'y établir un couvent, étaient obligées de se rationner quant à la consommation de ce précieux légume!

Nous empruntons à une lettre de Mgr Bossé, du 2 octobre courant, à l'adresse de M. Auguste Dupuis, les détails suivants sur sa première tentative de la culture des fruits, à la Pointe aux Esquimaux, qui intéresseront sans doute nos lecteurs; puissent-ils même porter nos horticulteurs à faire, eux aussi, l'envoi de plants et arbustes, etc., le printemps prochain, au vénérable préfet apostolique, Mgr Bossé, qui saura où les placer pour en propager la culture dans son vaste territoire.

Voici un extrait de cette lettre adressée à M. Dupuis, et que celui-ci vient de nous communiquer:

.... C'est mon devoir de vous rendre compte des envois que vous m'avez faits ce printemps.

Le grand pommier de 8 pieds de haut, planté le 1er juin a parfaitement repris; tout était vert en lui, jusqu'au bout des plus petites branches, mais pas de feuilles. Les autres plants: pruniers, gadeliers, groseillers, lilas envoyés, ont tous repris et

se sont couverts de feuilles. Il y avait plusieurs types de framboisiers géants : ils ont fleuri et donné du fruit.

Le Rév. M. Gagnon, curé de Ste Famille, m'avait envoyé des fraises Sharpless. J'en ai fait un carré au 1er juin. Elles se ravigotèrent à vue d'œil ; au 25 juillet, j'avais la première fraise en pleine maturité, si belle que je la mesurai : 1½ pouce diamètre de longueur, 3¼ pouces de circonférence. Remarquez que j'avais laissé tous les courants, voulant, dans mon ignorance, aller plus vite en affaire, augmenter le nombre de plants. Bientôt après, bon nombre d'autres fraises se livrèrent à notre dent, de dimensions aussi belles. Si je les eusses émondées, elles auraient certainement atteint les 9 pouces de diamètre qu'elles ont eu à l'hôpital-général de Québec.

Je reçois une lettre de chez moi du 26 septembre. Aucune gelée encore à cette date ; les patates très-belles ; mon jardin splendide, même il y a quelques *Sharpless* sur le carré : elles m'attendent.

Le sol est un sable aride, baigné autrefois par la mer. A dix pieds de profondeur, sur toute la Pointe aux Esquimaux, on trouve un lit de goémon à demi décomposé, de trois pouces d'épaisseur.

Voici comment j'ai réussi à rendre mon jardin productif : L'automne dernier on enleva la tourbe (couenne) ; en dessous est un détritus de gazon de 2 pouces, sans consistance. Nous avons charroyé tout le dessus d'un champ à patates engraisé au poisson et au varech depuis quelques années, et l'avons étendu à 3 ou 4 pouces d'épaisseur, puis nous avons mis du fumier *terré* et du goémon. Les semis et plantations faits, nous avons rempli un quart de goémon à grappes (les globules de la grosseur d'une noisette sont pleins de glue), le tenant rompi à l'eau qui servait à arroser au besoin.

Avec ces soins, il fallait voir cette végétation active ! Les herbes à soupe : persil, cerfeuil, sarriette, cresson, etc ; les oignons, céleri, fleurs, faisaient l'admiration. Tout a été semé pour tant du 1er au 3 juin. Nous avons mangé trois récoltes de petits radis de table.

Nous aurions pu semer deux ou trois semaines plus tôt, la saison et la terre le permettaient ; mais les travaux nous ont obligé à un retard. D'abord il a fallu charroyer toute cette terre à la broquette et la prendre à une certaine distance du jardin ; puis niveler le terrain, faire et boiser tous les carrés (150 planches y ont passé).

Les fèves et le blé-d'inde beaux en feuilles seulement. Tabac splendide ; au 25 août les têtes étaient prêtes à fleurir et les feuilles avaient alors atteint dix-huit pouces....

### Les chevaux français.

M. le directeur de la *Gazette des Campagnes*.

Afin de prouver à vos lecteurs avec quel soin on a fait le choix des chevaux importés de France, et dont quelques uns sont encore à la disposition du public, je me permets de vous demander de publier leurs succès dans les derniers concours de nos expositions.

A l'excellente exposition du comté d'Hochelaga, le percheron noir de deux ans, "Joli", a obtenu le premier prix dans sa classe. Il a obtenu aussi le premier prix et le diplôme à la grande exposition du Canada central, à Ottawa. Ce diplôme lui donne le premier rang sur tous les percherons exhibés là, de n'importe quel âge, et c'est le moment de dire que les sujets étaient nombreux et beaux.

L'étalon breton a obtenu le premier prix à Hochelaga.

L'étalon normand, le premier prix à Ottawa.

L'étalon percheron de trois ans, le frère de "Satan", a obtenu le premier prix à Hochelaga et le second à Ottawa. Dans cette localité, il a eu à lutter contre les vieux ; la classe où il a été rangé étant désignée classe de trois ans et au-dessus.

Ainsi sur les quatre exhibés, aucun ne s'en est retourné sans un premier prix.

J'ai l'honneur d'être, monsieur,

Votre obéissant serviteur,

LOUIS BEAUBIEN.

Montréal, 1er octobre 1888.

*Note de la rédaction.*— Nos félicitations à l'honorable M. Beaubien pour les succès obtenus à l'égard des chevaux normands et percherons qu'il a lui-même importés à grands frais des haras en grande renommée de France. M. Beaubien visait davantage à doter notre pays de chevaux pouvant être d'un grand avantage pour l'élevage, qu'à en faire une spéculation person-

nelle : c'est pourquoi il a droit à la reconnaissance des cultivateurs. Pour notre part, nous nous ferons un devoir de faire connaître à nos lecteurs les succès qui ne sauraient manquer à l'honorable M. Beaubien, à l'égard des importations de chevaux qu'il devra faire à l'avenir, vu l'encouragement qu'il reçoit, chaque fois que l'on voudra nous les signaler.

### La véritable économie dans l'élevage des bestiaux au point de vue de l'industrie laitière.

Nous recommandons à la sérieuse considération des cultivateurs les conseils suivants que nous empruntons à la *Presse* de Montréal :

Les froids, la neige, les fortes gelées de la semaine dernière nous font mal augurer de l'hiver qui s'annonce déjà par ces tristes avant-coureurs. La saison est tout à fait défavorable à la moisson qui n'est pas toute engrangée ; les pommes de terre menacent de pourrir et de rester sur le champ, si le mauvais temps continue ; la récolte dans plusieurs endroits est plus que médiocre, les fourrages sont rares et chers. Toutes ces choses doivent donner des idées sombres au pauvre cultivateur qui comptait sur une bonne récolte pour vivre et qui voit toutes ses espérances déçues ; tout cela doit l'engager à chercher tous les moyens possibles afin de faire face aux mauvaises années qui arrivent trop fréquemment et le forcer à pratiquer une économie bien entendue.

Dans cette voie d'économie, il y a un grand progrès à accomplir, des réformes considérables à opérer. Prenons, par exemple, aujourd'hui, l'élevage des bestiaux au point de vue de l'industrie laitière. Beaucoup de cultivateurs qui paraissent économes, qui passent pour avarés même, ne le sont pas du tout et pratiquent une fausse économie sous ce rapport. Je m'explique : l'économie, suivant moi, consiste à tirer le plus de profit d'une exploitation quelconque, de la manière la moins dispendieuse, et à ne laisser rien perdre. Si cette définition est correcte, les cultivateurs qui agissent de la manière suivante sont ils économes ? Celui qui essaie d'hiverner dix vaches et qui n'a du fourrage que pour en hiverner cinq convenablement, il économisera son fourrage de manière à hiverner ses dix vaches ; mais quel profit retirera-t-il de ces dernières ? Aucun. Le cultivateur qui hiverne indistinctement ses bonnes et ses mauvaises vaches, qui semble ignorer qu'une mauvaise vache mange autant qu'une bonne, est-il réellement économe ? Celui, en un mot, qui soigne sans profit, qui dépense l'hiver ce que ses vaches lui ont donné de profit durant l'été, ménage-t-il son bien ? mais non.

Quel contraste dans la manière d'agir de ces cultivateurs avec celle des cultivateurs de la Belgique et d'autres pays d'Europe ! Là le cultivateur peut dire avec exactitude quelle quantité de foin et d'autre nourriture consomme chacune de ses vaches, quelle dépense elle lui fait et quel profit elle lui rend. Il considère chacune de ses vaches comme un capital qu'il doit prêter au plus fort intérêt possible ; il sait en tout temps le taux de cet intérêt, c'est-à-dire le profit que peut lui donner chaque vache de son troupeau ; il connaît la nourriture propice qu'il faut donner à chacune d'elles pour en obtenir le meilleur rendement, de même que pour chacune il a sa manière de la traiter, de la soigner ; il ne ménage pas son trouble auprès de ses vaches ; car il sait par expé-

rience que ce trouble peut lui rapporter cent pour cent de profit.

En Europe on élève la vache surtout pour le lait. On calcule qu'une vache bien nourrie et traitée convenablement peut donner de 500 à 600 gallons de lait par année, rendement qui récompense amplement pour tous les soins et la nourriture que l'on dépense.

Les bons soins et les bons traitements font généralement les bonnes vaches, c'est une vérité reconnue par tous ceux qui s'entendent dans l'industrie laitière. S'il en est ainsi, amis cultivateurs, faites comme vos confrères européens, leur exemple est à suivre, ils pratiquent la véritable économie sur ce point. Ne me dites pas que notre climat est trop rigoureux : car dans plusieurs pays d'Europe, surtout en Belgique, on tient les vaches à l'étable durant toute l'année. Ayez des étables chaudes durant l'hiver, c'est une chose assez facile à obtenir, et votre objection disparaîtra d'elle-même. Non, ce que vous devez faire, c'est de chasser de votre esprit ce préjugé qui est profondément enraciné chez beaucoup d'entre vous : Qu'il faut soigner peu, quand la vache ne donne plus de lait, qu'il faut lui donner juste le nécessaire pour l'empêcher de mourir durant l'hiver. Si votre vache ne peut donner du lait durant l'hiver, vendez-la, achetez-en une qui pourra vous donner du lait pendant au moins dix mois dans l'année et soignez-la convenablement. Ayez plutôt deux excellentes vaches que dix médiocres ; c'est une économie bien entendue. Par ce moyen vous n'aurez pas à craindre la disette du fourrage. Les profits que vous retirerez de vos vaches vous donneront amplement de quoi les hiverner, et de plus vous serez certain de réaliser de beaux bénéfices.

#### Procédé pour obtenir des fruits.

La société d'agriculture et d'horticulture de Vaulcuse (en France) recommande le procédé suivant, qu'elle considère comme certain pour obtenir des fruits :

A l'automne, on fait autour des arbres fruitiers une fosse circulaire assez profonde, mais en laissant cependant une légère couche de terre sur les premières racines ; on remplit cette fosse de fumier : lorsque ce fumier est gelé, on le recouvre de la terre extraite du trou.

Le fumier ainsi recouvert ne se dégage que très-tardivement : il a pour but de retarder la végétation de l'arbre, qui, ne fleurissant pas de bonne heure, n'est point exposé aux dernières gelées du printemps.

L'expérience à faire est facile, et nous la conseillons aux propriétaires de vergers, qui pourraient la pratiquer cet automne même, sur quelques arbres seulement afin d'établir une comparaison sur d'autres arbres qui n'ont rapporté qu'une faible quantité de fruits.

M. Dabreuil conseille un autre moyen pour obtenir des fruits sur les arbres qui n'en ont jamais porté. Ce moyen consiste dans l'arcure des branches, et repose sur les faits que voici, tels que les reproduit le *Moniteur des fermiers et cultivateurs* : " Les arbres qui donent le plus de fruits sont ceux dont les branches ont une croissance horizontale ; et plus ils se rapprochent de la verticale, moins ils fructifient ; ainsi, les rameaux du dessous des branches, ceux qui poussent du haut

on bas, sont autrement productifs que ceux qui s'élèvent de bas en haut." Voilà encore une expérience que nous conseillons à ceux qui tiennent à obtenir le plus de fruits possible de leurs vergers. D'ailleurs les recommandations de M. Dabreuil, auteur d'un *Traité sur la culture des arbres fruitiers* sont appuyées sur une expérience pratique.

#### Choses et autres.

*Vaches laitières aux Etats-Unis.*—Le nombre des vaches laitières aux Etats-Unis, d'après la dernière statistique, serait de 21,000,000, exigeant pour la saison d'été un million d'acres de terrains à pâturages.

*Une bonne vache laitière.*—M. Joseph Fortin, de Chicoutimi, possède une vache extraordinaire. Pendant cinq mois il a été fait avec le produit de cette vache 210 livres de beurre et il a été vendu du lait non écrémé pour cinq piastres ; cette même vache a aussi donné dans sept jours quinze livres de beurre. C'est assurément un produit extraordinaire et qui fait exception. M. Fortin en est sans doute arrivé à ce résultat par les bons soins et les riches pâturages qu'il offre à ses animaux. Sans arriver à ce résultat les cultivateurs pourraient obtenir de plus grands produits de leurs vaches que d'ordinaire ils réalisent, car généralement on n'attache pas assez d'importance à nos pâturages ; on se plaint des mauvaises récoltes, et on néglige d'une manière constante celle qui pourrait nous rapporter les plus grands revenus au point de vue de l'industrie laitière. Encore une fois, réfléchissez sur les bons conseils que nous donne la *Presse* à ce sujet dans le présent numéro de la *Gazette des Campagnes*, et mettez-les en pratique.

*Vente des produits agricoles à l'Isle du Prince-Edouard.*—Il a déjà été expédié cet automne 6,000 moutons de Summerside (Isle du Prince-Edouard) aux Etats-Unis. Les exportations de Summerside à la Pointe-du-Chêne par les steamers *St-Laurence* et *Princess of Wales*, durant la semaine finissant le 27 septembre, se montent à \$18,432. Elles consistaient de 1,113 moutons et agneaux ; 14,785 lbs de laine ; 3,954 boisseaux d'avoine ; 3,328 quarts d'huîtres ; 6 chevaux, etc.

L'*Agriculturist* cite comme preuve de la prospérité des fermiers de l'Isle du Prince-Edouard, et de l'abondance de l'argent, les montants réalisés par quatorze pique-niques ou bazars qui ont eu lieu dans le cours de l'été. Ceux qui ont le mieux réussi sont ceux de Tignish, \$2,300 ; Souris, \$1,600 ; Cap Traverse, \$1,400 ; et Alberton, \$1,200. La moyenne de chacune de ces fêtes de famille a été de \$795, formant un total de \$11,130 employées en œuvres religieuses et de charité.

*Belle récolte d'oignons.*—M. Pierre Bégin, cultivateur de St-David de l'Auberivide, a fait cette année une des plus belles récoltes d'oignons que l'on puisse désirer : le rendement a été de 140 minots.

#### RECETTES

##### *Marinades des choux-fleurs.*

Choisissez les têtes les plus blanches et les plus fermes. Coupez-les ou cassez-les dans une très forte saumure pendant une dizaine de jours. Retirez-les alors de la saumure et faites-les bouillir dans de l'eau claire dix minutes ou un quart d'heure pour les attendrir, et non les cuire, ce qui leur ferait perdre leur fermeté, ce qui est une qualité. Faites les égoutter ensuite sur une toile ou un couloir et assécher au soleil. Après cela mettez dans un vase du bon vinaigre et des épices, au goût, infusées dedans. Fermez le vase et remplacez de temps à autre le vinaigre qui est absorbé par les choux-fleurs.

##### *Moyen de conserver le bardeau.*

Voici une méthode de conservation du bardeau neuf avant la pose :

A une bonne lessive de cendres que l'on met dans une cuve, soit la quantité d'un quart ou 30 gallons de lessive, on ajoute 5 livres de sulfate de zinc ou vitriol blanc, 5 livres d'alun et autant de sel que le liquide peut en dissoudre. Le liquide étant un peu chaud, on y plonge une charge de bardeau. Quand cette

charge est bien pénétrée, on la retire et on en met une autre, et ainsi de suite. Quand les bardeaux sont posés, on ajoute de la chaux au reste du liquide pour faire un bon badigeon ; on colore à volonté avec du noir de fumée, de l'ocre ou du brun espagnol, et on applique sur le toit avec une brosse ou un vieux balai. Ce badigeonnage peut être renouvelé de temps à autre.—O. C.—*La Presse.*



**CANAL DU SAULT STE-MARIE.**  
**AVIS AUX ENTREPRENEURS.**

LES TRAVAUX pour la construction du canal ci-dessus mentionnés, annoncés pour être adjugés le 23 Octobre, sont inévitablement ajournés aux dates suivantes :

Les soumissions reçues jusqu'à

**Mercredi, le 7e jour de Novembre prochain.**

Les plans et devis seront prêts à être examinés à ce bureau et au Sault Ste Marie, le et après

**Mercredi, le 24e jour d'Octobre prochain.**

Par ordre,

A. P. BRADLEY,  
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 27 septembre 1888,

11 octobre 1888.—4

**La Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie de Stanstead & Sherbrooke.**

Les membres de la dite compagnie sont, par les présentes, avertis que les prélèvements suivants ont été faits sur tous les billets de dépôt en force aux dates ci-dessous mentionnées, pour couvrir les pertes et les dépenses de l'année finissant le 31 août 1888.

	Sur billets datés antérieurement au 6 octobre 1886	Classe Agricole depuis le 6 octobre 1886	Classe Commerciale depuis le 6 octobre 1886
	par cent	par cent	par cent
15 Septembre 1887	1	1	1 1/2
" Octobre "	1	1	1
" Novembre "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Décembre "	1 1/2	1	1 1/2
" Janvier 1888	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Février "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Mars "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Avril "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Mai "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Juin "	1 1/2	1 1/2	1 1/2
" Juillet "	1	1 1/2	1
" Août "	1 1/2	1	1 1/2
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

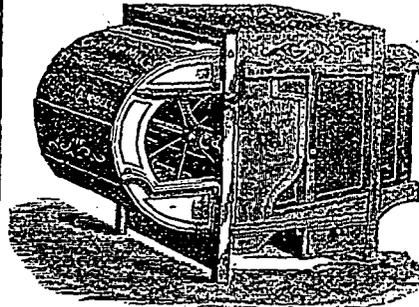
Les dits prélèvements formant 8 par cent sur le montant original des billets de dépôt antérieurs au 6 octobre 1886; 6 par cent sur les billets de la "Classe Agricole," et 10 par cent dans la Classe Commerciale (déduction faite des endossements pour annulation), sont par les présentes exigés et doivent être payés sans délai au bureau de la compagnie autorisée.

Par ordre,

GEO. ARMITAGE,  
Secrétaire et Trésorier.

Sherbrooke, 3 octobre 1888.  
11 octobre 1888.—2

**Machine à Couper.**



Rien de plus utile pour un cultivateur que les instruments aratoires comme les moissonneuses, charrues, batteuses, machine à couper la paille et les racines qu'on se procure à très bas prix chez

R. J. LATIMER,  
92, rue McGill, Montréal.

401, rue St Valier, St Sauveur, Québec.

4 Octobre 1888.—4

**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 un 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.

23 août 1888.—10

J. A. LANGLAIS, Editeur.

**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.

**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.



## 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 résidence 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 forfait 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 partis 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.

LES  
Célèbres 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.

## A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St Jacques, MONTREAL

## 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.

## Ferme St-Gabriel

## J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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 saug, 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.

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

Le et après lundi, 4 juin 1888, les trains de ce chemin partiront 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.