

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du 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 : Actions de grâce à l'occasion de la béatification du Bienheureux de la Salle.—Election des officiers de la Presse associée de la province de Québec.—La colonisation au Lac St-Jean et dans le comté de Bonaventure.—Prochaine Session du Parlement provincial.—Les orateurs de la Législature de Québec.—Souscription en faveur de la famille de feu Ferdinand Gagnon, fondateur et rédacteur du *Travailleur*.

Causerie agricole : Soins économiques dans la distribution des fourrages aux animaux.

Sujets divers : Notes de voyage de notre correspondant M. Castel : Victoria, capitale de la Colombie Britannique; la mission de Cowichan.—Comptabilité agricole.—Composition fourragère pour les hivers de disette.—Avantages et inconvénients du vèlage précoce.—A quelle époque doit être récolté le blé-d'inde pour ensilage ?

Choses et autres : Emploi du blé germé pour la production du pain.—Billets de banque contrefaits.—Exportation des pommes pour Liverpool et Londres, en Angleterre.

Recettes : Des poux de moutons.—Moyen facile d'enlever les taches de graisse sur la soie.

A nos abonnés retardataires.—Au premier numéro de la présente année de la *Gazette des Campagnes*, nous faisons appel à nos abonnés retardataires de nous payer au plus tôt le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous le disons à regret bien peu ont répondu à cet appel : une douzaine au plus; tandis que nous comptons sur notre liste près de mille abonnés qui sont en retard dans le paiement de leur souscription à la *Gazette des Campagnes*. Nous aimons à croire que c'est oubli de leur part, car nous ne saurions imaginer qu'ils voulaient ainsi sciemment nuire aux intérêts d'un journal d'agriculture qui a à cœur d'aider au progrès agricole que nécessairement tout le monde doit désirer, car tous en proclament la nécessité, puisque du progrès agricole dépend l'avenir prospère de notre pays. Nous vous en supplions, payez-nous au plus tôt ce que vous nous devez pour abonnement à la *Gazette des Campagnes*, afin de nous donner les moyens de travailler avec courage et persévérance à cette œuvre que nous poursuivons depuis déjà un si grand nombre d'années et qui est si chaleureusement accueillie par la plupart de nos confrères de la presse canadienne, auxquels nous devons nos plus sincères remerciements.

REVUE DE LA SEMAINE

Le Bienheureux de la Salle—Son Eminence le cardinal Taschereau vient de lancer un mandement ordonnant des actions de grâce publiques à l'occasion de la béatification du Bienheureux de la Salle, fondateur de l'Institut des écoles chrétiennes en France. La lecture en a été faite, dimanche dernier, au prône de toutes les églises.

Les actions de grâces ordonnées sont les suivantes :
I Le 6 et 7 décembre prochain à 9 heures du matin sera chantée dans la Basilique : une messe solennelle avec sermon et à 3 heures après midi, salut du Saint-Sacrement avec sermon. A ces messes et à ces saluts n'assisteront que les élèves des Frères des Ecoles Chrétiennes.

II Le 6 et le 7 et le jour de l'Immaculée Conception, à 7 heures du soir, il y aura dans la Basilique sermon et salut du Saint Sacrement auxquels sont invités tous les fidèles.

III. Dans toutes les paroisses et missions de l'archidiocèse, on chantera le *Te Deum* après la messe du jour de l'Immaculée Conception, et dans les communautés on le chantera ou récitera après la messe conventionnelle du même jour.

Election des officiers de la Presse associée de la province de Québec.—L'élection des officiers de cette association a eu lieu le 21 novembre courant et a donné le résultat suivant : Président honoraire, l'honorable M. Boucher de la Bruère; Premier vice-président honoraire, M. L. H. Fréchette; 2e vice-président honoraire, M. l'abbé L. Provancher; Président actif, M. Thomas Chapais; 1er vice président actif, M. Louis Lamontagne; 2e vice-président actif, M. L. J. Demers; Secrétaire, M. le Dr N. E. Dionné; Assistant-secrétaire, M. Frank Carrel; Trésorier, M. Siméon Marcotte; Bibliothécaire, M. Nazaire Levasseur.

La colonisation au Lac St-Jean.—Un nouveau courant de colonisation vers notre comté semble se pré-

parer dans les paroisses environnant Québec pour le printemps prochain. C'est ainsi qu'une société de colonisation vient d'être fondée à Beauport dans le but d'établir une nouvelle paroisse au Lac St-Jean. Des délégués ont été envoyés pour visiter les cantons à coloniser et ils ont dû soumettre leur rapport à la société dimanche. 170 jeunes gens se sont engagés à prendre des lots ; tous à peu près sont fils de cultivateurs et laisseront leurs parents avec les moyens nécessaires pour subvenir aux premières dépenses que nécessitent l'achat d'une terre en bois debout. Tous sont canadiens et la nouvelle paroisse sera une paroisse essentiellement canadienne et dont l'organisation sera complète dès les commencements.

C'est de la colonisation en grand et le comté doit être heureux de cette bonne aubaine. Ce mouvement démontre que l'on comprend l'excellence de notre sol et la douceur de notre climat.

Il y a quelques mois, à la suite des gelées précoces qui se sont fait sentir un peu partout dans la province de Québec, les ennemis de notre territoire ont essayé de faire croire que le dommage était plus considérable ici que dans les autres parties de la province. Cette calomnie a fait son chemin, mais elle a été promptement démentie. Il y a eu des dommages dans le Saguenay, mais ils n'ont pas été plus considérables qu'ailleurs et même dans certains endroits, sur le bord des lacs et des rivières, ils ont été beaucoup moindres.

Nous espérons que le bel exemple de la paroisse de Beauport sera suivi de plusieurs autres ; les paroisses qui ont un excédant de population devraient faire, de même ; c'est là, croyons-nous, le seul remède contre l'émigration aux Etats-Unis, et c'est probablement le mobile qui pousse les citoyens de Beauport à ce qu'ils font.

Là comme ailleurs, il n'y a plus de nouvelles terres, la jeunesse devient nombreuse et se porte vers les villes où elle se voit souvent obligée de végéter. On préférera mettre ces jeunes gens à l'ouvrage plutôt que de les voir végéter et s'expatrier.—*Le progrès du Saguenay.*

Colonisation dans le comté de Bonaventure—Le gouvernement local a fait récemment explorer les terres entre New-Richmond, comté de Bonaventure et le Bassin de Gaspé, dans le but d'y ouvrir un grand chemin de colonisation.

Prochaine Session du Parlement Provincial.—Par proclamation publiée dans la *Gazette officielle de Québec*, la législature provinciale de Québec est convoquée le 9 janvier prochain, pour la dépêche des affaires.

Les orateurs de la législature de Québec.—Le Gouvernement provincial a fait suspendre à chaque colonne de la bibliothèque de la législature les portraits de tous les orateurs qui ont présidé la législature de Québec depuis la confédération.

Ceci ne contribue pas peu à embellir l'intérieur de la bibliothèque.

Souscription en faveur de la famille de feu Ferdinand Gagnon fondateur et rédacteur du "Travailleur" publié à Worcester.—M. Rameau de Saint Père, dans le cours d'une conférence qu'il a donnée récemment dans la ville de Montréal a fait appel à la générosité des canadiens-français de la province de Québec, pour les engager à

donner chacun leur obole pour venir en aide à la famille du regretté Ferdinand Gagnon, le champion de la presse canadienne-française des *Etats-Unis* et l'ardent défenseur de nos compatriotes qui habitent ce pays.

Depuis, M. Rameau a fait parvenir aux journaux de Montréal et de Québec une lettre les priant de se charger de recueillir des souscriptions à cette œuvre charitable et de prier leurs lecteurs de faire parvenir leur obole à M. Barbeau, caissier de la Banque d'Épargnes à Montréal.

Nous publions ici cette lettre qui parle d'elle-même :
Montréal, ce 14 novembre 1888.

Monsieur,

Le public de Montréal a accueilli avec sympathie l'idée d'une souscription en faveur de la famille de Ferdinand Gagnon, de Worcester, idée que j'ai eu l'honneur de suggérer, il y a 15 jours, au cabinet de lecture paroissial. Quelques arrangements de détail ont un peu retardé l'ouverture de cette souscription. Je viens aujourd'hui m'adresser à votre bienveillance, pour vous prier d'annoncer à vos lecteurs, que les offrandes seront reçues dès maintenant au bureau de votre journal.

Ferdinand Gagnon a été certainement un des beaux caractères de cette époque, un des patriotes les plus dévoués et les plus intelligents qu'ait produit le Canada. Il a été pendant plusieurs années, à Worcester, Mass., l'homme le plus éminent, le chef reconnu des cinq cent mille canadiens établis au nord des Etats-Unis.

Mort à la fleur de l'âge, tel a été le désintéressement de sa vie qu'il a laissé une femme et sept enfants dépourvus de toutes ressources ; nous espérons donc que les canadiens ne laisseront pas dans l'oubli et dans l'abandon, ces orphelins qu'a légués aux soins de ses compatriotes, un homme qui n'a vécu que pour sa patrie.

J'ai l'honneur d'être, monsieur,

Votre tout dévoué,

E. RAMEAU DE ST PÈRE.

M. Barbeau, caissier de la Banque d'Épargnes de Montréal, compatriote et ancien camarade de Ferdinand Gagnon, a bien voulu se charger de recevoir et centraliser les souscriptions qui seront envoyées pour les besoins de la famille aux soins de M. l'abbé Brouillet, curé de Worcester et tuteur des enfants.

E. R.

CAUSERIE AGRICOLE

SOINS DANS LA DISTRIBUTION DES FOURRAGES AUX ANIMAUX.

Si l'année qui vient de s'écouler a été désastreuse à nombre de cultivateurs au point de vue du rendement des fourrages et des céréales, elle leur apprendra à faire des réserves, à rationner leurs animaux et à veiller avec la plus scrupuleuse attention sur la distribution des rations de toute nature, et surtout à prévenir le gaspillage.

La réglementation de la nourriture des animaux dans une exploitation est un fait tellement important, qu'elle peut porter en elle la source des bénéfices réalisés à la fin d'une année. En effet, si nous connaissons la quantité de nourriture nécessaire à tel ou tel animal ; si nous savons également que cette nourriture doit varier suivant le genre de travail ou de production que nous en attendons, il s'en suivra qu'ayant calculé préalablement la quantité de fourrages et de grains que nous pouvons disposer pour les animaux, nous ne garderons que le nombre d'animaux nécessaires aux besoins de la ferme, et que nous pourrons convenablement nourrir pendant l'hiver.

La distribution des fourrages aux animaux est rarement pratiquée d'une manière convenable. L'abondance même ne justifie, ni le désordre, ni les excès; à plus forte raison, quand l'abondance fourragère n'existe pas, convient-il d'apporter beaucoup d'économie dans le rationnement. Nous rappelons à ce propos de très sages réflexions que nous lisons dans une ancienne *Revue agricole* française.

"A quoi servirait l'abondance, dit-elle, si les approvisionnements étaient gaspillés, et si on laissait les engagés du soin des bestiaux faire les distributions avec prodigalité? Nous en avons vu à l'œuvre pendant assez longtemps pour affirmer que cette conduite de leur part est la cause première de la pénurie dont on se plaint tous les ans.

"Quand ils voient que le foin est suffisamment rempli, ils ne sauraient donner aux animaux trop de fourrages. Eh bien, une réforme, qui serait le commencement d'un progrès agricole considérable, consisterait à peser la ration des fourrages. Car ce gaspillage, source de tant de mécomptes, réduit de moitié les approvisionnements que le maître avait fait entrer dans ses prévisions.

"Cette prodigalité, que nous blâmons, n'est justifiée par rien: elle nuit à la santé des bestiaux, au lieu de leur être avantageuse. Elle n'avance pas leur rétablissement, au contraire."

Pour nier les avantages du pesage des fourrages, il faudrait nier d'abord ceux d'une comptabilité régulière des opérations de la ferme, tant en déboursés qu'en revenus, or l'on sait quelle importance nous attachons à cette comptabilité.

Pour se rendre exactement compte de tout, il faut tout peser: fourrage vert et fourrage sec, racines, récoltes et produits divers, bétail, engrais, etc. Les évaluations faites à l'œil ou à la main sont trompeuses et ne sauraient nous guider.

M. Gobin a dit avec raison dans l'*Encyclopédie pratique de l'agriculture*: "La bascule (balance) dans une ferme, est bien plus indispensable qu'une moissonneuse, qu'une charrue à vapeur, qu'un reproducteur de race. La bascule, c'est la comptabilité, c'est l'ordre partout, c'est le contrôle, c'est la police, c'est l'œil du maître qui voit, bien qu'absent; c'est le grelot du cheval qui se tait pendant le repos. Hors de la bascule, point de salut: le désordre, le gaspillage, en tout et partout, l'anarchie dans tous les services, le loup dans la bergerie....."

Cette appréciation, vigoureusement et heureusement imagée des avantages de la bascule et du pesage, par conséquent, nous paraît de nature à ouvrir les yeux de ceux qui n'y auraient pas encore eu recours, et c'est dans cet espoir que nous la reproduisons ici.

Foin pesé, c'est argent compté. Il importe de connaître la quantité de foin que l'on dispose en faveur des animaux qu'on doit garder en hivernement, afin d'en bien faire la distribution pour qu'ils en aient suffisamment pour tout le temps de la stabulation, sans gaspiller et aussi sans trop de mesquinerie.

Le maître d'une ferme doit en surveiller scrupuleusement la distribution. Supposons une ferme possédant cinquante têtes de bétail de toute nature; supposons une de ces fermes comme il y en a malheureusement beaucoup où le fourrage se trouve au-dessus

des étables, chaque engagé règle lui-même la ration des animaux dont il a le soin: chevaux, bœufs, vaches et moutons en donnent-ils pour cela plus de travail, plus de viande, de lait ou de laine? Nous ne le croyons pas!

Et le cultivateur qui a compté ses voyages de foin, peut-il compter à la fin de l'hiver, alors que ses fenils sont vides, ce que chaque animal lui a coûté de foin, etc?

Il en résulte qu'à la fin de l'hiver, le cultivateur qui n'a pas surveillé cette distribution de nourriture, est obligé, ou de vendre une partie de ses animaux ou d'acheter du fourrage pour les maintenir jusqu'au temps des pâturages.

S'il est possible à une exploitation de prospérer en produisant elle-même ses fourrages, il n'en est plus de même quand elle se trouve dans l'obligation d'en acheter au dessus d'un certain prix.

Quelque soit la pénurie des fourrages, quelles que soient les causes qui peuvent l'avoir déterminée, un cultivateur ne peut se passer d'un certain nombre d'animaux; il lui faut ses chevaux et ses bœufs, ses vaches et ses moutons, soit pour son travail, soit pour la production des engrais, et il ne peut en réduire outre mesure l'effectif sans porter une atteinte grave à l'exploitation. Dans ces conditions il importe au propriétaire d'une ferme de tirer le plus avantageusement parti des fourrages qu'il possède en surveillant attentivement la distribution qui en est faite aux animaux, à chaque repas, suivant leurs besoins et la somme de travail qu'on doit exiger d'eux.

Notes de voyage de notre correspondant M. Emile Castel.

(Suite.)

Les villes véritablement dignes de ce nom sont encore peu nombreuses en Colombie Britannique. Il ne faut pas oublier que le pays compte à peine trente années d'existence. Je ne vous parlerai d'ailleurs que de celles que j'ai visitées: Victoria, Vancouver, New Westminster, les trois principales, Kamloops, Donald, etc. Je ne suis point allé à Nanaimo, la ville du charbon de l'île Vancouver, ni à Wellington; je ne me suis point arrêté à Yale.

Victoria, comme vous le savez, capitale de la province, est située au sud-est de l'île de Vancouver, sur les bords de la Baie Camosin, qui lui sert de port. La position du port commercial de Victoria et du port militaire adjacent d'Esquimalt sur le détroit de Juan de Fuca, les premiers que rencontre le marin à son retour de la haute mer, commande la navigation de la côte et les ports de Vancouver, New Westminster, Wellington, Nanaimo, en Colombie; Whatcom, La Courner, Coupeville, Olympia, Oakland, Stellacoom City, Tacoma, Port Madison Seattle, et Port Townsend sur la côte américaine, au fond du détroit de Georgie et du Puget Sound; et pour gagner ses ports la marine américaine aurait à passer sous le feu des canons d'Esquimalt.

La ville de Victoria proprement dite s'étend à l'ouest vers le port militaire d'Esquimalt, et est dominée vers le nord par Beaver Hill, du haut de laquelle on découvre le détroit de Georgie et de Juan de Fuca, au sud duquel s'élèvent les Monts Olympiques, dans le territoire de Washington. Au pied de la colline est le "Pare" auquel on a heureusement conservé sa beauté et sa simplicité sauvages. A l'est de la ville, de l'autre côté de la baie, on arrive par un point de bois aux édifices du gouverne-

ment, coquettement bâtis dans le style des chalets suisses et symétriquement disposés, dans un ravissant jardin, aux verdoyantes pelouses, semées de massifs d'arbustes d'une végétation luxuriante.

L'aimable agent d'immigration à Victoria m'a servi de cicerone et me conduisit au musée encore peu considérable mais fort intéressant. La collection minéralogique y est d'une grande richesse, ce qui n'a rien de surprenant dans une province où les mines occupent une si grande place; le musée ichthyologique est aussi assez complet; les pêcheries de la Colombie Britannique ont fourni de nombreux échantillons de leurs espèces si variées de poisson. J'y ai remarqué le "Candle fish" (poisson chandelle), si bien pourvu de principes gras que les indiens, après l'avoir fait sécher, s'en servent pour l'éclairage de leurs habitations; il est probable que ce luminaire ne détrônara jamais la lampe électrique d'Edison, mais cela suffit aux besoins des sauvages. Une autre curiosité c'est le "Stick fish" (poisson bague) ; tous ceux qui ont vu une fusée de feu d'artifice montée, peuvent s'en faire une idée exacte. La faune du pays est bien représentée, notamment par une espèce de petite panthère, d'un riche pelage moucheté, par le chat sauvage, et par un loup noir de toute beauté.

Indépendamment "des bâtisses" du gouvernement, la ville possède de jolis édifices publics, et privés, la cour de justice en cours de construction, le bureau de poste, l'hôtel de ville, un théâtre, une école supérieure et de nombreuses églises, dont une catholique où le mois du Saint-Rosaire attirait tous les soirs une nombreuse assistance.

Près de l'église catholique se trouve le palais épiscopal où réside Mgr Lemmens, titulaire actuel de l'évêché de l'île de Vancouver, où il est arrivé depuis de longues années déjà en compagnie de Mgr Seghers, son prédécesseur, si malheureusement assassiné il y a deux ans, par son domestique, sur les bords du fleuve Yucon, dans une de ses courses apostoliques. Les restes mortels de Mgr Seghers étaient attendus à Victoria, lors de mon passage, et ont été apportés depuis pour y être inhumés. Les obsèques du jeune et regretté prélat ont eu lieu en grande pompe au milieu d'un grand concours de peuple et de membres du clergé de l'île, de la côte de Colombie et des Etats-Unis.

Le premier évêque de l'île de Vancouver a été Mgr Demers, un canadien arrivé des premiers pour l'évangélisation des sauvages de ce pays.

J'ai eu le bonheur de faire à Victoria la connaissance d'un vieux missionnaire français, à l'obligeance duquel je suis redevable de nombreux renseignements sur le pays qu'il habite depuis une trentaine d'années. C'est lui qui m'a envoyé à Cowichan visiter la mission sauvage dont le révérend Père Rondeau, un missionnaire canadien, qui en est le fondateur, m'a fait les honneurs avec la plus grande amabilité. Je reviendrai plus tard à cette mission.

Victoria qui en 1850 n'était qu'un fort de la Compagnie de la Baie d'Hudson, a maintenant une population de 1,5000 âmes, qui augmente rapidement depuis l'ouverture de la ligne du Pacifique Canadien. La ville compte une population chinoise assez nombreuse, groupée dans un quartier auquel elle a donné son nom. Ce n'est pas le coin le moins curieux de la ville. Naturellement il y a beaucoup de "blanchisseuses" parmi ces chinois.

Les hôtels sont nombreux et confortables. Au premier rang se place "The Driard," dont le propriétaire, l'aimable M. Redon, est un français de Périgueux et un habile organisateur. Son hôtel est célèbre sur toute la côte du Pacifique pour la qualité de sa cuisine française; et, au dire même des Américains, soutient avantageusement la comparaison avec les meilleurs hôtels de San Francisco. Un journaliste américain ne craignait pas de dire récemment qu'on ne mangeait pas meilleure cuisine

avenue de l'Opéra. Je souhaite à M. Redon la visite de beaucoup d'habités de chez Bignon.

Si les riches touristes descendent tous au Driard, voyageur plus modeste, j'ai trouvé au "French hôtel" tout le confortable désirable à des prix modérés, et dans la personne de M. Escalet, qui en est le propriétaire, un cuisinier français émérite. En sa qualité d'enfant de Marseille, M. Escalet réussit la "bouillabaisse" à faire croire à ses hôtes qu'ils sont sur la Canebière. Ajoutez à cela que le dîner comporte une demi bouteille d'excellent vin de Californie, et vous comprendrez qu'un français, condamné depuis un an au thé à perpétuité, et depuis quatre mois aux trente-six plats du service américain, ne soit pas resté insensible au plaisir de s'asseoir à une de ces petites tables au linge irréprochable pour savourer une bonne cuisine en lisant son journal.

La reconnaissance de l'estomac n'est peut-être pas d'un ordre très relevé; le propriétaire du French Hotel est du moins assuré de l'inspirer à ses clients, à défaut d'autre, tant ses talents culinaires sont faciles et agréables à apprécier.

En ma qualité de compatriote, j'ai été particulièrement bien soigné par M. Escalet, et je tiens à l'en remercier ici en recommandant son hôtel aux lecteurs de la "Gazette des Campagnes" qui se rendraient à Victoria. Leur titre d'abonné à la "Gazette" leur vaudra certainement des attentions spéciales.

De Victoria part le chemin de fer d'Esquimalt et Nanaimo, ville où se fait un important commerce de charbon de terre. La ligne suit la côte orientale de l'île de Vancouver, et côtoie pendant une heure la Baie de Saanich, le long de laquelle elle court au flanc de la montagne à 200 pieds au-dessus du niveau de la mer, qui dans cette baie étroite et profonde n'a jamais moins de 60 brasses de fond. Cette route d'ailleurs est pittoresque sur tout son parcours. C'est d'abord le vaste port d'Esquimalt, puis Saanich Bay, puis le lac Shawnigan et entre temps la forêt géante. Pour vous donner, en passant, une idée de ces forêts de la Colombie, il me suffira de vous dire que, bien que la main-d'œuvre n'y soit pas très chère, on ne trouve pas à faire abattre et brûler un acre de bois à moins de quarante piastres. Pour l'établissement de leur jardin de Cowichan, les Sœurs qui ont fait arracher les souches de suite ont dû payer deux cents piastres par arpent.

La mission est administrée par le Rév. Père Rondeau, un bon et sympathique missionnaire canadien, auquel toute la population catholique, sauvage et protestante, il y a quelques années déjà, à l'occasion du 25^e anniversaire de son arrivée dans le pays, est venue payer un tribut de respectueux hommage, qui a vivement touché le cœur du vieux missionnaire qui a consacré toute sa vie à ces populations, naguère encore si éloignées du monde, et où il a du moins la consolation d'avoir fait beaucoup de bien. Le Rév. Père Rondeau est aidé aujourd'hui dans ses travaux apostoliques, par le Rév. Père Donckel, un zélé prêtre belge, à l'abord franc et ouvert, dont le cœur généreux n'est fermé à aucune misère humaine. Les bons Pères ont une gentille résidence, œuvre de leurs mains, un jardin et un verger magnifiques, qu'ils ont créés et entretiennent avec soin.

Leur jolie petite église, dont ils ont été à la fois les architectes, les charpentiers et les décorateurs, est à deux pas du presbytère, sur la colline qui domine la route. Grâce à l'Œuvre française des tabernacles, cette église comme toutes celles des R.R. Pères Oblats, en Colombie, est pourvue de tous les ornements nécessaires. J'ai assisté à la messe du dimanche que les sauvages, en assez grand nombre, ont entendue avec recueillement; le Kyrie, le Gloria et le Credo ont été chantés par les élèves du couvent. A l'issue de la messe le Rév. Père Donckel a fait aux sauvages une instruction en langue Chinook, qui leur a été traduite pas un interprète très pénétré de

l'importance de ses hautes fonctions. Si je n'ai pas saisi grand' chose du sermon Chinook du Père, je n'ai rien compris à la traduction de l'interprète sauvage, qui m'a paru néanmoins posséder une certaine facilité d'élocution et qui accompagnait gravement son discours de gestes sobres et mesurés.

A quelques arpents et en arrière de l'église, dans un joli vallon, s'élève le couvent où les dévouées Sœurs de la Providence de Montréal instruisent les jeunes sauvages et les enfants des colons qui commencent à peupler le district de Cowichan.

Le gibier est abondant dans l'île de Vancouver : chevreuils ou daims, ours, perdrix, grouses et même faisans, sans compter d'innombrables canards (français), et toute espèce de sauvagine. A la vue du gibier étalé aux devantures des magasins de Victoria, ma vieille passion pour la chasse s'était réveillée et j'avais emporté à Cowichan un fusil et une centaine de cartouches. J'avais compté sans la forêt colombienne qui oppose au chasseur européen une barrière presque infranchissable, semblant vouloir réserver ainsi à ses enfants les trésors de ses chasses.

Vainement le Rév. Père Rondeau se mit à ma disposition pour me conduire à la chasse ; nous parcourûmes en tous sens la montagne de Cowichan, refuge ordinaire de la perdrix ; à différentes reprises nous entendîmes le vol de notre gibier, mais c'est à peine si j'ai pu entrevoir deux ou trois perdrix que je n'ai pu tirer. A titre de compensation, le Père m'offrit du haut de la montagne une magnifique vue panoramique des baies de Cowichan et de Saanich, du lac Cowichan et de plusieurs autres lacs moins importants. Mais il fallut revenir " bredouille," c'est l'expression consacrée en France pour exprimer l'insuccès du chasseur malheureux, et dans une partie de chasse celui qui rentre bredouille est tenu à table de verser à boire à ses compagnons plus heureux.

La population sauvage de Cowichan vit surtout de pêche ; le saumon est en abondance partout. Après avoir fait la campagne de pêche du Fraser pour les fabriques de conserves alimentaires, qu'on appelle là-bas des " Canneries," on la cueillette du houblon, aux Etats-Unis, le sauvage rentre dans son village, avec quelques provisions de farine pour son hiver, fait la récolte de ses patates et commence à pêcher pour son propre compte. Il part dans son canot, creusé dans un trou de cèdre et relevé de l'avant, comme la proue des antiques trirèmes, et revient bientôt avec un plein chargement. C'est toujours pêche miraculeuse dans ces eaux poissonneuses. Les femmes préparent le saumon, le font sécher et fumer, dans leurs habitations mêmes, vastes hangars le long des parois desquels court une sorte de large banc, couvert de nattes sur lesquelles couchent les Indiens ; les murs sont tapissés de nattes pareilles, que les Indiens fabriquent eux-mêmes avec des feuilles de roseau, qu'ils assouplissent en les roulant sur leurs jambes nues avec la main ouverte. Le poisson ouvert et nettoyé soigneusement est maintenu ouvert au moyen de petites broches de bois et suspendu dans le milieu de la case immense ; des brasiers sont allumés au-dessous, et grâce aux feuilles et aux branches vertes des arbres résineux on obtient la " boucane " nécessaire à la conservation du poisson.—(A suivre).—EMILE CASTEL.

Comptabilité agricole.

Nous empruntons à la Presse, les réflexions suivantes sur l'importance de la comptabilité agricole :

Comment le cultivateur pourra-t-il arriver à une économie bien entendue dans ses diverses opérations agricoles, s'il n'adopte pas un système de tenue de livres qui lui permettra de constater exactement ce qu'il vaut, ce qu'il dépense, ce qu'il produit ; en

d'autres termes, qui lui permettra d'avoir constamment un état correct de ses dépenses et de ses revenus.

" J'entends plusieurs cultivateurs me dire : *Mais tout cela, c'est bon pour le grand cultivateur ; c'est bien trop de trouble pour le commun des cultivateurs qui connaissent très bien l'état de leurs affaires sans le secours d'aucun livre.* — C'est vrai, la plupart des cultivateurs connaissent l'état de leurs affaires, mais à peu près. Ils ne calculent pas ce que leur coûté tel ou tel produit ; ils ne comptent pas l'argent qu'ils ont retiré de ce produit, et c'est tout. C'est là que se trouve le mal ; comme ils croient que ce produit les paye plus ou moins, ils ne se donnent pas la peine de faire la comparaison avec un autre produit qui pourrait peut être leur rapporter le double. Comment pourraient-ils faire la comparaison, s'ils ne tiennent pas de livres ?

" Nous ne sommes plus au temps où nos terres poussaient en abondance, où la compétition était moins forte, où les produits se vendaient toujours bien. Aujourd'hui, pour arriver, il faut du calcul et ne rien laisser au hasard ; le succès n'est plus à celui qui travaille dur et ferme, mais à celui qui pense, examine et compare. C'est le temps de dire avec nos voisins les Américains : *Qu'une bonne tête vaut mieux que cent bras.* Et puis, mes amis les cultivateurs, je n'exige pas que vous adoptiez un système de tenue de livres compliqué. Non, un seul livre peut servir à la rigueur. Vous rentrerez dans ce livre un état exact de vos dépenses et de vos revenus ; c'est facile à tenir, cela. Commencez, dès aujourd'hui, à tenir ces livres et vous en verrez bientôt l'utilité."

Comme nous le voyons par ce qui précède, il est d'absolue nécessité pour le cultivateur de tenir une comptabilité agricole ; car il ne peut y avoir de ferme bien tenue sans comptabilité exacte. Il est sans doute divers degrés de perfection à réaliser à cet égard. Mais tout au moins sera-t-il indispensable que le cultivateur ne reçoive et ne dépense un centin sans l'écrire. Combien de cultivateurs ne savent jamais apprécier le plus ou moins d'avantage de tel ou tel produit, faute d'avoir calculé en détail ce qu'il coûte et ce qu'il rend ! C'est une habitude assez généralement prise chez la plupart des cultivateurs de ne faire entrer en ligne que l'argent reçu ou dépensé, en négligeant de tenir compte du détail des journées d'hommes ou de bestiaux, des engrais fournis, etc. Comme tout a sa valeur, tout doit s'évaluer ; et ceux-là seuls qui comptent tout peuvent espérer une appréciation juste des choses.

Composition fourragère pour les hivers de disette.

Au moment où l'hiver commence à se faire sentir, où nombre de cultivateurs, en plusieurs localités, aurait à souffrir du manque d'une provision suffisante à l'entretien des animaux, nous croyons utile de rappeler ici comment les cultivateurs de la Hongrie saurèrent de la famine, pendant l'hiver de 1862, les deux tiers de leurs bêtes, l'autre tiers ayant déjà péri par l'insuffisance de nourriture. C'est un enseignement dicté par-la plus rigoureuse nécessité qui sauva de la misère les cultivateurs de la Hongrie et qui aujourd'hui encore peut avoir son importance.

Une sécheresse impitoyable avait désolé pendant les trois premières saisons de l'année les immenses plaines à sol sablonneux du pays, les prairies n'avaient présenté qu'un aspect jaunâtre. Après avoir fait consommer le peu de foin qu'ils avaient pu récolter à grand'peine, les cultivateurs, au désespoir avaient recours aux moyens les plus énergiques pour sauver le bétail qui leur restait. Des amas de balles de blé, habituellement abandonnés au fumier, étaient restés intacts faute de pluie. Ils les donnèrent avec de la paille hachée aux bêtes affamées, qui s'en nourrirent tant bien que mal. Mais bientôt leurs gencives et leurs lèvres s'ulcérèrent. On obvia au mal par quelques lotions adoucissantes et en humectant la nourriture avant de la donner. Mais celle-ci manquant de matières nutritives suffisantes, le bétail alla de plus en plus dépérisant.

Alors, on employa un autre moyen indiqué par la science; on fit fermenter dans des cuves les balles et la paille hachée en y mêlant quelques poignées de grains et de sel. On superposait par couches d'environ six pouces d'épaisseur dans la cuve le mélange, en l'arrosant avec quelques pintes d'eau de son; on ferma hermétiquement l'ouverture de la cuve avec une couverture épaisse et la fermentation s'opérait dans un lieu autre que l'étable, par une chaleur de 15 à 20 degrés.

Vingt-quatre heures après cet essai, on présenta aux bêtes ce fourrage artificiel. Toutes le refusèrent au premier abord. Cependant une vache y goûta, puis se mit à le dévorer; les autres l'imitèrent. L'expérience avait pleinement réussi.

Le sel, en quantité de 6 onces par 50 livres de matière, provoquait la lactation chez les vaches laitières, et favorisait l'engraissement de tout le bétail. On sait du reste qu'il est un stimulant énergique dans la digestion.—Toutefois on l'employait en moindre quantité dans le mélange destiné aux vaches, afin de conserver au lait sa valeur normale.

Afin d'entretenir l'appétit des bêtes, on leur donnait, au milieu de la journée, avant de les abreuver, de la paille sèche ayant été placée entre des couvertures de foin, dont elle avait pris le goût.

On constata, après un mois d'expérience, que le bétail avait le poil luisant, l'œil vif, indices d'une bonne santé.

Aux chevaux on donnait, après le repas du matin, une moitié de ration d'avoine mélangée à de la paille hachée, après l'abreuvement une autre moitié, et ils s'en trouvaient bien.

On conserva ainsi le bétail jusqu'au printemps. Alors on put lui donner du fourrage vert, qui le remit complètement dans son état normal.

Avantages et inconvénients du vêlage précoce.

La question des avantages ou des inconvénients du vêlage des génisses, dès deux ans, est fort controversée parmi les cultivateurs.

Les grands éleveurs sont, avec les données de la science, tous d'accord pour préconiser le retard jusqu'à trois ans du premier vêlage des génisses. A cet âge seulement, le tempérament est assez formé pour que la parturition et la sécrétion lactée qui lui fait

suite puisse être supporté sans aucun inconvénient par la jeune bête.

Nombre de cultivateurs, au contraire, ont résolu autrement le problème; comme ils n'ont pas le temps d'attendre en nourrissant leurs génisses pendant trois ans sans produit, ils abrègent ce délai d'une année et leur font obtenir un veau à deux ans. Il est certain, surtout si la nourriture n'est pas donnée avec trop de parcimonie, que la jeune vache peut supporter assez aisément cette maternité précoce. Mais la question n'est pas uniquement là; il convient de tenir compte de l'avenir des races locales. Or, il n'est pas douteux que des femelles vêlant trop jeunes n'arriveront jamais, quoique l'on fasse, quelques soins que l'on apporte à leur alimentation, au degré d'accroissement de celles qui, dans des conditions égales d'ailleurs, n'auront leur premier veau qu'à trois ans.

Voici ce que dit à ce sujet M. P. Ayraud, vétérinaire et membre de la Société des agriculteurs de France:

"Je ne saurais trop recommander aux agriculteurs désireux de posséder des animaux de choix, de sujets de belle et bonne conformation dans leur race, de ne livrer à la reproduction leurs génisses qu'alors qu'elles auront dépassé leur deuxième année pour avoir leur premier veau à trois ans. Tout au moins, ils devront agir ainsi pour les bêtes dont ils veulent faire souche de race. S'ils ne veulent pas s'imposer le sacrifice de nourrir leurs jeunes femelles de l'espèce bovine jusqu'à trois ans complètement improductives, je ne saurais trop les engager à leur prodiguer une nourriture abondante, pour atténuer autant que possible le travail de la reproduction et de la lactation.

"Pour les agriculteurs qui ne peuvent nourrir assez abondamment leurs jeunes animaux, le vêlage précoce sera toujours pernicieux, aussi bien au point de vue économique que sous le rapport de l'hygiène."

A quelle époque doit être récolté le blé-d'inde pour ensilage ?

A cette question, un agronome français, M. Houette, après plusieurs années d'expérience sur ce mode de conservation du blé-d'inde, donne la réponse suivante que nous empruntons à *L'Agronome* :

"L'expérience m'a démontré qu'au point de vue alimentaire, il est nécessaire de laisser le blé-d'inde arriver le plus près possible de sa maturité; dans cet état, il est plus nutritif, l'épi est plus développé, les tiges plus fermes; il y a plus de substance et moins de liquide. A l'époque où je n'avais utilisé le blé-d'inde que comme nourriture d'été, sa consommation avait produit sur les vaches laitières deux effets différents: dans la première période, il était mangé avec avidité et produisait beaucoup de lait; dans la seconde, il était un peu dur, moins bien accueilli par les mêmes animaux, mais agissait d'une manière sensible sur leur engraissement.

"La décision que j'ai prise résulte de cette double observation. De la rigidité des tiges, il n'y a pas lieu de se préoccuper; hachées menues, tassées dans les silos et livrées à une fermentation régulière, elles subissent une macération qui donne à la masse un assouplissement uniforme. Dans cet état, les animaux le mangent avec autant de facilité que le blé-d'inde

vert consommé immédiatement après la récolte; la dureté qui résulte d'une maturité avancée disparaît donc devant l'effet qui vient d'être décrit; il reste au profit de ce procédé l'avantage d'une valeur nutritive plus élevée.

"L'expérience ayant définitivement consacré la possibilité de conserver le blé-d'inde vert en hiver, l'utilité de son emploi est considérablement augmentée par cette condition de maturité. La manutention que nécessitent ces procédés de conservation constitue, d'ailleurs, une dépense insignifiante et qui ne saurait en infirmer les avantages; mais sa valeur économique dépend surtout du haut rendement des récoltes, et ces résultats ne s'obtiennent que dans des terres profondes et bien fumées.

"J'ai cultivé le blé-d'inde géant dans toutes les terres, et j'ai toujours obtenu des récoltes relativement importantes dans les années favorables; mais, dans les années sèches, j'ai eu quelquefois à regretter d'avoir trop espéré de certains sols. Je crois donc que le seul moyen d'avoir une ressource fourragère d'un rendement régulier sera de ne s'adresser qu'à des terres capables de supporter un été sec.

Choses et autres.

Emploi du blé germé pour la production du pain.—Le temps pluvieux qui a régné pendant la moisson des céréales, a donné de l'actualité à la note suivante, qui est relative à un procédé permettant d'utiliser le blé ayant germé par suite d'un séjour prolongé dans l'humidité. Nous l'emprunions au *Bon cultivateur*, de l'année 1861.

Convenablement traité, le blé germé peut servir à la confection du pain; il faut, pour cela, ou prolonger la fermentation panaière, ou augmenter la proportion du levain, ou forcer la dose de sel.

Nous laisserons de côté les deux premiers procédés, dont le but paraît être d'éliminer le gluten soluble au moyen d'une prompte fermentation et de permettre au gluten insoluble de reprendre son efficacité; et quant au troisième procédé, nous dirons que l'emploi du sel a non-seulement la sanction d'une pratique séculaire, mais encore celle de la théorie.

De nombreuses expériences ont appris qu'il suffit d'une once de sel pour convertir en bon pain trois livres de farine de seigle germé qui, sans cette addition, n'aurait donné rien de bon.

De plus, elles ont appris que du pain salé offre, sur le pain ordinaire, cet avantage de résister énergiquement à la moisissure.

Augmenter la salure de la pâte à pain, prendre en tout environ quatre onces de sel pour douze livres de farine, voilà le procédé à suivre pour faire du pain avec du blé germé.

A ceux qui demanderaient pourquoi le sel améliore jusqu'à ce point le blé avarié par la germination, nous donnons les explications suivantes d'un professeur de chimie, M. J. Nicklès :

"Les principes qu'il s'agit de considérer dans un grain de blé sont l'amidon ou le gluten. Ils ne se dissolvent dans l'eau froide ni l'un ni l'autre, mais ils deviennent solubles pendant la germination. Alors l'amidon change de nature : ses graines disparaissent et se transforment en *dextrine*, espèce de gomme très usitée aujourd'hui et fort soluble dans l'eau. Alors aussi, le gluten se ramollit, perd son élasticité, et avec elle, la qualité requise pour faire du pain. Au lieu de se boursoufler dans le four et d'y acquérir la porosité recherchée, la pâte reste à l'état compact, s'aplatit et donne lieu à un pain lourd, massif, indigeste, que repousse les estomacs les plus complaisants.

"Tout cela, parce que le gluten est devenu, en tout ou en partie, soluble dans l'eau; ce qui conduit à penser que si, par un moyen quelconque, on pouvait lui rendre son insolubilité première, peut-être aussi reprendrait-il l'élasticité qu'il a perdue pendant la germination. Or, c'est précisément ce qui arrive en présence de l'eau salée : le sel précipite le gluten soluble et lui rend sa consistance première; propriété certainement fort heureuse et qui sera utilisée par tout cultivateur dont le blé a germé prématurément."

Billets de banque contrefaits.—Il y a une rumeur qui circule allant à dire qu'un certain nombre de billets de \$5 de la Banque British North America, de l'émission de 1877, sont de nouveau en circulation. Les billets contrefaits sont datés du 1er juillet et imitent parfaitement les billets véritables, mais on doit se rappeler qu'il n'y a pas eu de billets émis à cette date et que de plus la banque a retiré de la circulation tous ses billets de l'émission de 1877, de sorte que tous ceux qui portent la date de cette année sont contrefaits. Le gouvernement fédéral alarmé de la grande circulation de ces faux billets a décidé de poursuivre un nommé Johnson qui en a fait circuler.

Exportation des pommes pour Liverpool et Londres, en Angleterre.—La semaine dernière pas moins de 35,000 barils de pommes, venant de la province d'Ontario et du district de Montréal, ont été chargés à bord des steamers *Pomeranian* et *Circassian*, de la ligne Allan. La récolte des pommes a été tellement abondante cette année qu'un commerçant d'Ontario s'est porté garant que le coût des quarts servant à l'empaquetage était plus élevé que celui des fruits qu'on y mettait. Ces pommes sont toutes consignées à des marchands de Liverpool, et Londres.

RECETTES

Les poux de mouton

Le remède le plus simple et le plus généralement employé, c'est le jus de tabac.

Pour obtenir le jus de tabac, on prend du tabac en feuille, une livre, et on le fait lentement bouillir pendant pendant plusieurs heures dans une peinte d'eau. On verse sur le tabac de l'eau bouillante; puis on place le pot sur le poêle et on le laisse là, pendant 24 heures, plutôt infuser que bouillir; ensuite on le presse entre les mains pour en exprimer tout le liquide. On remet le tabac dans le même vase. On verse dessus une chopine d'eau chaude; on le fait de nouveau bouillir, puis on le presse encore une fois. De ces deux opérations on obtient une pinte de jus. On met ce jus dans une bouteille que l'on ferme avec un bouchon de liège traversé par un tuyau de plume qui ne laisse sortir de liquide que par un très petit filet. Dès qu'on s'aperçoit qu'un mouton se frotte et cherche à se gratter, on le prend, et le tenant par la tête entre ses jambes, on entrouvre la laine et on répand du jus dans les endroits où on le juge nécessaire.

Moyen facile d'enlever les taches de graisse sur la soie

On gratte d'abord, à l'aide d'un coupe-papier, toute la graisse qu'il peut y avoir sur l'étoffe, en ayant soin d'appuyer fort. Cela fait, on étend l'étoffe sur une planche, et on en couvre la tache d'une couche de craie bien pulvérisée; puis on met sur cette craie un morceau de papier buvard que l'on repasse avec un fer bien chaud. Toute la graisse qui forme encore la tache fondra et la craie l'absorbera. Il est bien rare qu'on doive renouveler cette opération, à moins qu'elle n'ait été mal faite la première fois.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1888--Arrangement pour la saison d'hiver--1889.

Le et après lundi, 26 novembre 1888, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.35
Pour Lévis.....	9.50
Pour Halifax et St-Jean.....	10.38
Pour Lévis.....	15.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	15.50
Pour la Rivière-du-Loap.....	22.32

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., 23 novembre 1888.

1889

Pour 25 cents**LA LIBRAIRIE J. B. ROLLAND & FILS,**

6 à 14, rue Saint-Vincent, MONTRÉAL,

Adressera franco, sur réception de cette somme, *L'almanach agricole, commercial et historique.*—*L'Almanach des Familles.*—*Le Calendrier de la Puissance, et les révélations du crime ou Cambray et ses complices.*

Pour 50 cents

L'Almanach agricole, commercial et historique.—*L'Almanach des Familles.*—*Le Calendrier de la Puissance, et A travers l'Australie,* par LOUIS BOUSSEARD.—In-8.

22 novembre 1888.—3

A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St Jacques, MONTRÉAL

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.

DE QUEBEC AUX ANTILLES.**NOTES DE VOYAGE**

Par M. l'abbé MONTMINY.

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

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

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

J. A. LANGLAIS, Editeur.

23 août 1888.—10

J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau: Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

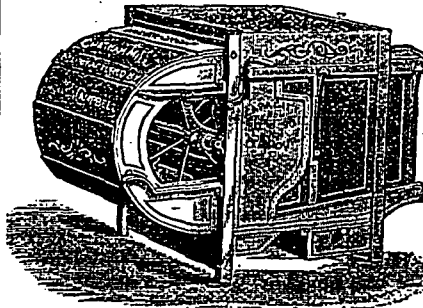
19 juillet 1888.—6 m.

LES
Célebres Lunettes
DE

**B. Laurance**

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

1er juin 1888.

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.—1

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 sang, au-dessus de quatre ans.

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

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

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

24 mai 1888.