

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARRAISANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant

Hector A. 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 : Bénédiction de la pierre angulaire de la nouvelle église de St-Paschal de Kamouraska.—Une belle fête religieuse à St-Denis de Kamouraska.—Réunion des élèves finissants au Collège de Ste-Anne, année 1887.—Le Rév. Père Nolin à Manitoba.—La grande Exposition de l'année jubilaire 1887, à Québec.

Causerie Agricole : L'élevage des porcs (Suite).—Appréciation du poids des porcs gras.—Le transport des porcs gras.—Salaison et fumigation des porcs.—Salaison du lard.—Fumigation de la viande de porcs.—De la porcherie.

Sujets divers : Exposition Provinciale de Québec : lettre-circulaire de M. Ed.-A. Barnard directeur de l'Agriculture de la Province de Québec, adressée à Messieurs les Curés, à l'occasion de cette Exposition Provinciale.—Mauvaises qualités de certaines plantes fourragères.

Choses et autres : Département des volailles et oiseaux de toutes sortes à la prochaine Exposition Provinciale de Québec.—Récolte abondante de fraises par M. le docteur J.-E. Bolduc, du Sault Montmorency, près de Québec.

Recettes : Bouteille lumineuse.—Encres sympathiques.

L'Exposition Provinciale de Québec.—Nous attirons particulièrement l'attention de nos lecteurs sur les renseignements que nous publions aujourd'hui concernant cette Exposition et que nous empruntons au *Courrier du Canada*; de même que sur une lettre-circulaire de notre confrère M. A.-E. Barnard, à l'adresse de Messieurs les Curés. A la lecture de cette lettre, les cultivateurs pourront se convaincre qu'ils auront tous à y gagner en se rendant à cette Exposition où rien ne sera épargné pour leur procurer les avantages de s'y instruire et de se rendre compte des progrès réalisés en agriculture par une culture intelligente et le choix d'un outillage agricole perfectionné.

Nous sommes heureux d'apprendre par les journaux de Québec, que les citoyens les plus marquants de cette ville se sont mis activement à l'œuvre pour assurer un brillant succès à cette Exposition et rendre le séjour des étrangers qui s'y rendront, le plus agréable possible. Les amateurs de chant et de musique auront l'avantage d'assister à deux magnifiques concerts; il y aura feux d'artifice, illuminations et jeux de toutes sortes; les courses de chevaux ne seront pas pour les cultivateurs le moindre attrait.

Ce qui devra surtout attirer l'attention des cultivateurs, ce sera l'exposition des produits agricoles de la Vallée du Lac St-Jean, que M. S. Lesage député ministre de l'Agriculture et ami dévoué du Saguenay, s'efforce de rendre la plus intéressante possible. Cet agronome distingué s'est même rendu au Saguenay, afin d'organiser un mouvement favorable à cette exposition et qui nous permettra de juger de l'importance de cette fertile contrée par les produits qui en proviennent.

REVUE DE LA SEMAINE

Bénédiction de la pierre angulaire de la nouvelle église de St Paschal de Kamouraska.—Dimanche prochain, le 7 août, à 3 heures de l'après-midi, aura lieu cette cérémonie religieuse. On compte sur une grande affluence de personnes des paroisses voisines.

Il s'agit de la restauration de l'ancienne église paroissiale, mais cette restauration est si considérable que de fait c'est une église remise à neuf. Le nouvel édifice, dont les plans sont dûs à M. G. Emile Tanguay, architecte de Québec, sera, nous dit-on, l'un des plus beaux de ce genre.

Une belle fête à St Denis, Kamouraska.—La paroisse de Saint-Denis, comté de Kamouraska, vient de célébrer une fête touchante dont le souvenir ne se perdra pas de sitôt dans son sein.

Les lecteurs de la *Gazette des Campagnes* savent qu'un terrible incendie avait réduit en cendre, il y a dix-huit mois, l'église et la sacristie de Saint-Denis. Au lendemain de ce sinistre les citoyens de cette paroisse voyaient consumer le fruit de trente années d'efforts et de sacrifices. Le temple élégant qui faisait leur orgueil, leur linge d'église, leurs cloches, etc., tout était consumé par l'élément dévastateur.

Un tel coup, pour une paroisse d'étendue restreinte, était bien de nature à abattre les plus robustes courages. Cependant les paroissiens de Saint-Denis ne désespèrent pas d'eux-mêmes et de la Providence.

Ils se mirent à l'œuvre avec une ardeur et une énergie dignes des plus grands éloges. Le produit de leurs assurances suffit à reconstruire l'extérieur de l'édifice sacré. Dès octobre dernier la messe fut célébrée dans le temple restauré, et depuis quelques semaines on voit se dresser fièrement au sommet de la colline, un clocher à la structure gracieuse et hardie tout ensemble, qui, au dire des connaisseurs, est vraiment un petit bijou architectural.

Mais à ce corps si bien façonné il fallait l'âme mystérieuse et puissante qui l'anime et le fait parler. Il

fallait la cloche, cette voie d'airain qui prie, chante ou gémit pour le peuple fidèle. Jeudi dernier, la paroisse de St-Denis assistait à la bénédiction et à l'installation d'une de ces merveilleuses interprètes de la liturgie catholique. Une cloche du poids de deux mille livres recevait la consécration solennelle au milieu du peuple ivre de joie.

Ce jour était le couronnement d'une série de jours dont Saint-Denis se souviendra longtemps. Une grande loterie-bazar, organisée de longue main avec un zèle infatigable, s'était tenu depuis le dimanche précédent dans une salle publique avoisinant l'église, et avait produit les plus magnifiques résultats. Grâce à la générosité du public, une recette abondante avait été réalisée, et les plus grandes espérances étaient dépassées.

Jeudi l'église prenait un air de fête malgré la simplicité obligée où l'incendie a réduit son intérieur. La cloche artistement *habillée* se dressait au milieu du chœur. Une foule joyeuse et recueillie encomrait la nef. Les parrains et marraines dont les noms suivent occupaient des sièges d'honneur au pied du balustre :

L'hon. E. Dionne, Conseiller Législatif et Mme Dionne; Le Rév. M. Hubert, curé de Kamouraska, et Mme J. P. Garneau, de Québec; Le Rév. M. Demers, curé de St-Philippe de Néri, et Mme Cyrias Ouellet de Kamouraska; M. Alfred Desjardins et Mme Desjardins, de St-André; M. Charles Letellier et Mme Letellier, de la Rivière-Ouelle; M. et Mme Magloire Brochu; M. et Mlle J. Bte Michaud, de Lévis; M. et Mme L. V. Dumais, de Fraserville; M. et Mme Blagdon, de Saint-Philippe; M. Octave Dionne et Mlle Corine Michaud; M. Ferréol Dionne et Mlle Letitia Roy; M. et Mme L. A. Pâquet, de Ste-Anne; M. et Mme Eugène Garon, de Ste-Anne; M. et Mme J. C. Chapais représentant M. et Mme Jos. Hudon, de Montréal; M. et Mme Thomas Chapais, de Québec.

Le sermon de circonstance, prêché par M. l'abbé Eugène Roy, professeur de rhétorique au séminaire de Québec, fut de nature à enlever le suffrage des plus difficiles. Le jeune orateur dont les chaires de la capitale ont déjà appris à connaître le talent facile et sympathique, a trouvé là une de ses meilleures inspirations.

La collecte a été abondante: cinq cent-quarante-cinq piastres! Le chiffre est éloquent et consolant pour la fabrique de St-Denis.

On remarquait au chœur les messieurs du clergé dont les noms suivent:

MM. N. Hébert, curé de Kamouraska; E. Dufour, curé de St-Roch; E. Dion, curé de la Rivière-Ouelle; M. Rioux, North Adams, Mass.; E. Demers, curé de St-Philippe; N. Cinq-Mars, curé de Portneuf; C. A. Collet, Directeur du Collège de Ste-Anne; Th. Houde, curé de St-Aubert; Jos. Richard, préfet des études au Collège de Ste-Anne; E. Roy, séminaire de Québec; Louis Garon, vicaire de St-Ephrem; Chs Baillargeon, curé de St-Paschal; C. Brochu, curé de St-Denis.

Le célébrant était M. l'abbé Houde, curé de St-Aubert, assisté de MM. les abbés J. Richard et Louis Garon, comme diacre et sous-diacre.

La cérémonie religieuse était à peine terminée, et la cloche avait à peine cessé de vibrer sous la main

des parrains et marraines, et des autres fidèles désireux de déposer leur offrande de bienvenue, que déjà on voyait cette masse énorme s'élever majestueusement dans les airs, et s'en aller prendre place dans le clocher qui sera désormais sa demeure.

Avant qu'elle y fut définitivement fixée, les parrains et marraines, les membres du clergé et les notables avaient pris place autour d'un lunch servi dans la salle du bazar, admirablement décorée pour la circonstance. Les tables chargées de fleurs et de mets succulents offraient vraiment un ravissant coup d'œil. Le service, fait par les jeunes filles de la paroisse, ne laissait rien à désirer.

Au moment où le cliquetis des assiettes annonçait le commencement des hostilités contre les plats, un formidable coup de canon, suivi du son de l'airain sacré fit tressaillir tous les convives. C'était le salut de la cloche installée dans sa demeure aérienne.

Inutile de donner des détails sur ce joyeux banquet. Jamais nous n'avons vu plus d'entrain, de gaieté et de franche cordialité. Tous les invités se disaient, en sortant, que la paroisse de St-Denis avait fait royalement les choses.

Au dessert, M. le curé de Saint-Denis, le révérend M. Brochu adressa, en termes émus, quelques paroles de remerciement aux parrains et marraines et à tous les bienfaiteurs de la paroisse.

Pour terminer la fête, durant la soirée, un joli feu d'artifice, dû à la munificence de M. J. C. Chapais, junior, fut tiré du haut de la colline de l'église.

La journée de jeudi fera certainement époque dans les annales de St-Denis. Honneur à ceux et celles qui l'ont organisée au prix de tant de fatigues et de veilles. La loterie et la bénédiction de la cloche ont été des succès brillants qui doivent les payer de tous leurs sacrifices.

UN VISITEUR.

Réunion des élèves finissants au Collège de Ste-Anne, année 1887.— Mardi dernier, 1er août, les anciens élèves du Collège de Ste-Anne, finissants de l'année 1887, conformément à l'engagement pris aux derniers jours de leur vie collégiale, sont venus voir leur Alma Mater.

Le Très Rév. M. C. E. Poiré, G. V., supérieur du Collège, le Rév. M. C. A. Collet directeur, et les autres Messieurs de cette institution, fidèles aux traditions des anciens directeurs du Collège, les ont reçus avec la plus grande cordialité et la plus grande bienveillance.

Pendant les dix années qui viennent de s'écouler, la mort a moissonné deux de leurs confrères: le Rév. M. F. Blanchet, vicaire à St-Roch de Québec, et le Rév. M. Z. Bernier, vicaire à Coaticook, avec leur regretté professeur de Physique, le Rév. M. Z. Caron.

Deux autres confrères étaient absents de la réunion: le Rév. M. Ls St-Pierre, actuellement au noviciat des RR. PP. Rédemptoristes en Belgique, et M. P. Beauheu notaire à St-Jacques le Mineur.

Les confrères présents à cette réunion étaient: M. Thomas Lessard, notaire à Ste-Marie de la Beauce et ex-président; Rév. M. Ad. Michaud, vicaire à St-Roch de Québec et ex-vice-président; M. Etienne Gosselin, médecin de Québec et ex-assistant-secrétaire; M. Montézuma Gagnon, avocat de Québec; Rév. M. P. Deschênes, vicaire à St-Roch des Aul-

naies; Rév. M. Geo. Pelletier, vicaire à St-Alexandre de Kamouraska; et le Rév. M. Ls N. Lessard, professeur de Physique au Collège de Ste-Anne.

De nouvelles élections furent faites. M. le Dr Etienne Gosselin fut nommé président; M. l'avocat Gagnon, vice-président; le Rév. M. Deschênes, secrétaire, et le Rév. M. Pelletier assistant secrétaire.

Il a été résolu que la prochaine réunion aurait lieu dans cinq ans au moins, et tous promirent de s'y rendre.

Pour reconnaître autant que faire se peut la bienveillante hospitalité des directeurs du Collège, ces Messieurs, fiers de leur titre d'anciens élèves du Collège de Ste-Anne, décidèrent de laisser au Collège un missel ou autre objet de valeur, en souvenir de leur sincère dévouement et de leur vive affection pour leur Alma Mater.

Le Rév. M. Deschênes a été chargé d'écrire au Rév. M. Ls St-Pierre, au noviciat des RR. PP. Rédemptoristes en Belgique, pour lui faire part des amitiés et respects des confrères et lui transmettre un rapport de leur réunion.

Le Rév. Père Nolin à Manitoba.—Le Rév. Père Nolin, chargé par Sa Grandeur Mgr Fabre, archevêque de Montréal, de s'occuper de colonisation, visite en ce moment les paroisses de la Province de Manitoba, dans le but de faire une étude spéciale dans l'intérêt de la colonisation.

La grande exposition de l'année jubilaire 1887.— Cette grande exposition des produits de l'agriculture, de l'industrie et des arts, se tiendra à Québec, entre le 5 et le 9 septembre prochain, sur cette partie des Plaines d'Abraham appelée Buttes-à-Neveu.

Une brochure, rédigée par le comité permanent des expositions et contenant la liste des prix offerts aux concurrents, sera adressée gratuitement à quiconque en fera la demande, soit à monsieur S. C. Stevenson, au No 76, rue St-Gabriel, à Montréal, soit à monsieur le docteur G. Leclère au département de l'Agriculture et des Travaux Publics à Québec.

Les entrées pour les animaux seront fermées le 29 août, et pour les produits industriels et autres objets, le 3 septembre.

On nous affirme—et nous serions heureux qu'il en fût ainsi—que tous les animaux exposés, indistinctement, seront nourris par le comité permanent des expositions, lequel, en retour, retiendra le lait des vaches. Ce lait sera transformé, sur place, en beurre, fromage doux, crème à la glace, crème au soda, etc., etc., et sera vendu au public à des prix extrêmement minimes.

Une boulangerie américaine sera constamment en opération, sur le terrain même de l'exposition, et distribuera gratuitement au public des biscuits et des gâteaux.

Une étable modèle, une volière pour oiseaux de basse cour et oiseaux chanteurs, une fromagerie, une beurrerie et deux vastes silos seront aussi construits sur le terrain.

La nourriture du bétail sera principalement tirée des silos. Les machines centrifuges Laval et Burmeister et Wain, pour séparer la crème d'avec le lait, seront constamment en opération, de même que toutes les machines mues par la vapeur.

La société d'horticulture de Québec fera une exposition spéciale de fleurs, de légumes et de fruits.

Une des choses les plus intéressantes de l'exposition générale de l'année jubilaire sera l'exposition particulière des produits de la région du lac St-Jean.

Il y aura aussi une section pour la minéralogie du Labrador, une autre pour les appareils de pêche, etc., etc.

Les chevaux seront conduits, chaque jour, en grande parade, à l'abreuvoir, et il est question de creuser et d'agrandir l'étang des Buttes-à-Neveu pour cet objet, et de le transformer en un joli lac artificiel. Ce projet pourrait être réalisé à très peu de frais et nous souhaitons vivement qu'il ne soit pas perdu de vue.

Le programme musical de cette grande fête de l'agriculture, de l'industrie et des arts, comporte une série de pas moins de quinze sérénades et de deux concerts.

Un feu d'artifice sera tiré des Buttes-à-Neveu le deuxième ou le troisième soir de l'exposition.

Les prix offerts aux exposants forment une somme totale de \$25,000.

L'ouverture officielle de l'exposition aura lieu le 6 septembre, à midi.—*Courrier du Canada.*

CAUSERIE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE DES PORCS (Suite.)

Appréciation du poids des porcs gras.—La connaissance ou l'appréciation de la valeur d'un porc destiné à la boucherie n'est point chose facile, si l'on n'a pas une balance convenable à sa disposition. C'est là un motif de plus pour démontrer la nécessité de la bascule dans une ferme. Les mesurages que l'on a proposés à l'égard des bêtes à cornes sont plus difficiles à appliquer à l'égard des porcs et ne donnent pas autant de garanties. Au moyen d'une balance, il est facile de peser directement les cochons, et c'est là le moyen le plus simple. On fait passer directement les animaux de la porcherie dans la balance, en plaçant celle-ci à la porte de la porcherie.

Dans l'estimation d'un porc, il ne faut point oublier que ce n'est pas uniquement d'après le poids qu'on doit en calculer la valeur, mais bien encore d'après l'état de la graisse. Cette graisse, à poids égal, a plus de valeur que la viande, ce qui fait que les porcs fins gras, surtout d'un âge assez avancé pour avoir terminé leur croissance, sont plus recherchés et ont une valeur intrinsèque plus élevée que les porcs engraisés jeunes, ou que les porcs moins gras. D'un autre côté, plus un porc est gras, plus son poids net est grand, et moins il reste de déchets à la boucherie.

Le poids net des porcs gras abattus est beaucoup plus élevé que chez les ruminants qu'on destine à la boucherie. Il se calcule le plus généralement en pesant le porc avec la tête, les pieds, la graisse des rognons après avoir seulement enlevé l'appareil intestinal, les poumons et le cœur. Ce poids varie un peu d'après les différentes races. Chez les porcs convenablement engraisés, on admet ordinairement qu'il n'y a de cette manière que quinze par cent de déchets, c'est-à-dire

que le poids net est au poids brut comme 85 est à 100.

D'après plusieurs pesées exactement opérées, on peut admettre qu'un porc de bonne race et bien engraisé, tué après avoir jeûné pendant un jour, donne :

	De son poids vivant.
De sang.....	3,2 par 100.
Estomacs et intestins vides.....	2,2 " "
Foie, langue, poumons et cœur.	3,2 " "
Saindoux d'intestins, de rognons	9,0 " "
Contenu des intestins, de l'esto- mac et de la vessie.....	1,8 " "
Restant du corps.....	76,6 " "
Perte.....	4,5 " "

On voit par le tableau qui précède que ce qui chez le porc ne peut pas être livré à la consommation, est bien peu de chose.

Le transport des porcs gras.—Les porcs gras supportent assez difficilement le transport ; et il arrive très souvent, que, transportés à quelque distance, soit à pied soit sur une charrette, on les voit subitement mourir. Quand ils sont liés dans ce but sur une charrette, il faut avoir soin de leur poser la tête haute. Une autre précaution à prendre, c'est de ne transporter des porcs gras qu'après les avoir fait jeûner pendant au moins une demi-journée.

Salaison et fumigation des porcs.—Le porc abattu forme l'objet d'une branche particulière de la boucherie, la *charcuterie*. Déjà les cochons de lait tués à l'âge de trois à quatre semaines, forment un excellent mets très recherché.

La plus grande quantité de viande de porc est préparée par la salaison et la fumigation, de manière à se conserver pour ainsi dire indéfiniment. Il résulte de là, que dans les moments d'abondance, ou pendant les années où les porcs gras sont très communs et conséquemment à bas prix, on peut faire des approvisionnements et même conserver le lard et les jambons séchés, pour ne les vendre qu'à une époque où ces aliments sont plus recherchés dans la commerce. C'est ce que nous avons maintes fois vu faire par des engraisseurs de porcs.

Salaison du lard.—Pour opérer la salaison du lard, des jambons et de la viande de porc, on place les morceaux dans un tonneau ou un baquet, après avoir frotté et entouré chaque morceau convenablement d'une couche de sel de cuisine. On recouvre le tout d'une autre couche de sel, puis on place un autre rang de morceaux de lard que l'on frotte et entoure également de sel. Quand tout le lard est salé, on recouvre le tout d'une dernière couche de sel. Le sel fin n'a que très peu de valeur pour la salaison du lard. Dans plusieurs pays, on outre en Angleterre, aux Etats Unis et dans la Province Ontario, on ajoute au gros sel un cinquième de salpêtre et un cinquième de sucre blanc en poudre. Ce mélange non-seulement sale mieux que le sel commun, mais encore il améliore la qualité du lard.

Fumigation de la viande de porcs.—Pour fumer la viande de porcs, ce qui se pratique principalement pour les jambons et le lard, on suit diverses méthodes. Le plus ordinairement on l'enlève du tonneau après qu'elle a été soumise pendant une quinzaine de jours

à la salaison, et on la place pendant quelques jours dans un endroit pour la faire sécher. Dans les ménages, on suspend les morceaux dans la cheminée qui est construite d'une manière appropriée à ce but. On les laisse ainsi exposés aux émanations du feu, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment séchés et fumés. Pour cela, il faut aux jambons au moins six semaines de séjour. Souvent on a, pour faire subir à la viande de porcs une fumigation convenable, une chambre expressément construite qu'on appelle *fumoir*, où on la sèche et la fume en y faisant arriver de la fumée par la combustion de sciure de bois, de bois de sapin ou de ramilles de genévrier.

Quelquefois aussi, on soumet le lard et les jambons directement à la fumée pendant l'hiver, après les avoir convenablement frottés et saupoudrés une ou deux fois avec du sel et du salpêtre.

Ces méthodes de fumigation varient suivant les pays et les localités. Dans beaucoup de contrées, on se borne à retirer la viande, le lard et les jambons de la saumure, on laisse égoutter et on suspend les morceaux dans un endroit sec. Il faut veiller à ce que les jambons surtout soient parfaitement séchés, si l'on veut qu'ils se conservent longtemps.

De la porcherie.—L'uniformité de la température dans une porcherie est une des principales conditions pour élever et entretenir les porcs. La chaleur et le froid ne sont pas très dommageables aux porcs de quelques mois seulement. Les grands froids seuls font tort aux petits. Les changements brusques du chaud au froid et du froid au chaud, affectent la santé de tous les porcs quelque soit leur âge ; et pour éviter cela, les porcheries doivent avoir une température douce en hiver et fraîche en été. Plusieurs porcheries sont même chauffées pendant les grands froids, et en été l'abri d'un bon toit et une ventilation convenable, donne la fraîcheur qui leur est nécessaire.

Pendant les chaleurs, le porc en liberté recherche les lieux frais et humides, il se vautre même dans les borbiers fangeux lorsqu'il n'a pas d'eau claire à sa disposition. Pour satisfaire ce besoin, une porcherie ne saurait être complète si elle ne possède à proximité un étang de grandeur suffisante pour y garder de l'eau claire.

Le porc est le plus propre des animaux de la ferme, et il est le seul qui dans sa loge recherche le point le plus reculé pour y déposer ses ordures ; il est donc mal à son aise lorsqu'on l'oblige à demeurer au sein de la malpropreté en le tenant enfermé dans une loge étroite et mal entretenue par le manque d'une bonne litière souvent renouvelée.

Afin de simplifier le service de la porcherie, et comme les porcs sont nourris en grande partie des résidus de la laiterie et de la cuisine, la porcherie doit être établie non loin de la laiterie et de la maison d'habitation, mais de manière à ce qu'elle ne puisse être nuisible à la laiterie par les mauvaises odeurs qui s'en échappent.

Comme la propreté exige que le porc reçoive une litière souvent renouvelée, la porcherie doit aussi être à proximité des granges où l'on conserve la paille, et que l'on puisse communiquer avec ces granges au moyen d'une porte spéciale qui permette de prendre la paille nécessaire sans déranger les autres animaux. D'un autre côté, les porcheries dégagant des odeurs

désagréables, il faut les éloigner suffisamment pour que les gens de la ferme et les autres animaux n'aient pas à souffrir de ces odeurs. Dans ce but, on étudie le vent dominant dans la localité et l'on donne à la porcherie un emplacement tel que les odeurs ne soient pas portées vers la maison.

Quant à l'exposition de la porcherie, si elle est bâtie dans un lieu ouvert aux vents du nord, il faudra la protéger contre ces vents; si elle est bâtie au sud, il faudra l'ombrager pour la protéger contre les ardeurs du soleil. Dans tous les cas, les ouvertures, portes et fenêtres, ne doivent pas être pratiquées dans les façades du côté d'où viennent les vents froids et pluvieux, tels sont les vents nord, nord-est et nord ouest.

Les dispositions intérieures d'une porcherie ne doivent être déterminées qu'après une étude sérieuse des besoins de la ferme et des animaux.

D'abord les porcs doivent être séparés suivant leur âge, leur sexe et leur destination, soit engraissement ou reproduction. Les mâles, les femelles qui allaitent, les jeunes porcs après le sevrage, les porcs à l'engrais, ceux à l'entretien simple, doivent avoir des logements séparés et plus ou moins spacieux, suivant le besoin.

L'exercice modéré est nécessaire aux porcs en élève. Cet exercice entretient leur santé et même il a une heureuse influence sur les forces de ces animaux et sur la rapidité de leur croissance. Il faudra donc disposer la porcherie de manière que les mâles et les femelles pleines ou nourrices et les porcelets, puissent prendre séparément et en liberté cet exercice qui leur est nécessaire. Ces dispositions augmentent l'étendue de terrain alloué aux porcheries.

Quant aux porcs à l'engrais, ils n'ont pas besoin d'exercice. Il suffit que la loge où on les met soit assez spacieuse pour qu'ils puissent être tenus proprement. Une bonne ventilation est en outre d'une absolue nécessité.

Pour les porcs à l'entretien simple, il faut une cour atteignant à la loge; en été cette loge ne sert que d'abri, soit contre les ardeurs du soleil, la fraîcheur des nuits ou les temps de pluie ou d'orage.

En hiver, on peut dire, la loge est constamment habitée par les porcs, et il faut qu'elle soit assez grande pour que les porcs puissent être tenus proprement et pas trop à l'étroit. Il faut dans toute la porcherie une ventilation constante au moyen d'un bon système de ventilation qui permette de renouveler souvent l'air intérieur, sans abaisser sensiblement la température. La grandeur des loges dépend aussi des besoins des porcs et ces besoins varient suivant leur taille, leur âge et leur destination. La hauteur de la porcherie entre les deux planchers ne doit pas être moindre de huit pieds et les meilleures porcheries ont dix pieds.

Exposition Provinciale de Quebec 1887.

Québec, 26 juillet 1887.

Monsieur le Curé,

Permettez que j'attire votre attention sur les faits suivants: L'agriculture est grandement en souffrance; les cultivateurs manquent d'argent; les terres s'appauvrissent de plus en plus,

Il reste pourtant à leur disposition plusieurs ressources dont les cultivateurs pourraient tirer un parti considérable. Ainsi, par exemple, en comptant en moyenne deux cents cultivateurs par paroisse et trois vaches seulement par cultivateur, on arrive à 600 vaches par paroisse. C'est là, je crois, beaucoup moins que la moyenne générale dans notre province. Partout où les fromageries ou les fabriques de beurre n'existent point, il est admis que ces vaches ne donnent guère plus que l'équivalent de cent livres de beurre par vache. Ce beurre est le plus souvent de qualité très médiocre et se vend rarement au-delà de 15 cents la livre en moyenne. C'est donc une moyenne de \$15 environ que rapportent ces vaches.

Or, en tirant meilleur parti des pâturages, des fourrages, etc., dont disposent les cultivateurs, il est très possible d'obtenir 200 livres de beurre par vache, par année. Déjà un certain nombre de nos cultivateurs en obtiennent davantage, avec les vaches du pays. De plus, on suivant certaines règles, des plus simples, on peut faire partout du beurre de première qualité, qui se vendra facilement 20 cents la livre. C'est donc \$40 par vache par année que chaque cultivateur peut faire, au lieu de \$15! Cette différence, même sur trois vaches,—et quel cultivateur ne pourrait pas en garder six aussi bien que trois?—cette différence, amènerait l'aisance dans un modeste ménage, là où règne actuellement la gêne. Pour chaque paroisse, en moyenne, c'est une perte annuelle d'environ \$15,000 au moins, qui pourrait être facilement empêchée sous ce rapport seulement.

Il y a plus.—Tous les cultivateurs, ou à peu près, constatent aujourd'hui l'appauvrissement graduel de leurs terres, mais sans voir jour à augmenter considérablement le fumier dont le sol a généralement si grand besoin. Or,—chose incroyable à première vue, peut-être,—presque tous les cultivateurs perdent une grande partie de leur fumier et, le plus souvent, cette perte va jusqu'aux trois quarts de la totalité du fumier produit. On laisse perdre les urines presque entièrement.—voilà pour la moitié au moins du tout! —Les fumiers solides sont lavés pendant plusieurs mois, puis desséchés et évaporés au soleil dans la plupart des cas, pour au moins la moitié de leur valeur première!!

On estime à environ \$10 la valeur réelle du fumier produit par une de ces petites vaches, pendant l'hiver, avec la nourriture qu'elles reçoivent généralement, quand le tout est bien aménagé. Ce serait donc \$7.50 par vache par hiver qui se perdent, soit environ \$4,500 par paroisse par 900 vaches, ou environ \$10,000 par paroisse, en comptant la perte du fumier sur tout le bétail!

Il est incontestable que ce fumier perdu aurait pu augmenter les récoltes du double environ, sans autres frais que l'épandage, puisqu'il faut faire tous les frais d'ensemencement et de récolte quand même. Voilà donc une perte inappréciable sans doute, mais qui doit dépasser la valeur intrinsèque du fumier perdu. Si mon raisonnement est solide, on perdrait donc dans la plupart de nos paroisses environ \$35,000 chaque année, uniquement sur le revenu que pourraient donner nos quelques têtes de bétail par ferme.

En présence de ces faits qui me paraissent incontestables, le comité permanent d'Exposition, à Québec, a résolu de donner durant la prochaine exposition, du 5 au 9 septembre prochain, la meilleure des leçons. Une vacherie modèle sera érigée, d'après un principe que le plus modeste cultivateur peut imiter. On y verra, en stabulation comme en hiver, des vaches canadiennes auxquelles on fait produire du beurre tout l'hiver, et à peu de frais. On y verra aussi une remise à fumier tellement économique que le cultivateur le plus pauvre peut s'en construire, soit en plaine, soit en pays accidenté. On constatera à l'évidence qu'on évitera ainsi absolument toute perte de fumier. La paille, les balles, les déchets de fourrage de tous genres seront utilisés de la manière la plus simple, et transformés en nourriture utile et économique. Deux silos très économiques feront apprécier toute l'utilité de ce nouveau genre de conservation des fourrages. Enfin, on y recevra une leçon complète d'économie d'argent, de fourrage, de fumier, de main-d'œuvre, en même temps qu'une augmentation notable de production sur les systèmes généralement suivis actuellement.

Dans une bâtisse adjacente on verra faire le beurre de première qualité, soit avec le lait d'une seule vache, soit plus ou moins en grand, et cela encore d'après les procédés à la portée de tout le monde. Des centrifuges mécaniques en opération, à la main et par manège, feront connaître toute la valeur de ce nouveau procédé. Une fromagerie sera également en opération pour la confection d'excellent fromage. Enfin, des conférenciers habiles et intéressants expliqueront sur les lieux tous les détails des procédés recommandés et mis en pratique, là, sous les yeux des auditeurs. Nous nous faisons fort d'enseigner d'une manière parfaite, et dans une ou deux leçons seulement, comment faire le beurre de premier choix en toute saison, avec les appareils les plus simples. Ces leçons seront imprimées d'avance et distribuées aux auditeurs de manière à ce qu'ils n'oublient rien quand il s'agira pour eux de mettre à profit l'enseignement donné.

Sous ces circonstances, le comité permanent de l'Exposition Provinciale vous prie avec instance, M. le Curé, de bien vouloir connaître à vos paroissiens les avantages incontestables qu'il y a pour eux de venir ici à l'exposition en aussi grand nombre que possible. Même les paroisses les plus éloignées ont tout intérêt à se faire représenter ici par des députations nombreuses.

Je serai ici tout le temps de l'exposition à mon poste, dans le département de l'industrie laitière, depuis 9 heures du matin jusqu'à minuit. Nos constructions seront le soir éclairées à l'électricité. Un comité spécial de citoyens s'est chargé d'obtenir à des conditions favorables, des maisons de pension, restaurants, etc., etc.

Outre l'industrie laitière, l'exposition toute entière donnera aux cultivateurs le meilleur des enseignements. Nous comptons donc, M. le Curé, sur votre bon vouloir afin de faire connaître ces faits dans toute votre paroisse. Nous serions heureux que les

circonstances vous permettent de nous amener vous-même l'élite de votre paroisse.

J'ai l'honneur d'être,
M. le Curé,
Votre très dévoué serviteur,

ED. A. BARNARD,
Directeur de l'Agriculture, P. Q.

Mauvaises qualités de certaines plantes fourragères.

On se plaint fréquemment de la mauvaise qualité de certaines plantes fourragères qui sont ou pourries par les pluies et l'humidité du sol, ou tellement détériorées par le vent et le fouillage qu'elles perdent dans l'usage et le commerce plus de la moitié de leur valeur. Il est certain que cet inconvénient tient beaucoup aux conditions dans lesquelles se sont faites et la semaille et la récolte.

Les plantes rampantes doivent être semées parmi d'autres à tiges droites et dures: par exemple, si, dans un champ de plantes fourragères, vous semez un tiers de fêverolles, les tiges flexibles et rampantes s'y accrochent et y grimpent comme elles feraient sur des rames; elles se soutiennent, résistent au vent, et la pluie n'a pas plus d'effet sur leurs graines que sur les autres parties de la plante, qui produit ainsi plus du double de la récolte ordinaire.

Choses et autres.

Exposition Provinciale de Québec.—Volailles et Oiseaux.—Ce titre indique clairement que le Comité Général a porté une attention spéciale à cette partie de notre Exposition qui ne sera pas la moins attrayante, si le public veut bien répondre au désir du Comité qui ne néglige rien pour qu'elle soit belle et utile.

Déjà un site a été choisi dans un endroit éloigné des gros animaux, pour que les Dames qui honoreront de leur visite ce "Pavillon des Oiseaux," ne soient incommodées de quoi que ce soit.

La bâtisse qui doit être bientôt érigée aura de bien près la forme d'un kiosque dont la circonférence sera de cent cinquante pieds. Dans l'intérieur, il y aura autour de la bâtisse deux-cent-soixante-seize compartiments ou cages pour les volailles y compris les pigeons.

Au centre il y aura trente-deux cages de 2 x 3 x 4 et plus s'il est nécessaire laissant entre les cages aux volailles et celles des oiseaux un passage pour les visiteurs, d'au moins sept pieds de large. Comme quelques personnes pourraient peut-être avoir certaine crainte au sujet de la streté de leurs volailles, et de leurs oiseaux, il y aura sur les lieux des gardiens pour en avoir bien soin. Sachant qu'il y a dans nos campagnes et dans nos villes un grand nombre d'amateurs de volailles, de variétés différentes, et connaissant aussi qu'il y a dans nos villes un grand nombre de dames fort amatrices des oiseaux et qu'elles en gardent de différentes espèces et des plus belles, nous invitons donc chacun d'eux et chacune d'elles à envoyer à l'Exposition ce qu'ils auront de mieux en fait de volailles et d'oiseaux pour que les Juges aient la satisfaction de donner des prix et des diplômes bien mérités.—*Le Courrier du Canada.*

Récolte abondante de fraises.—M. le Dr J. B. Bolduc, du Sault Montmorency, a récolté cette année, sur un morceau de terre d'une superficie de 190 perches, treize mille (13,000) boîtes de fraises contenant chacune une chopine. Ce qui équivaut à 6,500 pintes, ou 3,250 pots, 1,625 gallons, ou encore 162½ minots. Toutes ces fraises ont été vendues aux marchands fruitiers de la ville de Québec. M. le Dr Bolduc a presque constamment 18 à 20 serviteurs pour surveiller la culture de ce fruit délicieux pendant la saison d'été.

Succès étonnant

C'est le devoir de toute personne, qui s'est servi du *Boschee's German Syrup*, de faire connaître à ses amis ses qualités pré-

cieuses pour guérir la constipation, mauvais rhumes, enrrouements, asthme Pneumonie, en un mot tous les maux de gorge, etc. Personne ne l'emploiera sans en ressentir les bons effets. Trois doses guériront n'importe quel cas, et nous considérons que c'est un devoir pour les pharmaciens de la recommander aux pauvres consommateurs, d'en essayer une bouteille. 80,000 doz, ont été vendues l'année dernière et personne s'en est plaint. Une médecine telle que le *German Syrup* ne peut pas être trop connue; demandez à vos pharmaciens ce qu'ils en pensent. Bouteilles pour l'essayer 10 cts. Bouteilles ordinaires 75 cents. Vendu par tous les pharmaciens aux Etats-Unis et au Canada.

RECETTES

Bouteille lumineuse.

Prenez une bouteille en verre blanc, déposez y un morceau de phosphore, gros comme un pois; remplissez-en le tiers d'huile d'olive. Lorsqu'on veut en faire usage, on l'ouvre, afin d'y laisser pénétrer l'air puis on la renferme; et la partie vide de la bouteille répandra une lumière semblable à celle d'une lampe. Si la lumière faiblit, on la ravivera en ôtant un instant de nouveau le bouchon de la bouteille, afin que l'air puisse y pénétrer. En hiver, il faut chauffer la bouteille avant de l'ouvrir. Ainsi préparée, la bouteille peut servir pendant une année entière.—*L'Union des Cantons de l'Est*

Encres sympathiques.

Les sucs exprimés de l'oignon, du navet, le jus de citron, certaines sécrétions animales, contenant des sels en dissolution comme le fait la salive, l'acide sulfurique débuté dans six fois son poids d'eau, la solution étendue d'acétate et de nitrate de cobalt mélangés d'un quart de leur poids de sel de cuisine, les solutions de chlorure d'ammonium, (sel ammoniac) de chlorure de cobalt, de cuivre, de fer, de nickel, tout cela peut servir à faire d'excellentes encres sympathiques.

Les caractères tracés avec ces substances sont invisibles ou presque invisibles, mais dès qu'on les expose devant le feu, ou qu'on passe le fer chaud sur la feuille sur laquelle est tracée l'écriture, celle-ci paraît parfaitement distincte.—*Idem.*

GRANDE

EXPOSITION PROVINCIALE

DES
Produits de l'Agriculture, de l'Industrie, de l'Horticulture et des Pêcheries.

SE TIENDRA EN LA

CITE DE QUEBEC

DU

5 au 9 SEPTEMBRE

PROCHAIN

\$25,000 OFFERTES EN PRIX

Fromagerie et Beurrerie en opération sur le terrain de l'Exposition.

Amusements et récréations de toutes sortes.

Des excursions et le transport des effets, produits agricoles, etc., se feront à des prix très réduits.

Les entrées pour les animaux seront fermées le 29 Août et pour tout le reste le 3 Septembre.

On obtiendra les informations désirables en s'adressant au Secrétaire à Québec, ou à M. S. C. STEVENSON, No 76, rue Saint-Gabriel, Montréal.

GEO. LECLERE,
Secrétaire, à Québec.
4 août 1887.

H. G. JOLY,
Président.

CANADA,

COUR SUPERIEURE,

PROVINCE DE QUEBEC,

District de Kamouraska.

No. 893.

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

Demanderesse,

Le dit **CLÉMENT PHAUCAS DIT RAYMOND,**

Défendeur.

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

ALF. DIONNE,

Procureur de la Demanderesse.

Fraserville, 9 mars 1887.

COLLEGE DE STE ANNE

COMTÉ DE KAMOURASKA.

PROSPECTUS

DU

Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste 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'Inter-colonial. 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 les plus pittoresques et les 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 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 le but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux 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 les Directeurs 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 les délassements 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 regus à l'infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

INSTRUCTION.

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

Le *Cours Classique* embrasse les cours de Science, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tels qu'ils sont enseignés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province.

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, exercices élémentaires de Narration et de Correspondance, la tenue des livres (en partie simple et en partie double).... Droit commercial, Correspondance Commerciale, Echange, Banquerie, Commission, etc., etc., etc.

Après le *Cours Commercial* les Elèves, avec l'agrément de leurs parents, passent dans le *Cours Classique*.

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; l'étude préalable de l'Anglais n'est pas strictement exigé.

OBSERVATIONS.

Les quarts pensionnaires et les externes ne doivent s'absenter d'aucun exercice du Collège sans permission.

Entre 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 leur 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 la société "St-Louis de Gonzague" dans le *Cours Commercial*. 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
½ Pensionnaires.....	40
Externes.....	20

PAYABLE D'AVANCE et en trois termes : le premier à la rentrée, le second au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

On ne déduit rien sur le premier terme en faveur de ceux qui arrivent après l'ouverture des classes, non plus que sur le dernier à l'égard de ceux qui sortent avant la fin de l'année. Dans le cours de l'année il n'y a déduction que pour une absence d'au moins deux mois.

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

Infirmerie dans le Collège (en sus de la pension) 15 cts par jour.

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

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

Les effets que les parents doivent fournir, outre les habits, sont : une valise, ou un coffre ou un petit meuble pour mettre leur linge; des draps, des couvertes, un couvre-pieds, des taies d'oreillers, des bonnets, des serviettes, un bassin, un miroir, du savon, des peignes, du noir et des brosses à souliers.

Pour le réfectoire : des serviettes, un couteau, une fourchette, une cuillère, une tasse ou un verre à boire.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège :

Un lit et sa fourniture.....	\$5 par année.
Garniture de lit seule.....	\$2 " "

SONT PAYÉS A PART.

Pianos, usage de l'instrument.....	\$ 5 par année.
Pianos, leçons.....	10 " "
Violon ou autre instrument, leçons.....	5 " "
Dessin académique, leçons.....	1 " "
Télégraphie.....	10 " "

COSTUME.

Le costume des élèves est le capot et la casquette de drap bleu avec nervures blanches et ceinture de laine verte. Ceux de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège.

Collège de Ste-Anne de la Pocatière, juillet 1887.

A VENDRE

A LA

Ferme-modèle du Collège de Ste-Anne.

Veaux purs Ayrshires, avec ou sans pedigree; cochons Berkshires; blé de la Mer Noire, de choix.

S'adresser à

JOSEPH ROY,

Chef de pratique.

14 avril 1887.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

Maison meublée à louer

Le soussigné informe qu'il louera pour la saison d'été, et plus longtemps si on le désire, une maison meublée, située à Ste Anne de la Pocatière, dans le voisinage de la Station de l'Intercolonial, sur le bord de la rivière et à quelques arpents de l'Eglise. Un magnifique piano sera aussi à la disposition du locataire, de même qu'une voiture pour prendre les bains au fleuve, si on le désire. Cette maison est bien située pour les étrangers qui voudraient y passer quelques mois de villégiature. Conditions avantageuses.

S'adresser à

CHARLES BEAULIEU, Cultivateur

à Ste Anne de la Pocatière.

30 juin 1887.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

BETAIL A VENDRE,

JERSEY-CANADIEN.

DEUX TAUREAUX JERSEY,

pur-sang, cinq ans, très beaux reproducteurs.

TAUREAUX ET GENISSES DE L'AN DERNIER.

VEAUX DU PRINTEMPS,

TAUREAUX ET GENISSES.

Cochons Yorkchires.

S'adresser à

J. ISRAEL TARTE,

Québec,

Ou N. TARTE,

Rivière-au-Pin, P. Q.

23 juin 1887.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1887---Arrangement pour la saison d'été---1887

Le et après lundi, 14 juin 1887, 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.....	10.37
Pour Lévis.....	11.03
Pour Lévis.....	17.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	17.10
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., 9 juin 1887.