

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 : Ordinations par Son Eminence le cardinal Taschereau, à la Basilique Notre-Dame de Québec.—Honneur à l'agriculture! reconnaissance à l'égard des premiers colons établis à Québec.—L'exposition agricole du comté de Portneuf.—L'exposition agricole du comté de l'Islet, et l'exposition de la Société d'horticulture de ce même comté.

Causerie agricole : Efficacité du sel comme engrais dans les terres.

Sujets divers : L'engraissement du bétail à l'étable.—Engraissement des porcs avec les grains.—Nourriture d'hiver pour les porcs.—Quelques effets de la chaux sur les arbres fruitiers.

Choses et autres : Brochure intéressante : "Sixième rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec."—Le fromage canadien.—Quelques vérités à l'égard des chevaux.

Recettes : Confitures et sauce au tomates; moyen de conserver les tomates.—Vin de prunes.

REVUE DE LA SEMAINE

Ordinations à la Basilique Notre-Dame de Québec.—Son Eminence le cardinal Taschereau a fait les ordinations suivantes, à la Basilique :

Tonsurés le 20 septembre.—MM. Jacques Dubé, Narcisse Grégoire, Joseph Cinq-Mars, Arthur Simard, Pierre Hébert, Napoléon Gariépy, Eutrope Langlois, Félix Dugal, Léonce Vézina, Elzéar Dionne, Alphonse Lemieux, Silvio Chénard, Georges Lavoie, Michel Chamberland, David Chénard, Hermas Michaud, Adolphe Dulac, de Québec.

MM. Alexander McAuly, John P. McGrath, John A. McDonald, Charlottetown; William Scully, Edward Lennon, Manchester, E.-U.; John Moriarty, Halifax; P. P. Dufour, Saint-Jean, N.-B.; William Lavlor, Chatham, N.-B.

Minorés le même jour.—MM. Philias Roy, Cléophas Picher, Gustave Rémillard, Emile Côté, Amédée Gosselin, Joseph Jobin, Alfred Morisset, Mendoza Bernard, Fran-

çois Pelletier, Téléphore Soucy, Emile Poirier, Robert Lagueur, Omer Cloutier, Sauveur Turcotte, Québec.

MM. Vital Leblanc, Saint-Jean, N.-B.; Edward Muddock, Chatham, N.-B.; Daniel Bernier, Sherbrooke; Alphonse Pouliot, Dakota.

Sous-Diaconat, le 22 septembre.—MM. Aldéric Boilard, Théodore Mercier et J. Fénélon Gagnon, Québec.

MM. John McMillan, Charlottetown; Joseph Curry, Halifax; Francis McMury, Saint-Jean, N.-B.; Francis McKenna, Alleghany, Pa.; William Foley et Donald Summers, Halifax.

Diaconat le 23 septembre.—MM. Aldéric Boilard, Charles Langlois, Jos. Fénélon Gagnon et Théodore Mercier, Québec.

MM. John James Tyrill, Springfield; John McMillan, Charlottetown; Joseph Curry, Halifax; Francis McMurry, Saint-Jean, N.-B.; Francis McKenna, Alleghany, et William Foley, Halifax.

Sous-Diaconat, le même jour.—M. Charles Langlois, Québec, *cum titulo missionis.*

Honneur à l'agriculture! reconnaissance aux premiers colons établis à Québec.—Nos félicitations à notre ami, M. Eugène Renault, de Montmaguy, pour le magnifique projet qu'il vient de soumettre aux lecteurs du *Courrier du Canada*, dans le but de faire une fête commémorative à l'occasion du troisième centenaire de l'établissement des trois premiers chefs de familles qui se soient établis permanentement à Québec: Abraham Martin, Louis Hébert et Guillaume Couillard. M. Renault suggère d'élever, pour cette mémorable circonstance, un monument à ces trois pionniers de la noble armée des travailleurs du sol.

Voici ce que nous lisons dans le *Courrier du Canada*, sous le titre :

CRUCE, ENSE ET ARATRO.

Rien ne parle plus éloquemment au cœur d'une jeune génération qu'un monument, et c'est pour cette raison que,

chez tous les peuples civilisés, on se fait un honneur, en même temps qu'un devoir, de multiplier les feuillettes de ce grand livre des statues, des mausolées, des colonnes, des arcs-de-triomphe: livre toujours ouvert, et que l'enfant et l'illettré lisent aussi couramment et avec autant de profit que l'homme fait et le lettré.

Il faut bien l'avouer, nous ne sommes pas riches en monuments commémoratifs, et, pourtant, que de grandes choses, que de glorieux noms nous aurions à graver sur le bronze et sur le granit ?

Je viens d'écrire en tête de ces quelques réflexions la belle devise du peuple canadien français: *Crucce, ense et aratro*, par la croix, par l'épée et par la charrue. Cette noble devise, si éloquente et si significative dans son laconisme, résume admirablement toute notre histoire. Or, c'est à peine si nous avons, dans toute la province de Québec, une demi-douzaine de monuments racontant les grandes et innombrables œuvres accomplies par la croix et par l'épée sur cette terre de la Nouvelle-France, et nous y chercherions en vain une pauvre petite colonne nous enseignant cette grande vérité que, après la croix et l'épée, c'est à la charrue que notre nationalité doit son salut.

" Dieu qui aime le peuple canadien-français à cause de sa foi, de sa loyauté et de son amour du sol, écrivait dernièrement avec beaucoup de sens dans la *Lyre d'or* monsieur Charles Thibault, lui a assuré le salut par la croix, la protection par l'épée, l'abondance par la charrue. Oui, notre origine a été protégée par la croix, notre passé par l'épée; que la charrue assure notre avenir. Soyons donc, français de ce pays ou frères de l'exil, soyons ce que nos pères ont été: apôtres, soldats et laboureurs. "

Une belle occasion va se présenter l'année prochaine de faire un tout petit effort patriotique pour combler la lacune qui existe dans notre collection de monuments, en élevant, à Québec, à côté des monuments glorifiant la croix et l'épée, une colonne en l'honneur des trois premiers labourers de la Nouvelle-France.

Cette occasion, c'est le centième anniversaire de la naissance d'Abraham Martin.

Abraham Martin, Louis Hébert et Guillaume Couillard sont, on le sait, les trois premiers chefs de familles qui se soient établis permanemment à Québec, les trois éclaireurs, les trois pionniers de la noble armée des travailleurs du sol. Honorer leur mémoire par un monument convenable, ce serait montrer que nous comprenons la haute importance du rôle qu'a joué la charrue dans nos destinées; ce serait encore et surtout donner à la jeune génération et aux générations futures un salutaire enseignement.

Les maîtres actuels de la France, les sinistres hâbleurs qui font à la croix, à l'épée et à la charrue la guerre qu'on connaît—guerre à la croix, en la traquant partout, guerre à l'épée, en la transformant en instrument de crocheteurs, guerre à la charrue, en paralysant son action par une politique fiscale instable—les maîtres actuels de la France, dis-je, se préparent à célébrer, l'an prochain, le centenaire de la révolution. Pourquoi, nous qui sommes restés les fils de la France, de St-Louis et de Jeanne d'Arc, pourquoi ne protesterions-nous pas contre l'apothéose montée par les fils de la France de 89, en élevant sur ce coin de terre d'Amérique, un monument à la mémoire des trois français qui ouvrirent les premiers sillons sur le sol vierge de la Nouvelle-France, un monument portant en relief la croix, l'épée et la charrue, parce que Martin, Hébert et Couillard furent à la fois missionnaires, soldats et labourers !

Quelle belle et superbe fête nationale nous pourrions faire à l'occasion de l'inauguration d'un pareil memento ! Tous les centres agricoles canadiens-français de la province de Québec—qui se seraient fait un point d'honneur d'apporter chacun leur pierre au monument—seraient représentés à la solennité par des délégués et on verrait se renouveler dans le bon vieux Québec le spectacle inouï de la St-Jean-Baptiste de 1880, le spectacle de tout un peuple réuni pour affirmer son respect pour un passé sans tache et sa foi dans un brillant avenir.

Sans plus de commentaires je sou mets ce projet à vos lecteurs, espérant qu'une voix plus autorisée que la mienne s'élèvera pour le populariser.

Montmagny, 20 septembre 1888.

EUG. RENAULT.

L'exposition agricole du comté de Portneuf.—Nous offrons nos sincères félicitations à MM. les directeurs de la Société d'agriculture du comté de Portneuf, sur les succès obtenus à leur exposition annuelle qui a eu lieu jeudi le 27 septembre dernier. Nous savons que cette société d'agriculture n'épargne rien non-seulement pour rendre ses expositions les plus intéressantes possibles, mais aussi dans le but de procurer à ses membres les moyens d'instruction agricole indispensable pour arriver au véritable progrès agricole. C'est ainsi que cette Société, outre les prix considérables qu'elle accorde aux exposants, souscrit annuellement pour chacun de ses membres au *Journal d'agriculture* et à la *Gazette des Campagnes* depuis la fondation de ces deux journaux d'agriculture.

Nous empruntons au *Courrier du Canada*, le rapport suivant de l'exposition agricole du comté de Portneuf, qui a eu lieu au Cap-Santé, chef-lieu du comté, jeudi dernier :

L'exposition que nous venons de voir fait honneur au beau comté de Portneuf, si on en juge par le nombre des entrées et la somme d'argent donnée en prix. On a fait 260 entrées et une somme de \$400 a été affectée au paiement des prix.

Aussi il fallait voir l'immense foule de cultivateurs accourus de tous les coins du comté pour y exposer ou admirer les produits de toutes sortes. On remarquait parmi les visiteurs MM. F. Delisle, Bouffard, Gosselin, avocats; Vézina et Rouillard, du *Canadien*; L. Brousseau, junior, du *Courrier du Canada*, et un grand nombre d'autres. Parmi les dames signalons la présence de mesdames Léger Brousseau, Langlois, Bouillé, F. Delisle, J. Gosselin. A dix heures messieurs les juges se sont mis à l'œuvre. Repassons avec eux les différents départements.

Les chevaux.—Les chevaux exposés sont en très grand nombre, tous de beaux spécimens; en voici la liste :

Étalons de 4 ans : 1er prix, Samuel Germain, Portneuf; 2e prix, Joseph Rhéaume, Ste Jeanne de Neuville; 3e prix, Liboire Piché, Cap-Santé.

Étalons de 3 ans : 1er prix, J. C. Lanouette, St Casimir; 2e prix, Daniel Beaucage, St Alban.

Étalons de 2 ans : 1er prix, Désiré Juneau, Ste Jeanne; 2e prix, Norbert Beaudry, Pointe-aux-Trembles.

Étalons de 1 an : Prix, Artem Marcotte, Portneuf.

Bœufs.—Les bœufs n'étaient pas très nombreux, mais le peu qu'il y avait était réellement splendide; les différentes

racées y étaient représentées. Nous avons remarqué entre autres les animaux de MM. Lazare Rochette, de la Pointe-aux-Trembles; Alfred Godin, Eugène Lesage, Ferdinand Richard, du Cap Santé.

Peu de concurrents pour le beurre. Celui fabriqué à la beurrerie du Cap Santé a été trouvé de qualité supérieure. Pas de fromage.

L'industrie domestique est pratiquée sur une grande échelle dans le comté de Portneuf; il y avait là des échantillons de drap, tapis, couvertes, qui nous ont paru superbes.

Plusieurs exhibits de sucre d'érable étaient de première qualité.

Les légumes étaient en grand nombre. Nous avons remarqué des choux monstres exposés par MM. Doré de Deschambault, et J. Chevalier du Cap Santé.

Il serait trop long d'entrer dans les détails de cette exposition qui est un succès sous tous les rapports. Malheureusement une pluie torrentielle qui a tombé tout l'après-midi a forcé les gens à regagner leur foyer plus tôt qu'un grand nombre l'aurait désiré.

Au sujet de cette exposition, nous lisons dans le *Canadien* :

Le département horticole était bien représenté. M. le curé Soulard, des Ecureuils, exposait un panier de betteraves de dimension colossale; l'une de ces betteraves pesait dix-huit livres. La culture du céleri et des choux est en grand honneur dans le comté de Portneuf; les échantillons produits étaient admirables. L'on a remarqué parmi les exhibits plusieurs pieds de céleri et deux magnifiques choux-fleurs cultivés par M. Ferdinand Delisle, de Québec, sur sa terre à St Laurent de l'Île d'Orléans.

Le président du comité de l'exposition était M. François Morisset du Cap Santé; et le secrétaire, M. A. D. Hamelin de Deschambault.

Les étrangers ont observé avec plaisir que le Cap-Santé travaille chaque année à se faire une toilette nouvelle et que le temps est proche où ceux qui sont en quête d'un endroit propice pour la villégiature se dirigeront de ce côté. Jusqu'à cette année, la navigation avait été rendue difficile au Cap-Santé par une lisière de gros cailloux s'avancant dans le fleuve et défendant pour ainsi dire les abords du quai. Sur les instances du curé de la paroisse, M. l'abbé David Gosselin, le ministère des Travaux Publics s'est décidé à faire enlever ces écueils et à rendre ainsi l'entrée du port plus accessible. On a fait sauter, cet été, au moyen de la dynamite, près de deux cents gros cailloux.

L'on peut dire en toute sûreté que c'est de l'argent précieusement employé, car ces travaux sont avant tout d'intérêt public. Nous n'avons aucun doute pour notre part que Sir Hector Langevin s'estimera heureux d'achever ce qu'il a si bien commencé. Il suffira maintenant d'un millier de piastres pour allonger le quai et améliorer le chenal de façon à le rendre accessible aux bateaux, à toute marée.

L'exposition agricole du comté de l'Islet et l'exposition de la Société d'horticulture de ce même comté.—Ces deux expositions ont eu lieu jeudi, le 27 septembre dernier, à St Jean Port Joli, dans des circonstances tout-à-fait défavorables vu les pluies torrentielles de la veille.

Rien n'empêche cependant que les directeurs de ces deux expositions doivent être fiers des succès obtenus. Le nombre des entrées a été plus considérable que d'habitude, surtout dans le magnifique département de l'horticulture où l'art du jardinage et de la culture des fruits semble avoir atteint la limite de la perfection, grâce au zèle et au

bon exemple de notre distingué pépiniériste M. Auguste Dupuis, qui se réjouit d'avoir pu s'entourer, dans son propre comté, de nombreux horticulteurs qui lui disputent vaillamment les prix avec des arbres provenant de sa pépinière.

Dès que nous aurons reçu la liste des prix de ces expositions, nous les publierons, en les faisant suivre de quelques remarques de notre part.

CAUSERIE AGRICOLE

Efficacité du sel comme engrais dans les terres.

L'emploi du sel, comme engrais dans les terres, ne saurait être fait avec trop de prudence et de discrétion; car cette substance ne convient ni à tous les sols, ni à tous les climats, et il faut, pour jouir de son efficacité, le concours de certaines conditions.

Ajoutez à cela qu'au delà d'une certaine dose, le sel détruit, brûle et stérilise tout. Les anciens qui tiraient un très bon parti des vertus fécondantes du sel, le semaient aussi sur les endroits frappés de réprobation, sur l'emplacement des villos prises d'assaut, afin de les rendre à tout jamais stériles.

C'est assurément folie d'employer le sel outre-mesure, parce qu'on court le risque de brûler la terre. On imiterait en cela celui qui se brûle les mains au feu quand il veut les réchauffer. Les meilleures choses, mal employées, peuvent donner de mauvais résultats.

Comme preuve que le sel est un engrais salin, lorsqu'on l'introduit dans le sol qu'en proportion convenable, nous ne ferons pas l'énumération de toutes les bonnes et belles expériences qui ont été faites par des chimistes, des agronomes qui voulaient s'entendre à ce sujet. Mais nous rappellerons ici des faits pratiques que l'usage du temps a consacrés, et contre lesquels personne ne saurait élever le moindre doute.

Les prés salés des bords de la mer donnent en abondance une herbe de qualité supérieure.

Les *polders*, terrains qui, au moyen de digues, ont été conquis sur la mer, sont d'une inépuisable fécondité, puisqu'ils produisent sans engrais depuis un temps considérable.

En Bretagne et en Normandie, on remplace le fumier par des varechs et autres plantes marines imprégnées de sel, et on a, de plus, la vieille habitude d'arroser les fanières d'étable avec de l'eau de mer.

Dans les comtés de Chester et du Cornwall, en Angleterre, on prépare depuis un temps très reculé, des composts de terre, de sel et de chaux qu'on répand sur les prairies et dans les terres de labour.

Les cultivateurs allemands et polonais voisins des mines de sel gemme ne manquent pas d'utiliser les résidus et les débris de sel et de terre salée qu'on leur vend.

Le sel peut jouer le rôle d'engrais, mais à certaines conditions que nous croyons utiles de signaler ici.

Pour que le sel opère bien, il y a nécessité qu'il rencontre dans la terre de l'humidité, de l'argile, du calcaire et une certaine quantité de débris végétaux et animaux, c'est-à-dire d'humus ou terreaux. Sans ces conditions, nul effet, ou résultats nuisibles.

On ne doit jamais mettre de sel dans les terrains sablonneux, ni dans les terres non calcaires et trop compactes, car nous aurions raison de nous en repentir,

L'emploi du sel est avantageux pour les fonds à base d'argile, dans lesquels il y a naturellement du calcaire, ou qui en contiennent accidentellement par suite de fréquents marnages. Dans ces sortes de sols, l'humidité ne manque jamais, et le sel, grâce à l'élément calcaire, se convertit peu à peu en une substance âcre et active, en soude, qui exerce absolument sur les plantes les mêmes effets avantageux que la potasse qui est contenu dans les cendres de bois.

Donc, lorsque l'on introduit du sel dans une terre qui réunit les conditions convenables d'humidité, de porosité, d'aérage, et qui renferme le principe calcaire en suffisante quantité, c'est absolument comme si l'on ajoutait des cendres de bois, car le sel ne peut rester en présence de la chaux, de l'air et de l'eau, sans se changer en soude. Ceci explique pourquoi le même sel, introduit dans une terre privée de marne ou de craie, en d'autres termes, de calcaire, peut n'exercer aucun effet appréciable sur les cultures.

Voici un moyen de remédier à ces inconvénients :

Ne répandez jamais le sel purement et simplement, à la manière du plâtre dont vous saupoudrez vos trèfles.

Associez-le toujours, et pour tous les cas, à la craie, ou à la marne blanche ou à la chaux. Faites-en un compost avec le double de son poids de l'une ou de l'autre de ces substances; humectez ce mélange; couvrez-le de terre et laissez-le mûrir à l'ombre pendant trois ou quatre mois, en évitant surtout que le tas ne se dessèche. Vous arriverez de cette manière à transformer votre sel en soude, qui agira dans toutes les terres, quelque soit leur nature.

Ce compost, vous le répandez à la main au printemps, sur vos récoltes déjà levées, à la dose de 500 livres par arpent.

Il y a encore une manière plus simple d'utiliser les bons effets du sel, et de se mettre à l'abri de tous les inconvénients qui résultent de son emploi mal raisonné : c'est de l'incorporer au fumier, ainsi qu'on le faisait dans l'antiquité.

Mais, diriez-vous, puisque le sel a la propriété d'arrêter les progrès de la putréfaction dans les matières végétales et animales, puisque c'est un excellent condiment pour conserver indéfiniment les viandes, les poissons, les légumes, ne va-t-il pas, une fois mis dans le tas de fumier, porter obstacle au développement de cette fermentation qui est si nécessaire pour convertir les pailles en terreau ? ne va-t-il pas empêcher le fumier de se faire et de se changer en beurre noir ?

C'est là, en effet, ce qui arriverait à coup sûr si le sel était en grande quantité par rapport à la masse du fumier. Mais dans les conditions où on l'ajoute, c'est-à-dire en très petite proportion et dans une matière imbibée d'eau comme l'est le fumier, il produit un résultat tout contraire : il active la fermentation, il hâte la décomposition des matières végétales et animales.

Remarquez combien les effets d'une substance, quelle qu'elle soit, sont modifiés par les circonstances dans lesquelles on l'emploie : en grande masse, le sel est un agent puissant de conservation des matières végétales et animales ; en très petite dose, il produit encore cet effet quand les matières sont sèches ou peu humides, comme les fumiers, les mauvaises herbes, les racines ramassées par la herse, les curures de

fossés, etc., il en accélère la putréfaction, et concourt ainsi efficacement à leur conversion en terreau.

C'est une grande bonté de la Providence d'avoir répandu partout, autour de nous, une substance qui possède des propriétés merveilleuses et si différentes. Il y aurait vraiment folie à ne pas utiliser cette faveur.

Ne craignons donc pas de répandre du sel sur les fumiers, ou de dissoudre du sel dans le purin avec lequel on doit toujours les arroser pour les faire mûrir. Nous aurons ainsi des fumiers plus chauds, plus actifs ; et, par conséquent, il en faudra moins pour produire, à surface égale de terre, les mêmes effets fertilisants. Vingt livres de sel suffisent par trois pieds cubes de fumier.

Au reste, si nous adoptions l'usage de faire manger du sel à nos bestiaux, nous n'aurions pas besoin de saler les fumiers, ou de préparer les composts de sel et de chaux dont nous parlions plus haut ; car le sel administré aux animaux passe dans leurs urines et dans leurs excréments, de sorte qu'il enrichit les engrais, et qu'incorporé ainsi dans la substance même des fumiers, il exerce son influence bienfaisante sur les récoltes et ne nuit jamais.

Si le sel est à bas prix, usez-en largement. Surtout ne faites pas dire à vos détracteurs, ce qu'ils ne manquent pas de répéter chaque fois qu'il s'agit de vous indiquer de nouveaux moyens d'améliorations du sol : " A quoi bon ? Les cultivateurs n'aiment pas le progrès ; ils tiennent à leur routine et font fi des conseils que vous leur donnez ; ils ne tentent pas même l'expérience la plus facile que vous leur suggérez, dans le but d'améliorer leur système de culture. "

L'engraissement du bétail à l'étable.

L'engraissement du bétail à l'étable a acquis de nos jours une importance dont on peut facilement se rendre compte. Anciennement cette pratique n'avait, au point de vue agricole, qu'un caractère tout à fait secondaire, et se trouvait, par suite, renfermée dans les limites comparativement restreintes. Par l'extension rapide qu'elle a prise, en raison des besoins toujours croissants de la consommation non-seulement intérieure, mais pour l'exportation, elle se place au premier des opérations agricoles de l'hiver.

Le travail de l'engraissement du bétail ne peut devenir réellement utile qu'à la condition que les produits obtenus dépassent en valeur les produits achetés et consommés, jointes aux dépenses d'entretien.

A cause des difficultés du moment, où nous avons subi des pertes assez considérables dans la moisson de nos récoltes, les grains seront d'un prix plus élevé ; les engraisseurs auront donc, plus que jamais, à calculer de près les frais et les résultats probables de leur industrie. Plus que jamais, ils devront craindre les mécomptes résultant de fausses appréciations ; car, à mesure que l'on voit se rapprocher les prix d'achats des matières de ceux de la vente des animaux gras, les chances d'insuccès augmentent.

On comprend que, dans ces conditions, une erreur, quelque légère qu'elle soit, peut faire perdre la plus grande partie des bénéfices attendus, et même occasionner des pertes.

Pour éviter ces conséquences fâcheuses, les cultivateurs soucieux de leurs intérêts recherchent avec soin tous les moyens propres à rendre leur travail fructueux.

Dans l'engraisement des bêtes à cornes pendant l'hiver il y a plusieurs choses à considérer :

C'est d'abord l'individu sur lequel on veut opérer, en étudiant au point de vue de la conformation, de l'âge, de la race, de la taille et du sexe ;

C'est ensuite la nature et la qualité des aliments dont on dispose pour produire l'engraisement ;

C'est, en troisième lieu, la manière de les administrer et le mode de préparation à leur faire subir ;

C'est, enfin, les soins dont il faut entourer les animaux en graisse et le lieu servant à les abriter.

Le choix du bétail destiné à l'engrais exige une grande habitude et un tact particulier, qu'une longue pratique peut seule faire acquérir.

La conformation qu'il convient de rechercher pour cet objet a été décrite fort au long par plusieurs auteurs très entendus. D'après certains auteurs les races de bœufs qui ont la plus d'aptitude à la graisse, offrent les caractères suivants :

10. Tête fine et légère, indice d'une ossature peu massive ; yeux vifs et doux, signe de santé et de naturel calme et tranquille ; cornes lisses et courtes ; il est constaté que les bœufs à cornes longues et rugueuses s'engraissent difficilement ;

20. Encolure courte et peu chargée, la chair de cette partie étant peu estimée ;

30. Dos large et horizontal ; corps allongé, signe d'une bonne complexion chez les ruminants ; poitrine haute, annonçant que les poumons s'y dilatent facilement ;

40. Côtes amples, arrondies ; flancs pleins ; ventre volumineux ; forme du corps à peu près cylindrique, ce qui annonce un estomac bien développé et agissant librement ;

50. Hanches, croupe, fesses, cuisses volumineuses, constituant la prédominance de l'arrière-main, dont les parties offrent une meilleure viande de boucherie ;

60. Extrémités aussi courtes, aussi menues que possible. Le fameux Bakewell, grand éleveur anglais, s'attachait à ce caractère d'une manière toute particulière ;

70. Peau douce, souple, flexible, élastique, se détachant facilement ; poil brillant, clair, moelleux ; veines superficielles, apparentes.

Indépendamment de ces caractères, déjà fort nombreux, chaque engraisseur un peu expérimenté a des signes particuliers, à lui, à l'aide desquels il parvient d'ordinaire à faire un excellent choix.

On a beaucoup discuté sur la question de savoir à quel âge les animaux de l'espèce bovine sont le plus propres à être engraisés. Il existe encore à cet égard deux opinions bien distinctes : l'une empruntée à la théorie, l'autre basée sur l'observation des faits.

La première admet que l'âge de sept à neuf ans est le plus convenable, parce que, disent les théoriciens, généralement, le bœuf n'a pas terminé sa croissance avant cette époque. Il en résulte, selon eux, qu'une portion des aliments consommée est utilisée à l'accroissement des diverses parties du corps qui continuent à se développer au préjudice du tissu adipeux.

S'il est vrai que le grand nombre de bêtes à cornes augmente en volume jusqu'à l'âge de sept à neuf ans, on ne saurait contester la justesse du raisonnement que nous tient la science. Mais, à coup sûr, les conséquences qu'on en veut faire découler sont empreintes d'exagération, car, dans la grande majorité des cas, ne remarque-t-on pas que sous le rapport du volume il y a très-peu de différence entre nos bœufs de quatre à cinq ans et ceux de sept à neuf ans ?

D'ailleurs, il est notoire que, d'après les principes suivis par la plupart des cultivateurs, pour l'élevage et l'entretien des bestiaux, ceux-ci ne peuvent pas être conservés aussi longtemps sans payer, d'une manière quelconque, la nourriture qu'ils reçoivent ; car autrement ils deviendraient une cause de perte au lieu d'être une source de profit. La vache et le taureau acquittent cette dette en concourant simultanément à la reproduction de leur espèce ; la première en plus donne une certaine quantité de lait. Le bœuf ne peut se libérer que par son travail.

Les partisans de la seconde opinion reconnaissent que l'engraisement est beaucoup plus facile et moins coûteux chez les animaux plus jeunes. Cette seconde manière de voir étant fondée sur l'expérience acquise depuis nombre d'années par une foule d'observateurs éclairés et ralliant, d'ailleurs, nos praticiens les plus habiles, la question soulevée ne saurait rester plus longtemps douteuse.

Certains cultivateurs ont fixé à quatre ans le terme d'engraisement des bêtes à cornes ; d'autres, au contraire, celui de trois ans ; quelques-uns, enfin, celui de cinq ans. On ne peut établir aucun principe à cet égard. Le terme le plus convenable varie avec les races et quelquefois les individus que l'on a sous la main. Nous avons vu des sujets de deux ans et demi acquérir en très peu de temps un haut degré d'embonpoint, tandis que d'autres, nourris absolument de la même manière, mais ayant deux à trois ans de plus, restaient beaucoup en arrière.

En règle générale, on peut admettre que plus un bœuf se développe avec promptitude, plus tôt il est propre à être soumis au régime de l'étable. Nous en trouvons une preuve convainquante dans quelques races anglaises dont la croissance étonne par sa rapidité, et qui, à deux ans et même dix-huit mois, sont déjà susceptibles d'un engraisement lucratif.

Engraisement des porcs avec les grains.

L'orge, le seig'le, le sarrasin, l'avoine et le blé d'inde sont les grains que l'on emploie le plus souvent pour l'engraisement des porcs.

On donne le grain aux porcs de plusieurs manières : 10. cru et sec, mais beaucoup d'eau à boire ; 20. détrempé dans de l'eau, mais, pour que le grain soit plus nourrissant, on le fait germer, puis sécher ; 30. cuit et crevé ; 40. concassé.

En donnant ainsi le grain, il engraisse complètement, et les porcs ne s'en dégoûtent pas si on a eu soin de le faire détrempé un peu avant l'heure du repas et d'en former une pâte que l'on aura éclaircie avec de l'eau.

Le blé d'inde et l'orge sont très propres à l'engraisement, surtout vers la fin. Les porcs en sont très friands.

Si l'on veut engraisser les porcs avec des grains et des légumes, il faut d'abord donner les légumes purs, détrempés et cuits ou égrugés, et y mêler une quantité de grains de plus en plus forte, attendu que, si on commençait par le grain, ils rebuteraient ensuite les légumes.

On peut encore faire aigrir la pâte; l'engraissement par ce moyen est plus prompt et moins coûteux que celui qui s'opère avec le grain. Le grain égrugé ou la grosse farine doivent être délayés dans de l'eau chaude et réduits en pâte; en douze heures le tout est aigri quand il a été tenu à une température un peu élevée; alors on mélange une partie de cette pâte avec de l'eau pour en faire un breuvage épais que l'on donne aux porcs; quand il ne reste que peu de pâte, on y ajoute de nouveau grain égrugé et de la farine. Ce breuvage ne nourrit pas suffisamment les porcs, mais il leur est très agréable; il faut leur ajouter à cette nourriture une ration de grain et de pois, si on ne veut pas avoir une chair flasque et légère, peu de lard et peu de graisse.

Quand les cochons ont atteint un poids d'engraissement convenable par l'un des moyens que nous venons d'indiquer, il faut se dépêcher de les tuer si on ne veut pas les voir périr en quelques jours par la cachexie graisseuse.

Nourriture d'hiver pour les porcs.

Les porcs ne peuvent point chercher eux-mêmes leur nourriture en hiver; il faut, en conséquence, apporter plus de soins à leur procurer celle qui leur est nécessaire: C'est alors que les moyens d'entretien deviennent plus restreints pour le cultivateur imprévoyant qui n'a pas su faire une grande provision de racines; car le grain serait trop cher pour les animaux que l'on veut simplement entretenir en bon état. Il n'y aurait donc que les résidus de la cuisine, le son provenant du blé moulu: mais ces déchets ne seraient pas suffisants pour un cultivateur qui aurait plusieurs porcs à hiverner.

Il faut, de toute nécessité, avoir à sa disposition d'autres provisions, et la culture en grand de racines peut seule les fournir, à moins d'être à proximité d'une féculerie ou d'une brasserie, qui vous permettent de vous procurer ces résidus à bon compte; ce n'est d'ordinaire que dans le voisinage d'une ville que l'on peut recourir à ce moyen d'alimentation des porcs.

Les racines sont donc la seule nourriture économique pendant l'hiver. Avant de les servir, il faut avoir soin de les approprier, de les couper par morceaux de moyenne grosseur, de les assaisonner de sel de temps en temps pour exciter leur appétit, de mélanger les diverses espèces, et de donner pour boisson les eaux grasses. Si l'on s'aperçoit que les porcs sont fatigués des racines crues, il faut les faire cuire: ce petit sacrifice suffira pour rendre l'appétit aux porcs.

C'est en hiver principalement, que les cochons doivent recevoir les plus grands soins de propreté et un logis convenable. On voit communément les cultivateurs laisser courir leurs porcs, en hiver, dans des basse-cours, où ils trouvent divers déchets. La méthode n'est pas mauvaise quand on a soin, pendant le temps des pluies et des froids, de tenir leur logement propre, garni d'une bonne litière, parce que, dans le

cas contraire, ils s'enterrent dans un tas de fumier, et par ce moyen, la superficie de leur peau se remplit d'ordures, et les intervalles entre leurs soies se couvrent d'une croûte qui arrête la transpiration et qui est un grand obstacle à leur croissance.

Quelques effets de la chaux sur les arbres fruitiers.

Appliqué aux arbres fruitiers, le chaulage cicatrise les plaies et écorchures, détruit les œufs et larves d'insectes nuisibles, et active la végétation. M. Dargent, arboriculteur distingué conseille d'employer la dissolution que voici: On fait bouillir et cuire 25 pintes de graines et criblures de céréales quelconques; dans l'eau encore chaude, on fait dissoudre 50 livres de chaux, à laquelle on ajoute deux livres ou plus de suie; puis, quand le tout est froid, une livre de fleur de soufre; on remue le tout jusqu'à parfait mélange et on l'applique au tronc et aux maîtresses branches des arbres fruitiers. On aura eu soin toutefois de les débarrasser d'abord des mousses et des éclats d'écorce morte qui les recouvrent, ainsi que du bois mort et même des branches gourmandes, tous objets nuisibles à la végétation.

Choses et autres.

"Sixième rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec."—Nous accusons avec reconnaissance réception du "Sixième rapport de la Société d'industrie laitière" extrait du Rapport de l'honorable commissaire de l'agriculture et des travaux publics de la province de Québec, pour l'année 1887, dont nous avons déjà publié quelques extraits dans la *Gazette des Campagnes*, notamment le remarquable travail de M. J. C. Chapais, sur "les aptitudes et relations des propriétaires, fabricants, patrons et gérants de fabriques de beurre et de fromage."

Cette brochure forme 153 pages de matières très intéressantes à lire, où sont reproduits les discours prononcés et les divers rapports et études soumis à la convention de la Société d'industrie laitière faites par des hommes compétents, tels que le président honoraire, M. S. Lesage; le président actif, l'honorable Boucher de LaBruère; l'abbé Provancher, l'abbé Charrier, le Rév. Père trappiste Jean-Baptiste, MM. le Dr J. A. Couture, Nazaire Bernatchez, M. P. P., B. Beauchamp, M. P. P., A. Cassavant, J. J. A. Marsan, Paul Carrigue, Maurice Frey, John Macdonald, J. C. Chapais, J. M. Archambault, Joseph Painchaud et Saul Côté.

Nous applaudissons à la décision prise par MM. les directeurs de la Société d'industrie laitière, de distribuer ce rapport aux membres de cette société en même temps que la circulaire annuelle du printemps, car ce rapport contient des renseignements qui pourraient être mis immédiatement en pratique pour le plus grand avantage des cultivateurs.

En même temps que ce rapport nous recevons une lettre circulaire du secrétaire M. J. de L. Taché, annonçant que la prochaine convention de la Société d'industrie laitière aura lieu à l'Assomption les mercredi et jeudi, 9 et 10 janvier 1889. Tous les membres pour 1888 et ceux qui s'inscriront pour 1889, auront droit à une réduction du prix de passage sur les chemins de fer, pour se rendre à cette réunion.

On peut devenir membre de cette Société en faisant parvenir le prix de souscription à M. J. de L. Taché, Boîte 1023, P. O., Québec. Les membres reçoivent gratuitement le "Rapport annuel de la Société d'industrie laitière," qui seul vaut le prix de souscription (\$1.00) par les précieux renseignements qu'il renferme.

Le fromage canadien.—Les cultivateurs apprendront avec plaisir que le fromage canadien jouit d'une popularité croissante dans les îles britanniques.

Certains spéculateurs américains s'étant avisés dernièrement de répandre de faux bruits sur la pureté de ce produit du Canada, notre ministre du revenu de l'Intérieur a provoqué une

enquête et des analyses qui ont tourné au plus grand avantage des producteurs canadiens. Sur cent douze échantillons analysés, pas un seul n'a été trouvé falsifié.

Quelques vérités à l'égard des chevaux.—Voulez-vous que les chevaux ne contractent pas l'habitude de sauter les clôtures, faisons en sorte qu'elles soient toujours tenues en bon ordre.

Des conducteurs craintifs rendent les chevaux également craintifs.

De trop fortes charges rendent les chevaux lourds.

Des chevaux traités avec douceur les rend dociles et doux.

Si l'on maltraite les chevaux lorsqu'ils sont au pâturage, nous en ferons des chevaux sauvages, difficiles à aborder.

Un conducteur lent et insouciant rend le cheval paresseux.

Un bon passage donne la santé aux chevaux et rend le poil luisant.

Atteler habituellement les chevaux à de lourdes charges les rend poussifs.

Si l'on veut qu'un cheval ait longue vie, il faut lui donner ses repas et le faire travailler à des heures régulières.

Traiter durement un cheval le rend timide.

La santé des chevaux repose plus dans les bons soins qu'on lui donne que par des médicaments qui lui sont donnés sans discernement, c'est-à-dire à la moindre apparence de maladie.

Une nourriture irrégulière tient constamment les chevaux en état de maigreur, quelque soit la quantité qu'on leur donne.

RECETTES

Confitures et sauces aux tomates; moyen de conserver les tomates.

Nous empruntons à la "Chronique scientifique" de La Presse les moyens suivants d'utiliser et de conserver les tomates :

Catsup aux tomates rouges.—On prend un demi-minot de tomates bien mûres; on les brise et on les cuit à petit feu, puis on passe au travers d'un tamis. On ajoute une pinte de bon vinaigre, trois roquilles de sel, une once de clous de girofle moulus, deux de têtes de clous, une de poivre blanc et une demie de poivre rouge. Alors on fait bouillir pendant trois heures et on met en bouteilles.

Catsup ou tomates vertes.—Un quart de minot de tomates vertes; six oignons, six piments verts, une balled de sel. Laisser passer la nuit.—Couvrir de vinaigre, bouillir une heure et mettre en jarre.—Dans le chandron, mettre une livre de cassonade brune, une cuiller à soupe de cannelle, une de tête de clous, autant de clous de girofle et de poivre blanc; un quart de balled de montarde, un demiard de raifort râgé et de vinaigre; bouillir et jeter sur les tomates dans la jarre.

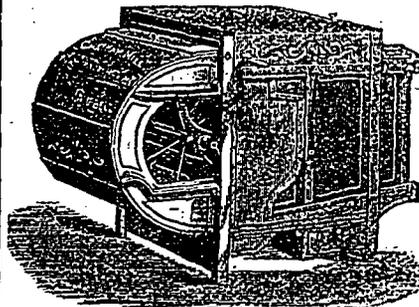
Préserves aux tomates.—Tomates mûres, 13 livres. On verse dessus un gallon de belle mélasse chauffée et on laisse ainsi douze heures au repos. Alors on cuit, on enlève les tomates et on continue à cuire la mélasse jusqu'à ce que le sirop soit bien épais; on le verse sur les tomates et on met en jarre. On aromatise avec du gingembre ou des écorces de citron. Si, au lieu de mélasse, on emploie du sucre, on doit mettre livre pour livre.

Tomates conservées.—Les fruits bien mûres sont mis dans des jarres sans les presser et de manière qu'ils baignent complètement dans de la saumure dans laquelle on les maintient au moyen d'une petite soucoupe qui entre dans les jarres. On recouvre celles-ci avec des plaques de liège.

Vin de prunes.

Prenez des prunes de Damas bien mûres, la quantité que vous voudrez; mettez-les dans une bassine, sur un feu suffisant pour les faire crever et en faire exuder le suc; versez dans des terrines et laissez refroidir; mettez de nouveau sur le feu, et agissez de la même manière; vous réitérerez cette manipulation trois fois, afin d'obtenir un suc plus sucré et plus concentré. Passez alors le suc, mettez le marc à la presse, réunissez les liqueurs et sur chaque pinte de ce suc, ajoutez quatre onces de sucre. Portez ce mélange dans un lieu dont la température soit de quinze à dix-huit degrés Réaumur; faites fermenter le temps suffisant, après quoi, laissez reposer, tirez à clair et mettez en bouteilles.

Machine à Couper.



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

R. J. LATIMER,

92, rue McGill, Montréal.

401, rue St Valier, St Sauveur, Québec.

4 Octobre 1888.—4

DE QUEBEC AUX ANTILLES.

NOTES DE VOYAGE

Par M. l'abbé MONTMINY.

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

Comme le tirage de cette brochure est limité le public voudra bien se le procurer sous le plus court délai. Les deux cents pages de matières qu'elle renferme sont des plus attrayantes. Raconté dans un style sobre et facile, le voyage de M. Montminy ne saurait manquer d'intéresser toutes les personnes désireuses de s'instruire et de se renseigner sur 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.

Apprenti typographe demandé.

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

FIRMIN H. PROULX, à

Ste Anne de la Pocatière.



CANAL DU SAULT STE-MARIE.

AVIS AUX ENTREPRENEURS.

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

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

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

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

Dans le cas des compagnies, il devra y être attaché les signatures actuelles au long, la nature de l'occupation et la résidence de chacun des membres de la compagnie, et de plus un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$20,000 devra accompagner la soumission pour le canal et les écluses, et un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$7,500 devra accompagner la soumission pour le creusement et l'élargissement du chenal aux deux extrémités des jetées, etc.

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

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

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

Par ordre

A. P. BRADLEY,
Secrétaire.

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

23 août 1888.

LES
Célèbres Lunettes
DE
B. Laurance



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

1er juin 1888.

A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,
BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

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

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

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

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

Publié par " La Société de publication commerciale. "

MONIER ET HELBRONNER,
Gérants, à Montréal.

Fermé St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)000(—

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

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

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

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

24 mai 1888.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surtendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 2 juin 1888.