

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Monseigneur Charles-Edouard Poiré, curé de la paroisse de Ste-Anne de la Pocatière et supérieur du Collège de Ste-Anne, nommé Prêlat romain avec le titre de Camérier d'honneur extra urbem. — Excursion des membres de la Presse associée de la Province de Québec, au Lac St-Jean [Suite].— Au lac Bouchette ; la colonisation dans cet endroit ; ce qu'est le colon dans la forêt, et ses espérances pour l'avenir.

*Causerie Agricole* : Culture du blé [Suite].—Insectes nuisibles aux céréales : La teignes des blés ; l'alicite des grains.

*Sujets divers* : Le savoir en agriculture.—Les feuilles des arbres fruitiers et forestiers employées comme litière.—Inspection journalière du troupeau de vaches.—Soins à donner aux vaches à cette saison de l'année.—Nourriture des bestiaux.

*Choses et autres* : Troisième pèlerinage en Terre-Sainte, organisé par M. l'abbé L. Provancher, rédacteur du *Naturaliste Canadien*.—L'agriculture et l'horticulture ; pépinière de M. Auguste Dupuis, du Village des Aulnaies, P. Q.

*Recettes* : Mastic pour raccommoder les faïences, porcelaines et vaisseaux de terre cassés.—Moyen de nettoyer les tableaux en peinture.

## Chemin de fer de Québec et du Lac St-Jean.

### Excursion au Lac St-Jean.

Un train d'excursion partira de la gare du Palais à Québec à 7.30 a. m. samedi le 8 octobre, pour la station De Quen (6 milles de la Pointe-aux-Trembles Lac St-Jean) y arrivant à 5.30 p. m. Pour revenir, partira de De Quen à Midi lundi 10 octobre arrivant à Québec à 10 p. m. Billet de retour—bon pour revenir jusqu'au 18 octobre—\$4.00 première classe, \$3.00 seconde classe. Communication par voiture entre De Quen, Pointe-aux-Trembles et Roberval.

On fera une autre Excursion spéciale pour l'avantage des cultivateurs et autres personnes qui désirent aller choisir des terres, samedi 22 octobre.

J. G. SCOTT,  
Secrétaire et Gérant.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Monseigneur Charles Edouard Poiré, curé de Ste-Anne de la Pocatière et supérieur du Collège de Ste-Anne, nommé Prêlat romain par Sa Sainteté Léon XIII.* — Les amis du Collège de Ste-Anne et les paroissiens de Ste-Anne en particulier, se rejouiront sans doute de l'élévation du vénérable M. Poiré à la Prélature romaine avec le titre de *Camérier d'honneur extra urbem*. Son Eminence le Cardinal Taschereau se réjouissait d'avance de lui apprendre cette bonne nouvelle, mais l'incendie de son Palais à Québec l'a empêché de se rendre à Ste-Anne. Le Rév. M. J. O. Soucy n'en avait été informé que huit jours auparavant, afin de lui permettre d'organiser pour dimanche soir, le 2 octobre, parmi les élèves du Collège, une petite séance à laquelle Son Eminence, le clergé voisin, les prêtres et les élèves du Collège prendraient part.

Nous empruntons au *Courrier du Canada*, les détails suivants sur cette fête de famille qui est venu apporter la gaieté dans le cœur des élèves du Collège, attristés d'avance d'avoir été privés de la présence de Son Eminence le Cardinal Taschereau qui se faisait toujours un devoir de venir présider à la clôture de leur retraite. Cette fête était d'autant plus chère à tous les enfants du Collège de Ste-Anne que celui dont on faisait l'élévation était un bienfaiteur insigne. Au-si nous concevons avec quel enthousiasme ils acclamaient cette haute marque de considération que Sa Sainteté Léon XIII daignait accorder à leur vénéré Supérieur.

Voici ce que nous lisons dans le *Courrier du Canada*, à l'occasion de cette fête qui a été une véritable surprise faite à celui qui en était l'objet :

« ..... Malgré l'absence inévitable du Cardinal, cette séance a eu lieu au jour et à l'heure fixés d'avance. Le Rév. M. Poiré fut invité à présider cette séance, sous le prétexte de donner aux élèves le grand congé que le Cardinal leur accorde chaque année à la clôture de la retraite. Quand il eut pris place sur un

trône dressé pour la circonstance, un jeune élève du cours commercial, M. Adjuitor Demers, fils de M. A. E. Demers, employé civil au Parlement de Québec, s'avança et présenta à M. le Supérieur un magnifique bouquet. Au milieu des fleurs on avait placé le document officiel venu de Rome, nommant le vénérable prêtre Charles-Edouard Poiré *Camérier d'honneur extra urbem*. On peut difficilement se faire une idée de la surprise de cet excellent curé, lorsqu'en lui présentant ce bouquet, le jeune élève le salua par ces mots : A Mgr C. E. Poiré, Camérier d'honneur, etc.

" Aussitôt après la présentation du bouquet, M. E'zéar Dionne, élève du cours classique, présenta au nouveau dignitaire une magnifique adresse, énumérant tous les bienfaits de ce vénérable prêtre, et tous ses titres à l'honneur insigne que Rome lui a conféré. Avant que M. le Supérieur pût répondre à cette adresse, le révérend M. J. O. Soucy prit la parole et déclara qu'il avait été autorisé par Son Eminence le Cardinal à lui présenter de sa part ses plus sincères félicitations, et aussi de lui exprimer tout le regret qu'Elle éprouvait de ne pouvoir assister autrement qu'en esprit à cette belle fête.

" Mgr Poiré répondit en quelques mots dans lesquels se traduisait une vive émotion. Entre autres excellentes choses, Monseigneur fit une délicate allusion aux bienfaits qu'il sait distribuer avec une si délicate profusion sur le Collège de Ste Anne. Abondance de biens ne nuit jamais, a-t-il dit, pourvu qu'on en fasse un bon usage. Ces paroles, comme on le pense bien, furent couvertes d'applaudissements prolongés.

" Après cette séance publique, Mgr Poiré se rendit au salon de MM. les prêtres étrangers, et là les curés du voisinage ainsi que les prêtres du collège présentèrent leurs félicitations et leurs respectueux hommages au digne Prêlat.

" Nous nous joignons aux amis de Mgr Poiré pour lui offrir nos plus sincères félicitations. Un tel honneur ne pouvait tomber sur des épaules plus dignes que les siennes. Rome mérite toute notre reconnaissance pour avoir ainsi comblé les vœux des nombreux admirateurs de ce prêtre charitable, qui a généreusement entrepris de couronner une carrière déjà si bien remplie, par des œuvres innombrables de charité au service de l'éducation de la jeunesse. "

**Excursion des membres de la Presse associée de la Province de Québec, au Lac St-Jean.**

(Suite)

Samedi, le 24 septembre, à huit heures du matin, nous étions à la gare du Lac Bouchette. La veille au soir et partie de la nuit, une pluie torrentielle nous faisait présager un contre-temps désagréable pendant notre excursion, mais un soleil radieux est venu dissiper nos craintes; notre voyage au Lac St-Jean a été des plus heureux.

Le lac Bouchette n'est pas bien considérable; il communique avec le Lac des Commissaires qui a sept lieues de longueur et une largeur moyenne d'un demi mille. Comme le dit le Dr Dionne dans ses notes de voyage, nous étions alors à 168 milles de Québec, à 14 milles de St-Louis de Métabetchouan et à 23 milles de Roberval.

Nous arrivâmes à la gare presque en même temps que les colons du Lac St Jean qui avaient participé avec tant d'avantages et de succès à l'Exposition Provinciale de Québec, en y exposant leurs produits qui ont excité tant d'admiration et remporté plusieurs premiers prix. Afin de ne pas trop faire attendre ces vaillants colons qui nous donnaient place dans leurs voitures, pour nous conduire au Lac St Jean, nous acceptâmes avec empressement l'invitation de M. Cressman qui nous conviait à un *comptueux déjeuner*, dans une bâtisse appartenant à un nommé Ryan.

Pendant les préparatifs pour ce voyage de huit lieues, nous visitâmes les quelques bâtisses du voisinage, de fondation récente, qui sont plutôt des huttes que des maisons; car là le défrichement n'est qu'à son début et promet cependant de marcher aussi rapidement que la construction du chemin de fer, avec la perspective que les colons doivent entretenir de pouvoir porter leurs produits agricoles de toutes sortes sur les marchés de Québec.

En voyant nos courageux et intrépides colons presque dans l'isolement, au milieu de la forêt, n'ayant pour habitation que de pauvres huttes construites en bois rond encore couvert de son écorce, nous nous demandions si, comme journaliste agricole, nous étions justifiable de faire une propagande active afin d'inviter nos jeunes gens à se livrer au pénible apprentissage de la vie rurale qu'au premier abord nous citadins croient être une vie d'esclavage, malgré qu'ils n'aient qu'une faible idée des pénibles travaux et des nombreuses privations que le défricheur doit s'imposer? Certainement oui, car s'il y a des misères dans la vie du défricheur, ils s'en consolent à l'idée de devenir un jour les nourrisseries des citadins qui s'apitoient à tort sur le sort des défricheurs qui eux jouissent d'une parfaite indépendance, mettent leur unique espérance en Dieu qui fait mûrir leur moisson, fruit d'un pénible mais noble labeur que les rois et les empereurs n'ont pas dédaigné, comme au temps où l'on arrachait un Cincinnatus de la charrue, pour en faire un consul et général d'armée.

Le colon dans sa chaumière, qui n'a même que quelques arpents de terre en culture, est content et heureux. Il est là dans un domaine qui lui appartient et qui lui est cher, parce qu'il l'a arrosé de ses sueurs et qu'il commence à retirer les fruits de son travail, qu'il partage entre ses enfants qui devront plus tard lui aider à former un grand établissement. Il peut se dire avec fierté: " Ce sol que je foule, que j'ai payé, que j'ai défriché, que j'ai arrosé de mes sueurs, il est à moi; ces animaux que j'ai élevés et que j'ai entourés de mes soins, ils sont à moi. " Il fait des habits chauds de la laine de ses moutons. Mettons en regard l'ouvrier des villes qui, lui, n'a rien qui lui appartient en propre. Celui-là ne comprend pas la noblesse de la vie agricole, parce qu'il n'a entendu proférer que des plaintes de la part de cultivateurs qui ont eu la lâcheté d'abandonner la charrue pour la vie souvent mercenaire des ouvriers de nos villes qui se disputent le travail, tant il y a encombrement.

Depuis vingt-cinq ans que nous sommes journaliste agricole, on nous a souvent reproché d'être trop sévère à l'égard de ceux qui délaissent les campagnes pour le travail des villes, parce que, nous disent-ils, l'état du cultivateur est un état d'esclavage où l'on

s'appauvrit davantage. Voilà le raisonnement d'un trop grand nombre de cultivateurs de nos jours qui ne savent plus retenir à la charrue leurs propres enfants; de ces cultivateurs qui, de gaieté de cœur laissent l'héritage de leurs ancêtres pour chercher en pays étranger un travail que souvent on leur refuse.

Il est plus que jamais temps de proclamer bien haut que la profession agricole doit être la première, et celle qui doit recevoir le plus grand encouragement. Trop longtemps nous l'avons laissée déprécier. Il faut pour cela que l'enseignement agricole ait sa place marquée dans nos écoles primaires, et que l'on encourage nos écoles d'agriculture qui apprendront à jeunes gens à aimer l'agriculture et à en tirer bon parti par une culture intelligente et raisonnée.

Nous sommes heureux de le constater, depuis déjà quelques années l'agriculture a été entourée de toute la sollicitude de nos gouvernants qui voudraient encore faire davantage pour la mettre en honneur; mais d'un autre côté, les plus obstinés à ne pas profiter des avantages qui leur sont accordés sont en trop grand nombre parmi les cultivateurs qui ne cessent de dire et de croire que *l'agriculture ne paie pas*.

Oui, pour un trop grand nombre de cultivateurs, l'agriculture ne paie pas; mais il y a de notre faute, car l'agriculture sera payante du moment que nous travaillerons à améliorer efficacement notre système de culture et à le mettre à la hauteur des besoins du moment. Le champ des améliorations agricoles est vaste, et nous ne devons pas rester en arrière des pays qui nous environnent, si nous voulons avantageusement tirer parti de la profession agricole qui peut offrir à la jeunesse de nos campagnes un brillant avenir.

Quand nous aurons mis en honneur, comme elle le doit, la profession agricole dans notre pays; que nos populations rurales sauront apprécier la nécessité de l'enseignement agricole au point de ne pas la refuser à leurs enfants, les écoles d'agriculture seront largement fréquentées, les cercles agricoles deviendront une nécessité, et nos sociétés d'agriculture rivaliseront de zèle pour apporter à nos expositions leurs meilleurs produits, créant par là une émulation qui nous mènera sûrement dans la voie du progrès agricole, au grand contentement des journalistes agricoles qui pourront alors compter sur des milliers d'abonnés.

Advenant ce progrès qui n'est pas impossible, pour peu que nous poussions activement à la roue, la colonisation de nos terres se fera comme par enchantement, car alors nous aimerons réellement la vie des champs qui faisait l'orgueil de nos ancêtres qui ne rougissaient pas de venir dans nos villés en habit d'étoffe et la tunique rouge ou bleue: c'est qu'alors ils étaient fiers du titre d'*habitant* qu'on leur donnait, et ils s'honoraient d'en porter le costume.

La colonisation de nos terres incultes peut se faire actuellement avec plus d'avantage qu'autrefois, grâce aux chemins de fer que l'on construit à proximité des grands centres de colonisation et qui y aboutissent même; si, à l'avenir, il y a de la lenteur dans les défrichements, on ne pourra que l'attribuer aux cultivateurs eux-mêmes.

Nos lecteurs voudront bien nous pardonner ces réflexions qui ne sont certes pas à leur adresse, mais

qui doivent être pour eux comme pour nous de puissants motifs pour travailler énergiquement à ramener à la charrue la jeunesse virile et forte qui déserte, par centaine et par milliers, nos campagnes qui nous offrent la richesse la plus sûre et le bonheur le plus durable; qu'on envoie ces jeunes gens au milieu même des immenses forêts du Lac St Jean qui n'attendent que la hache du défricheur pour enrichir de leurs produits notre pays. Colonisons les riches vallées du Lac St Jean depuis si longtemps connues, mais jusqu'ici peu accessibles par le manque de communications.

Aujourd'hui, grâce à nos gouvernements et aux hommes d'initiative que possède notre bonne ville de Québec, un rapprochement considérable s'est opéré: les paroisses lointaines du Lac St-Jean sont presque aux portes de nos marchés, et pour peu que la colonisation des terres de ses fertiles vallées se fasse avec rapidité, nos chemins de fer se rapprocheront davantage de nos colons, s'ils ne les devançant pas pour atteindre les confins de cet immense territoire qui formera une nouvelle province, comme tous les historiens du Saguenay se sont appliqué à le prédire. Mais, encore une fois, il faut vigoureusement pousser à la roue; il faut que tous les dévouements se mettent de la partie pour s'emparer de ce sol fertile qui assurera la conservation de notre nationalité. Il n'y a pas un écrivain qui ait fait l'histoire du Lac St-Jean, qui n'ait pas mis en titre de son livre, ces remarquables paroles du premier évêque de Québec: "Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité." C'est un appel patriotique qui doit être le mot d'ordre de tous les véritables amis de notre pays, non seulement des lèvres mais aussi de cœur.

Au prochain numéro, nous parlerons du Lac St-Jean, de son passé comme du brillant avenir qu'il dispose en faveur de ceux qui auront le noble courage d'exploiter les immenses richesses qu'il renferme.—(A suivre.)

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DU BLÉ (Suite.)

*La teigne des blés.*—Cet insecte de l'ordre des lépidoptères cause de grands ravages parmi les céréales en grenier. Elle passe par quatre états différents. La femelle dépose ses œufs, puis les œufs éclosent et donnent naissance à une larve ou chenille qui rongé le grain; c'est alors qu'on s'aperçoit de la présence de ces insectes. Cette larve se tient à la surface des tas de blé, lie plusieurs grains ensemble avec des fils de soie, se cache sous cet abri et commence aussitôt ses déprédations. Elle vit de la farine du grain, pénètre de plus en plus dans son intérieur, et passe à un autre grain. Il n'est pas rare de voir plusieurs grains à la surface des tas liés les uns sur les autres et former une croûte de plusieurs pieds d'épaisseur. Elles ont ordinairement atteint leur croissance parfaite, c'est à dire leur état d'insecte parfait, dans les mois de juin et juillet. Au moment de subir leur seconde métamorphose, les chenilles de cette espèce gagnent les crevasses des murs, les fentes des planchers, se cachent dans toutes les cavités qu'elles rencontrent et se changent en chrysalides; elles restent

tout l'hiver et le printemps sous cette forme : le papillon ne prend son essor qu'au commencement de l'été.

Il est bien difficile de se préserver des attaques de cet insecte. Dès qu'on a reconnu sa présence, il faut soumettre la récolte de grains à l'action du sulfure de carbone ; c'est le seul moyen vraiment efficace, bien que des courants d'air froids soient très utiles pour faire périr cet insecte ; la larve ne se développe qu'avec une température modérée de 10 à 12 degrés Réaumur ; cinq ou six degrés au-dessous de zéro la plongent dans l'engourdissement ; elle ne résiste pas à cet abaissement de la température, pour peu qu'il se prolonge pendant un certain temps.

Lorsque l'insecte est encore à l'état de larve, on conseille, pour en opérer la destruction le criblage et le pelletage des grains. Par ce moyen, les grains se choquent les uns sur les autres et écrasent les larves. On a aussi recours à des moulins cylindres faits à peu près comme les moulins à écaler l'orge. On y introduit le grain et les larves sont alors détruites.

*L'alucite des grains.*— Cet insecte est aussi de l'ordre des lépidoptères. La larve vit sur différentes espèces de grains, sur le blé, l'avoine, le seigle, le blé-d'Inde et surtout sur l'orge.

Nous croyons intéresser nos lecteurs en leur donnant ici les détails suivants sur cet insecte, que nous empruntons à un "Traité sur les insectes nuisibles à l'agriculture," par M. V. Rendu :

Au sortir de l'œuf la larve est d'un rouge vif et devient ensuite toute blanche, à l'exception de la tête qui est brune : c'est sous cette forme qu'elle exerce ses ravages. Le papillon n'est pas difficile à reconnaître : ses antennes se redressent au-dessus de la tête comme deux petites cornes ; ses ailes couchées sur le dos, sont parallèles au plan de position ; les supérieures sont de couleur canelle pâle ; les inférieures, cendrées, sont bordées d'une frange de poils au côté interne. Les œufs, de couleur orange, sont ob ovals. Chaque femelle en pond de 70 à 80, et les dépose par paquets de dix à quinze, tantôt sur les épis en plein champ, quand la récolte est encore debout, ou qu'elle est en meule ou en grange, tantôt sur les grains battus et portés au grenier : selon que la température est plus ou moins élevée, ils éclosent dans l'espace de quatre à huit jours.

La chenille, à peine née, s'établit sur le grain le plus sain et le mieux nourri. Si le blé ou le seigle se trouve encore sur pied, elle se glisse entre les valves pour attaquer le grain ; sur l'orge, elle s'introduit dans l'intervalle qui sépare la pointe du grain et l'aréole de la valve extérieure ; plus le grain est tendre, plus la chenille l'entame aisément, mais, alors même qu'il est tout à fait mûr et très sec, elle en vient à bout. Avant de l'attaquer, elle s'insinue vers le milieu de la rainure, se file une toile extrêmement fine et l'attache aux deux côtés du sillon, de telle sorte qu'au-dessus de ce voile de gaze il n'y ait que juste la place nécessaire pour la contenir et lui permettre de se mouvoir. Sous cet abri, elle entame le grain vers le milieu de sa rainure, y pratique un trou rond, de la largeur de son corps, et se dirige en ligne droite vers l'embryon. Cette manœuvre instinctive a pour but de priver le grain de son germe, de l'empêcher de lever et de mettre l'alucite à même de se nourrir de la subs-

tance farineuse qu'il renferme ; le grain, en effet, privé de son principe vital, reste inerte, se conserve longtemps en terre, à l'abri des altérations que détermine la germination, et fournit à l'insecte le vivre et le couvert jusqu'à sa dernière métamorphose en papillon.

L'ouverture pratiquée dans le grain par la larve est toujours placée sur l'un des côtés formés par le sillon. La chenille n'attaque jamais que ce côté ; quelquefois elle ne dépasse pas ses dégâts au delà, elle y subit ses changements de peau, s'y file un cocon coeyeux avant de se transformer en chrysalide, et y devient papillon. Ordinairement, cependant, elle absorbe toute ou presque toute la substance farineuse, sans avoir jamais besoin d'un autre grain pour son développement complet, qui s'accomplit en cinq semaines. Ainsi, le choix de l'alucite pour tel ou tel grain est définitif ; l'insecte ne passe pas d'un grain dans un autre, un seul lui suffit ; les grains alucités, d'où les papillons se sont échappés dans le courant de l'automne, contiennent plus ou moins de farine ; après l'hiver, ils sont ordinairement réduits à leur simple écorce ; toute la matière farineuse a passé dans le corps de la larve.

Chaque grain à demi rongé ou totalement épuisé de sa farine ne renferme jamais qu'un alucide, celui-ci y demeure clôturé depuis l'instant où il s'est introduit jusqu'à sa dernière métamorphose.

L'exiguïté de la chenille, le trou presque imperceptible qu'elle s'ouvre au fond du sillon, sa cachette à l'intérieur du grain, la dérobent facilement aux regards et la rendent d'autant plus redoutable. Dans les tas de grains, la semence, quoique rongée en dedans, n'offre rien qui trahisse la présence de l'insecte. Le grain, même réduit à sa pellicule, garde sa couleur et sa forme normale ; la larve y poursuit en toute sécurité ses déprédations. Dans les meules et les granges, elle ravage encore plus impunément ; nul indice ne l'y révèle ; l'apparition seule du papillon dénonce le mal, mais alors il est consommé. Toutefois, un examen attentif permet de reconnaître la présence de l'alucite ; le grain vicié fléchit sous la pression des doigts, et, jeté dans l'eau, il surnage. A ces données pratiques, on peut y joindre une autre d'une exécution toute aussi facile : on prend dans la meule ou dans la grange un certain nombre de gerbes soupçonnées d'infection, on les jette à terre ; s'il en sort des papillons, l'ennemi est au cœur de la place ; il faut se hâter de faire passer la récolte par la machine à battre et la vendre au plus vite, sous peine de voir le mal empirer de jour en jour.

Dans les contrées ravagées par l'alucite, on a longtemps regardé l'échauffement des grains comme le signe le plus certain de la présence de l'insecte ; sans négliger cette considération, il ne faut pas le regarder comme un indice infallible. Il y a souvent coïncidence entre des grains échauffés et les dégâts de l'alucite, mais l'insecte se rencontre aussi sur des grains sains. La fermentation n'est pas rare dans les récoltes mal rentrées et entassées dans des endroits humides ; les papillons femelles préfèrent à tous les autres les grains avariés pour y déposer leurs œufs, et les chenilles éprouvent moins de résistance à les attaquer.

L'alucite profite de l'échauffement du grain, mais ne le produit pas, ni comme larve, ni comme chrysa-

lide ou insecte parfait. Duhamel, savant agronome, après maintes expériences, a constaté que les monceaux de blé ne s'échauffaient pas, quoiqu'ils donnassent des papillons; tant que les chenilles abondent dans le grain, qu'elles y sont pleines de vie et n'en ont encore dévoré qu'une partie, une chaleur même considérable peut se développer dans les tas; elle diminue à mesure que les chenilles se transforment en chrysalides, et s'éteint tout à fait, lorsque les papillons commencent à sortir. Ce n'est pas la chaleur animale soustraite du tas qui le refroidit, comme on le croit communément; l'abaissement de température qu'on y remarque, tient uniquement à ce que l'action combinée de l'air, de la chaleur et de l'humidité est désormais sans effet sur le grain, puisque la substance farineuse dévorée n'est plus une cause de fermentation; celle-ci, toutefois, remplit un rôle considérable par rapport à l'alcidité: lorsqu'elle est modérée, elle active l'accroissement des chenilles et détermine énergiquement la sortie des papillons; elle fait, en définitive, l'office de la température chaude, si favorable à la multiplication des insectes, en général, et de l'alcidité spécialement.

Avant de se transformer en chrysalide, la chenille use d'une précaution fort ingénieuse: elle trace avec ses mandibules un cercle sur l'écorce du grain et en découpe tout le pourtour, mais en ayant soin de ne pas détacher complètement le couvercle; il doit lui servir d'abri jusqu'au moment où elle le soulèvera à l'état de chrysalide pour se frayer un passage par cette ouverture, lorsqu'elle sera devenue papillon. Après cette opération, elle se file un cocon soyeux et s'y enferme; au moment de se montrer insecte parfait, la chrysalide enfonce avec sa tête le couvercle qu'elle s'était ménagé pour sa sortie, elle passe une partie de son corps hors de sa prison, se débarrasse de sa dernière tunique, dégage ses ailes et prend sa volée.

Dès que les papillons sont venus à la lumière, ils s'accouplent et se mettent à pondre, si la température s'élève de 20 à 30 degrés centigrades. Le mal commence dans le champ même; les œufs sont déposés sur les épis sur pied; ils ne tardent pas à éclore; les chenilles rongent aussitôt le grain. Dans les années chaudes, le développement complet de l'insecte a lieu avant que la récolte ne soit rentrée. Les femelles qui pondent les premiers œufs proviennent de deux sources différentes: les unes sont sorties du sol, où elles avaient été enterrées avec la semence; les autres ont émigré des greniers, des granges ou des meules où l'on avait entassé la récolte précédente, battue ou non battue.

Il y a donc au moins deux générations: l'une passe l'hiver dans les grains à l'état de chrysalides et se transforme en insectes parfaits au printemps suivant; les papillons s'envolent par les fenêtres et vont gagner les champs. L'autre génération, transportée en terre avec la semence, se développe au moment de l'épiage des grains et se rend directement sur les récoltes pour y multiplier.

Lorsque le temps est favorable, il s'écoule généralement un mois entre la ponte et la sortie du papillon.

Tout grain qui a livré passage à un papillon d'alcidité est complètement perdu, soit que la chenille l'ait

entièrement dévoré, soit qu'elle n'en ait consommé qu'une partie; dans ce dernier cas, en effet, ce qu'il en reste est souillé par les déponilles et les déjections de l'insecte. La farine qu'on en retire, prend une couleur terreuse et un goût détestable; il en est de même si le grain renferme encore la chenille lorsqu'on l'envoie au moulin, la farine s'en trouve fortement altérée. Tout grain alcidité répugne à la volaille; les rats eux-mêmes, si peu difficiles en fait de nourriture, n'y touchent pas; convertie en farine, sa pâte ne lève pas, attendu qu'il n'y a plus de gluten.

Le meilleur préservatif contre l'alcidité est de n'employer pour semence qu'un grain sain, trempé, pendant une demi-heure, dans un bain de sulfate de cuivre, tel qu'on le prépare pour le chaulage du blé.

On ne détruit pas l'alcidité par le brassage et le pelletage des grains, car l'insecte reste dans le grain et rien ne peut l'en faire sortir. On a proposé de soumettre les grains à une forte chaleur ou au moyen d'acide sulfureux, pour la destruction de cet insecte, comme on le fait pour le charançon.—(A suivre.)

#### Le savoir en agriculture.

Il est un point dont les cultivateurs ne se pénètrent pas assez: c'est que l'agriculture est le métier le plus compliqué et le plus difficile de tous et que pour l'exercer avec avantage, il faut le savoir dans toutes les branches que commande cet art.

La culture des champs se liant avec presque toutes les industries, un bon agriculteur doit posséder une multitude de connaissances et n'être, pour ainsi dire, étranger à aucune; car il doit leur demander successivement leur concours.

L'agriculture, par l'énergie et la multiplicité des moyens qu'elle met en œuvre, est une industrie, et une industrie qui, en raison de son importance, demande à ceux qu'elle a enrôlés de progresser toujours. Grandes sont donc l'erreur et la faute de ceux qui laissent s'accréditer encore l'idée d'une agriculture ignorante.

Qu'on encourage donc les écoles d'agriculture qui ont pour but de donner aux jeunes gens de nos campagnes une instruction en rapport avec les devoirs graves qu'ils auront à remplir. Il leur faut, à ces jeunes gens, une instruction qui porte leur intelligence vers la réflexion et l'observation rapide des faits, pour que l'action seconde vivement la pensée. Dans ces institutions, ils acquerront la connaissance des terres, des plantes et des engrais, de façon à approprier les plantes aux terres et les engrais aux plantes et aux terres: ils auront alors une juste idée de ce grand métier qu'on nomme l'agriculture.

Nous l'avons dit bien souvent et nous le répétons encore aujourd'hui: L'avenir est à l'agriculture. C'est elle, elle seule qui résoudra le grand problème social du bien-être général et de la vie à bon marché. Mais l'agriculture ne sera prospère qu'en autant qu'elle sera faite avec intelligence et que nous tirerons avantageusement parti des institutions agricoles que nous possédons. Encourageons tout particulièrement nos écoles d'agriculture, au lieu d'essayer à amoindrir leur utilité aux yeux des cultivateurs.

Vraiment il nous fait peine de voir quelques journaux représenter parfois nos écoles d'agriculture

comme des institutions où l'on n'y enseigne que la simple lecture aux jeunes gens qui les fréquentent, et cela tout en faisant l'éloge d'institutions agricoles largement subventionnées et qui nécessairement doivent donner pour l'argent qu'elles reçoivent. Au lieu de chercher à nuire aux institutions agricoles que nous possédons dans notre Province, prenons les moyens de les mettre en état de correspondre aux besoins d'un enseignement agricole théorique et pratique qui se fait de plus en plus sentir, mais n'allons pas établir des écoles d'agriculture dont le programme soit au dessus des besoins actuels de la jeunesse de nos campagnes pour en faire de bons agriculteurs. *Commençons par le plus nécessaire.*

#### Les feuilles des arbres employées comme litière.

Nous savons qu'en nombre d'entraits les céréales ont tellement souffert par la rouille que la paille en provenant ne sera guère utilisable même pour la litière des animaux. Dans ce cas il y aurait avantage de recourir aux feuilles des arbres pour la litière, soit celles des vergers ou de la forêt si elle n'est pas éloignée du lieu d'habitation. Rien ne peut mieux convenir à la litière des chevaux et des bêtes à cornes que les feuilles des arbres : elles contribuent même à augmenter la richesse du fumier, par les diverses matières qu'elles renferment, si l'on ne retarde pas trop à en faire provision. Il n'y a rien de dispendieux en ce que les jeunes gens de la maison prennent une voiture à foin et aillent à la recherche des feuilles dans la forêt, après avoir ramassé celles du voisinage de la maison. Une bonne litière et une étable chaude ajoutent considérablement sur la quantité de lait à obtenir. Une fois qu'on aura essayé de ce moyen, on y aura certainement recours l'année suivante.

#### Inspection journalière du troupeau de vaches.

Le cultivateur qui tient à réaliser le plus grand profit possible de son troupeau de vaches leur porte la plus scrupuleuse attention; il en fait la revue au moins une fois chaque jour, lorsque rien ne l'en empêche. Par ce moyen, et nul autre, il peut être en état de connaître exactement les conditions dans lesquelles elles se trouvent. Si, par exemple, il leur arrive quelque accident, il s'en aperçoit et il est prompt à leur porter secours; si l'une d'elle est malade il essaie à se rendre compte de sa maladie par les mouvements ou l'apparence de l'animal, et il lui donne les soins nécessaires; si une vache amaigrit, ce cultivateur soigneux, lorsqu'il en a trouvé la cause, la soumet à un nouveau régime et il lui donne un surcroît de nourriture en la faisant soigner à part. Le temps ordinaire de ses visites étant fixé à l'heure où l'on traite les vaches, soit le soir ou le matin, ce cultivateur peut se rendre compte de la diminution de telle ou telle vache, et dans ce cas il lui donne une nourriture supplémentaire. S'il s'aperçoit que toutes ses vaches ne donnent pas autant de lait que d'habitude, il essaie à en connaître la cause, soit qu'il doive l'attribuer à la négligence de ses serviteurs ou au défaut de nourriture et le manqué d'eau : dans ce dernier cas il a vite fait de changer de pâturage et de faire en sorte que les animaux aient de l'eau à leur dispo-

sition. Dans ces conditions, un cultivateur ne peut que réaliser de grands profits par ses vaches, qui lui paieront amplement le trouble qu'il se donne pour les tenir en bonne condition. Les soins que ce cultivateur accorde à son bétail, donne la mesure de l'attention toute particulière qu'il sait apporter à tous les travaux qu'exige la culture de sa terre, et nécessairement nous ne lui entendrons jamais dire que *l'agriculture ne paie pas!*

#### Soins à donner aux vaches à cette saison de l'année.

D'ordinaire à cette saison de l'année, les pâturages suffisent à peine à l'entretien du bétail, principalement à l'égard des vaches qui pour cela diminuent considérablement en lait. C'est assurément l'époque où elles exigent le plus de nourriture, exposées qu'elles sont aux vents froids et même aux mauvais temps pendant les mois d'octobre et novembre. Pour suppléer aux pâturages insuffisants, le cultivateur soigneux s'est approvisionné de fourrages verts que lui fournit le silos, et il donne à ses vaches qu'il a le soin de rentrer à l'étable ou de mettre à l'abri dans sa basse-cour, une nourriture supplémentaire afin d'empêcher qu'elles ne tarissent pas. Par ce moyen il peut, pendant tout le mois d'octobre et partie du mois de novembre porter à la fromagerie ou la laiterie une assez grande quantité de lait.

Les cultivateurs qui n'ont pas à leur disposition des fourrages verts en quantité suffisante, pourront y suppléer en donnant du grain à leurs vaches. Ce grain sera assurément payé d'abord par l'augmentation du lait, puis ensuite par la bonne condition dans laquelle les vaches se trouvent pour entrer en stabulation. Les vaches pauvrement nourries en automne, exigent bien plus de nourriture pour les tenir en bon état pendant le temps de la stabulation en hiver.

Dès que l'on s'aperçoit que les vaches ne gagnent rien au pâturage vers la fin d'octobre, qu'au contraire elles diminuent considérablement en lait, il vaut mieux les mettre à l'étable, du moins lorsque les vents sont froids ou pendant les journées de pluies. En agissant autrement les animaux dépérissent et les pâturages sont brisés par le piétinement des animaux : ce qui occasionne double perte dont on ne calcule pas assez les mauvais effets pour l'avenir.

#### Nourriture d'hiver des bestiaux.

Aussitôt que les pluies froides et les fortes gelées d'automne commenceront, il faudra établir les vaches à lait.

Dès ce moment, les racines doivent former une partie essentielle de la nourriture des bêtes à cornes et des bêtes à laines. Les bœufs et les vaches peuvent très bien passer l'hiver en recevant par jour 12 lbs de foin ou même moins, lorsqu'on peut leur donner de bonne paille à discrétion, et le reste de la nourriture en racines telles que betteraves, pommes de terre, carottes, navets de Suède, etc. Parmi ces racines, les plus nutritives sont les pommes de terre et les betteraves; on peut calculer qu'elles équivalent à un peu moins de moitié de leur poids de foin sec.

Les carottes sont, sans contredit, préférables aux pommes de terre pour la santé du bétail; mais d'après les expériences faites on s'est assuré qu'elles

leur sont inférieures est faculté nutritive; cependant les pommes de terre ne pourraient présenter de l'inconvénient pour la santé des bestiaux qu'autant qu'on leur donnerait crues en grande quantité. Les navets sont beaucoup moins nutritifs; il en faut 500 livres environ pour former l'équivalent de 100 livres de foin.

Les feuilles de choux sont encore moins nutritives que les navets.

**Choses et autres.**

*Troisième pèlerinage Canadien en Terre-Sainte.*—N'y ayant pas eu de pèlerinage aux Lieux-Saints en 1885 et 1886, plusieurs m'ont sollicité d'un organiser un pour cette année, de manière à ce que les pèlerins pussent en même temps assister aux solennités des noces d'or de Sa Sainteté Léon XIII. Après diverses correspondances avec mes agents en Orient, voici ce qui a été définitivement réglé:

Le pèlerinage prendra à New-York le steamer de la ligne française pour le Havre, samedi le 19 Novembre, et voici quel sera l'itinéraire:

New-York Nov. 19		RETOUR	
Le Havre " 30		Jérusalem Janvier	5
Paris " 30, Déc. 1, 2, 3		Ramleh "	5
Lyon " " 4, 5		Jaffa "	6
Marseille " " 6, 7		Port-Saïd "	7
Steamer des Messageries Maritimes " 8, 9		Alexandrie " 8, 9, 10	10
Naples (1) " " 10		Naples " " 14	14
Alexandrie " " 14		Rome (7) " " 16	16
Le Caire (2) " " 14, 15, 16		Ancône (8) " "	
Ismailia (3) " " 17		Vénise " "	
Port-Saïd " " 18		Milan " "	
Jaffa (4) " " 19		Turin " "	
Ramleh " " 19		Lyon " "	
Jérusalem " " 20		Lourdes " "	
S. Jean, Bethléem (5) S. Sabas, le Jourdain, la Mer Morte (6)		Bordeaux " "	
		Paris " "	
		Hâvre " "	
		New-York " "	

[1] Arrivée à Naples le samedi vers les 6h., on en repart à 1 h. P. M.

[2] Du Caire on va visiter les Pyramides, l'arbre de la Vierge, etc.

[3] Du Caire on se rend par chemin de fer à Ismailia où l'on prend un bateau sur le canal de Suez qui nous amène à Port-Saïd dans la soirée du samedi. Le dimanche soir on reprend le steamer et le lundi matin on débarque à Jaffa.

[4] Le trajet de Jaffa à Jérusalem, 16 lieues, se fait en voitures. On laisse Jaffa dans l'après-midi et l'on couche à Ramleh [5 lieues] pour arriver à Jérusalem le lendemain vers les 4h. P. M.

[5] On s'arrangera de manière à passer la nuit de Noël à Bethléem.

[6] Partant de Jérusalem à 2 h. P. M. on couche à S. Sabas, le lendemain on visite la mer Morte et le Jourdain et l'on couche à Jéricho, et l'on arrive le jour suivant pour le dîner à Jérusalem.

[7] Les pèlerins se réunissent à Rome pour l'audience du Saint-Père, et ensuite chacun opère son retour quand bon lui semble, les billets étant valables pour un an.

[8] Ceux qui veulent visiter Lorette doivent s'arrêter à Ancône pour prendre une autre voie qui les ramène au même lieu le lendemain s'ils le désirent.

**Prix.**

Première classe dans les steamers et 2 classe en chemin de fer.....	\$420.
Seconde classe pastout.....	\$325.

**DEUXIÈME ITINÉRAIRE**

Le même que pour le premier jusqu'au retour à Paris, puis: Dieppe, New Heavens, Londres, Liverpool, Québec.

**Prix.**

Première classe en steamer et 2e classe en chemins de fer \$500.

Ces prix comprennent tous les transports tant par steamers que par voies ferrées et par terre en Terre-Sainte, en outre la

pension à bord des steamers ainsi que durant les 18 jours que l'on passe en Terre-Sainte.

Ceux qui voudront visiter la Samarie, la Galilée, la Syrie etc., voyage des plus intéressants, pourront faire changer leurs billets à Jérusalem.

Une croix spéciale, argent émaillé en rouge, est donnée aux pèlerins; cette croix leur sera remise à Marseille.

Tous ceux qui se proposent de faire le voyage sont priés de vouloir bien m'en informer au plus tôt, pour que les arrangements soient pris sans délai.

Comme tous les arrangements se clôtureront à Québec, il faudra m'envoyer le coût du trajet par traites sur les banques de cette Province ou celles des Etats-Unis. Quant aux argentés qu'un chacun voudra emporter pour soi, on pourra prendre des traites de la Compagnie Cook, divisées en £10 sterling, payables dans toutes les principales villes du parcours, Paris, Naples, Alexandrie, Jérusalem, Rome, etc.

Pour plus amples informations s'adresser au soussigné,

L'ABBÉ PROVANCHER,  
Cap Rouge, Québec.

N. B.—Si les nouvelles du choléra qu'on mentionne en Orient se continuaient, le départ serait ajourné à une date ultérieure. Avis en sera donné en temps convenable.

*Agriculture et horticulture.*—M. Auguste Dupuis, du village des Aulnaies, nous adressait ces jours derniers une petite boîte de prunes Lombard, Impérial, Smith's Orleans, Bradshaw. Ces échantillons sont magnifiques et prouvent à quels résultats peuvent conduire le travail persévérant, la patience aidée par l'étude et l'esprit d'observation.

M. Dupuis a fait une longue série d'expériences avant de réussir à mettre la main sur les variétés de prunes et de pommes qui conviennent à notre climat.

Il faut avoir passé par là—comme l'on dit en langage populaire—pour savoir ce qu'il en coûte à ceux qui tracent ainsi la voie du progrès. Peu de professions exigent autant d'énergie que celle de l'agriculteur et de l'horticulteur. Tous deux travaillent dans la même direction et demandent à la nature le secours de ses ressources immenses, merveilleuses. Travail consolant et pur, s'il en fut jamais, par exemple, dans lequel les mauvaises passions ne trouvent pas l'aliment que leur fournit en abondance la vie agitée de la politique, des professions libérales, etc.

Plus l'instruction véritable se répandra dans notre province, plus nous verrons nos jeunes gens se livrer à la culture du sol et des industries diverses dont il est la base.

L'agriculteur éclairé qui sait que l'art qu'il exerce est de tous le plus noble, est l'homme le plus heureux qui existe, le plus libre, le plus fort d'esprit et de corps.

Les préjugés, le défaut d'éducation, ont ravalé l'agriculture dans certains cercles de la population. Ce déplorable esprit tend à disparaître rapidement, à mesure que la lumière se fait dans les masses.

Des travailleurs d'élite comme M. Dupuis contribuent dans une large mesure à créer, à activer ce mouvement plein de promesses vers un avenir prospère et heureux pour notre race.

La culture des fruits est sans contredit l'une des plus séduisantes et les plus propres à faire aimer la vie des champs. Elle est aussi l'une des plus rémunératrices quand elle est intelligemment conduite et pratiquée. Elle a été jusqu'ici trop négligée. Il est vrai de dire que l'insuccès a couronné bien des tentatives, causées, disons-le sans crainte, par le manque de discernement et l'imprudence. Quel mal n'ont pas fait les vendeurs d'arbres qui ne conviennent pas au climat de cette province! Que de travail frustré par leur faute. Que d'espérances déçues!

C'est en agriculture surtout que l'expérience est précieuse et qu'il importe de profiter de celle acquise par son prochain. Souhaitons dans l'intérêt du progrès, que l'on se souvienne de cette vérité si élémentaire, cet automne, et que ceux qui feront des plantations le jour de fête des arbres, s'adresseront à bonne enseigne, au lieu de s'exposer à des accidents et à des déconvenues de tous genres en achetant de personnes sans connaissances pratiques. M. Dupuis est dans notre région le pépiniériste le plus compétent que nous puissions indiquer à nos lecteurs. Nous ne faisons pas, cela se comprend, de réclame salariée en tenant ce langage. C'est un plaisir et un devoir pour nous d'aider au développement agricole sous toutes ses formes, parmi lesquelles la culture des fruits est l'une des plus intéressantes.

La fête des arbres approche. C'est le temps de préparer le terrain pour les plantations qui, nous le comptons bien, seront considérables cet automne.



**Jouissez de la vie.**

Quel admirable monde que celui où nous vivons. La nature nous donne la grandeur des montagnes, les vallons et les océans, et mille sources de jouissance. Nous ne pouvons rien désirer de mieux quand nous sommes en santé parfaite. Mais combien de fois la plupart se sont-ils découragés, affaiblés et harassés par la maladie, quand il n'y a aucune occasion pour ce sentiment, comme tous ceux qui souffrent de cet état peuvent s'en procurer la preuve, avec la *Fleur d'août de Green* qui les débarrassera de tout malaise, et les mettra comme s'ils venaient de naître.

La dyspepsie et la maladie du foie sont les causes directes de soixante-quinze par cent des maladies comme les affections bilieuses, l'indigestion, le mal de tête, la constipation, la prostration nerveuse, les vertiges, la palpitation du cœur, et autre décourageants symptômes. Trois doses de *Fleur d'août* en démontreront les merveilleux effets Bouteilles d'échantillon 10 cents. *Essayez.*

**RECETTES**

*Mastic pour raccommoder les faïences, porcelaines et vaisseaux de terre cassés*

Prenez un blanc d'œuf cru, ajoutez de la chaux vive écrasée bien menu, et gros comme une noix; battre le tout ensemble, en frotter les morceaux dans les endroits cassés, les joindre et les serrer avec quelque lien pour les tenir collés. Laissez sécher pendant vingt-quatre heures. Pour les vaisseaux en terre, ajoutez des morceaux de pot de grès en poudre très subtile.

*Nettoyer les tableaux.*

Faire éteindre un peu de chaux vive dans beaucoup d'eau, et se servir de cette eau de chaux très claire pour laver le tableau avec un pinceau légèrement jusqu'à trois fois, après quoi le bien rincer avec de l'eau nette et bien claire, il sera neuf.

*Autre moyen.*—Une once de cendre gravelée, une once de soude blanche, qu'on fait bouillir ensemble dans une pinte d'eau, réduite à moitié; la passer dans un linge, et lorsqu'elle est à moitié froide, en frotter les tableaux avec une éponge, puis les achever avec de l'eau claire, et les essayer avec un linge blanc fin. La deuxième eau nettoie les plus sales, en frottant légèrement, et rinçant tout de suite avec de l'eau froide.

**A Vendre**

4 poules et 1 coq Light Brahmas.....	\$5.00
4 poules et 1 coq Langhans.....	\$5 00
6 poules et 1 coq Golden Hamburgs.....	\$5 00
2 poules et 1 coq Wyandotts.....	\$2 00

Ces volailles de choix proviennent d'œufs achetés chez les meilleurs éleveurs des Etats-Unis.

Livrables à la Station de Ste Anne.

S'adresser à

HECTOR A. PROULX,  
Ste Anne de la Pocatière, P. Q.

**CHEMIN DE FER D'OXFORD ET NEW GLASGOW**

SEC.—CHEMIN DE MINGO A LA VILLE DE PICTOU, BRANCHE DE I. C. R.

**SOUSSION POUR LES TRAVAUX DE CONSTRUCTION**

**D**ES SOUSSIONS encahées, adressées au soussigné et endossées "Soumission pour le chemin de fer d'Oxford et du New-Glasgow" seront reçues à ce bureau jusqu'au midi de lundi, le dixième jour d'octobre 1887, pour certains travaux de construction.

Les plans et devis seront ouverts pour l'inspection au bureau de l'Ingénieur en chef des chemins de fer du Gouvernement à Ottawa, et aussi au bureau du chemin de fer d'Oxford et du New Glasgow à la rivière John, Comté de Pictou, Nouvelle-Ecosse, le et après le premier jour d'octobre, 1887. La spécification générale et la forme de la soumission pourront être obtenues alors après application.

Aucune soumission ne sera prise en considération à moins qu'elle ne soit imprimé et qu'on ait rempli les conditions voulues.

Par ordre,

A. P. BRADLEY,  
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,

Ottawa, 9 Sept 1887.

22 sept. 1887—3.

**A VENDRE**

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,  
16, Rue St Jacques, MONTREAL

**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 Yorkshires.**

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.