

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant

Hector A. Proulx.

Tout ce qui concerne les abonnements à la Gazette des Campagnes et les annonces à être publiées dans ce journal, doit être adressé à Hector A. Proulx, Gérant.

ANNONCES

Première insertion.....10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc..... 3 centins par ligne

Pour annonce à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Guérisons miraculeuses à Ste Anne de Beaupré.—Bénédiction de l'église de St Alban, dans le comté de Portneuf.—La vigne et le Sacré-Cœur; prédiction de Marie aux enfants de la Salette.—Distribution solennelle des prix au Collège de Ste Anne le 22 juin dernier.—Voyage d'excursion à la Baie des Chaleurs le 26 juillet; retour le 31 juillet.

Causerie Agricole : Nécessité d'améliorer le sol.

Sujets divers : Quatrième concours de la Société d'industrie laitière de la province de Québec.—L'art agricole: Emploi des instruments aratoires.—Veillées de Jacques: Le bon emploi du temps (Suite).—Quelques détails importants sur la fenaison: Valeur des exportations actuelles de foin; ce que demande le marché; fauchage et fanage; grand défaut dans notre fauchage; la fanasse mécanique; bottelage du foin; capuchon (hay caps); le foin de qualité supérieure.—Expériences sur les engrais chimiques par M. Georges Ville.—Choix des vaches canadiennes; caractères généraux des bonnes vaches laitières de toutes les races; manière de préparer les vaches pour l'épreuve des concours; nourriture des vaches laitières; qualités de la nourriture.

Choses et autres : M. J. Elzéar Pouliot, avocat, de retour d'un voyage en Europe depuis plusieurs mois, se remet à la pratique de sa profession à Fraserville.—Inauguration publique du cercle agricole des Trois-Pistoles le 25 juillet; la Société St-Jean-Baptiste prendra part à cette démonstration, et le révérend M. T. Montminy fera une conférence sur l'agriculture.—Chemin de fer de Témiscouata.—La mouche à patates et emploi du vert de Paris.

Recettes : A propos de manche de hache.—Bière au gingembre.

A nos abonnés.—N'ayant pu publier la semaine dernière le numéro ordinaire de la Gazette des Campagnes, nous publions cette semaine un numéro double. Le Collège de Ste Anne nous ayant chargé de l'impression de l'annuaire de cette institution, que les anciens élèves du Collège de Ste Anne liront sans doute avec intérêt, nous avons été heureux de profiter de cet encouragement.

REVUE DE LA SEMAINE

Guérisons miraculeuses à Ste-Anne de Beaupré.—Au pèlerinage des habitants des diverses paroisses des comtés de Portneuf et Champlain, à Sainte-Anne de Beaupré, le vingt juin dernier, sous la direction du Rév M. J. E. Rouleau, curé de St-Ubalde, deux guérisons miraculeuses ont été opérées. Un enfant de 8 ans, nommé Herménégilde Lefebvre, de Ste-Anne de la Pêrade ne pouvait du tout faire usage de ses jambes. Il a été complètement guéri et a laissé ses béquilles dans la Basilique de Sainte Anne de Beaupré.

Un nommé Joseph Fiset, âgé de 50 ans, de St-Ubalde, a été guéri complètement et a laissé à Sainte Anne sa canne sans laquelle il ne pouvait marcher.

Comme on le comprend facilement, ces deux miracles ont produit une profonde impression sur les pèlerins et ont augmenté la confiance en la puissance de notre Thaumaturge. Aussi ces deux guérisons, racontées par les personnes qui en ont été témoins, donnent un nouveau zèle pour le second pèlerinage que M. Rouleau fera au commencement d'août prochain.

Bénédiction de l'église de Saint Alban dans le comté de Portneuf.—Le 27 juin dernier, toute la population de St Alban était en liesse. Il s'agissait de la bénédiction de l'église de cette paroisse.

La cérémonie qui a été très imposante était présidée par Mgr C. E. Poiré, le fondateur de cette paroisse. Il était assisté des Révds Chabot, vicaire à St-Casimir, et Gignac, qui agissaient comme diacre et sous diacre.

La grand'messe a été chantée par M. le chanoine B C. Bochet, curé de Ste-Anne de la Pêrade. Le sermon de circonstance a été donné par le R. P. Rottot, jésuite.

On a exécuté la messe bordelaise et les soli ont été rendus par M. Rosa de Québec.

Un grand nombre de prêtres dont voici les noms assistaient à cette cérémonie :

Mgr Poiré, curé de Ste Anne de la Pocatière; Révd M. J. N. Tessier, ancien curé de St François, Beauce; B. C. Bochet, chanoine, curé de Ste-Anne de la Pérade; E. Rottot, S. J., Québec; Jos. Stanislas Martel, curé des Grondines; Jos. Octave Faucher, curé de Lorette; D. Fortin, curé de St Prosper; Jos. O. Naud, curé de St-Séverin; Ed. Lasfèche, ancien curé de Ste Victoire d'Arthabaska; J. B. Gosselin, curé de Notre-Dame des Angos; C. A. Collet, directeur du Collège Ste-Anno; Ferd. Chabot, vicaire à St Casimir.

Après la messe il y a eu présentation d'adrosse à Mgr Poiré, lue par le notaire Léon St-Amant, de St-Alban, au nom des paroissiens reconnaissants, et pour remercier ce digne curé de tous les bienfaits spirituels qu'il s'est plu à verser sur la paroisse.

Qu'il nous soit permis d'ajouter que Mgr Poiré a donné des sommes assez rondes pour aider à l'érection de la vieille église. Il a aussi contribué largement pour le grand autel de la nouvelle église.

Dans l'après-midi un magnifique goûter a été pris dans l'ancienne sacristie. Un grand nombre de prêtres ont pris part à ce dîner.

Un grand nombre de drapeaux et d'oriflammes flottaient dans les principales rues du village par où devait passer Mgr Poiré.

La collecte qui a été faite dans l'église a rapporté une jolie somme.

Cette fête magnifique restera profondément gravée dans le souvenir des paroissiens de St-Alban.

—Communiqué.

La vigne et le Sacré Cœur.—Dans la célèbre apparition de Marie aux enfants de la Salette, la Mère de Jésus disait aux petits bergers :

“ Si les fruits de la terre se corrompent, l'impiété en est la cause; et la calamité ira croissant si les hommes se refusent à faire pénitence; mais s'ils se convertissent, les fruits de la terre leur seront donnés en abondance. ”

Hélas ! que nous sommes loin de la conversion et de la pénitence réclamées ! Le dimanche est toujours profané, le blasphème ne tarit pas, et l'impiété, sous toutes ses formes, se déchaine contre le Christ et son Eglise. Aussi les fléaux et les malheurs ne cessent de sévir sur les pays où l'on se rend coupables de blasphème et d'impiété. Pour ne citer qu'un seul fait relatif à la vigne, attaqué tour à tour par l'oidium, le phylloxéra et le péronospora, nous lisons dans *le Monde* publié à Paris :

“ Telle était autrefois la condition privilégiée de la France pour sa production viticole : elle produisait des vins pour sa consommation et exportait au dehors de doux à trois millions d'hectolitres, ou trois cent cinquante hectolitres d'eau-de-vie qui ne craignaient aucune rivalité dans les deux mondes. Ces beaux jours, hélas ! ont passés depuis longtemps. Depuis l'invasion du phylloxéra et des autres fléaux que nous savons, la position est entièrement retournée. ”

“ Nos récoltes de vins laissent un déficit de sept à huit millions d'hectolitres, que nous comblons avec des vins étrangers moyennant un numéraire de trois cent cinquante millions de francs; et pour sauver le restant de nos vignes épargnées par le fléau, on est dans la nécessité de leur appliquer des traitements préventifs qui aggravent considérablement les frais

de production. La fortune viticole de la France a subi de ce chef, depuis vingt ans, une déperdition de plusieurs milliards. ”

“ La prédiction de Marie aux enfants de la Salette s'accomplit tous les jours avec une ponctualité effroyable, qui n'a pas encore donné à réfléchir même à tous les propriétaires dont l'orgueil de la libre-pensée n'a pas obéi à l'intelligence. Ce point de vue religieux s'impose pourtant à tous d'autant plus impérieusement que les plus vantés des traitements contre le phylloxéra, contre le péronospora et contre les autres fléaux qui accablent nos vignes donnent des résultats de plus en plus insuffisants et aléatoires. ”

“ En effet, dans quelque voie qu'on s'engage pour sauver les vignes : submersion, cépages américains, sulfo-carbonate de potasse, on n'obtient nulle part de succès décisifs. On dépense en peu d'années la valeur de la vigne, et au bout d'une période plus ou moins prolongée, tout est à recommencer. Ici, on découvre que tel cépage américain, indemne pendant les premières années, perd de sa vitalité et de sa résistance. Là, on constate que le sulfure de carbone et le sulfo-carbonate sauvent une partie de la récolte, mais ne sauvent pas la vigne d'un dépérissement continu. ”

“ Tous les jours, nous voyons annoncer dans les sociétés viticoles des déceptions inattendues succédant à des succès qui avaient inspiré une confiance absolue dans l'avenir de tel ou tel cépage américain ou de procédé curatif et préventif. Je ne veux insister aujourd'hui sur ce pénible sujet qu'afin de constater cette période de doute et de découragement qui succède, dans beaucoup de contrées, aux espérances qu'avaient inspirées les cépages américains à leurs débuts. ”

“ Par contre, je ne puis noter qu'en passant que plusieurs *Semaines religieuses* ont signalé des propriétaires qui ont dû le salut de leurs vignes, à la prière, à l'observation des préceptes de la religion, et qui ont été exaucés d'une façon frappante, en ce sens que leurs vignes sont plus productives et plus florissantes que jamais, pendant que les vignes d'alentour sont à l'agonie. ”

Dans ces lignes, le chroniqueur du *Monde* fait allusion à plusieurs traits de protection divine vraiment remarquables. Nous citons le suivant, emprunté aux *Annales de Notre-Dame du Sacré-Cœur* :

“ Un de nos amis nous envoie une photographie de ceps prodigieux de Bouliac, près Bordeaux. La moyonne est de cent vingt grappes par pied.—Explication : les vignes ont été plantées en 1884 (château de Dinetty); les terres ont été bénites en mars; on a élevé une statue du Sacré-Cœur et renouvelé les bénédictions chaque année. ”

“ Depuis que je suis propriétaire, nous écrit cet ami, on n'a jamais blasphémé dans la propriété (du moins en ma présence),—c'eût été une cause d'expulsion immédiate.—On n'a jamais travaillé le dimanche.—Je suis persuadé qu'en ajoutant ces moyens à un travail consciencieux pour la vigne, on écarterait les fléaux dont la Vierge de la Salette nous a menacés. Le pays tout entier est phylloxéré, et nous sommes bénis. On vient de partout visiter notre propriété. ”

Ce qui provoque les châtiments à l'égard de nos récoltes, des fruits de la terre, disait MARIE en pleurs

aux enfants de la Salette, c'est le *blasphème* et la *profanation du dimanche*.

Telle est la vraie cause de nos maux. Travaillons donc à la faire disparaître par nos exemples, par notre influence, par nos exhortations, et nous aurons plus avancé pour la prospérité de notre pays que par tous nos procédés humains et nos inventions modernes. Si nous nous engageons dans cette voie, nous verrions bientôt la fécondité rentrer dans nos sillons, la paix et l'aisance dans nos familles. C'est la Vierge elle-même qui nous dit :

“ Si les fruits de la terre se corrompent, c'est l'impiété qui en est la cause; mais si mon peuple se convertit, les fruits de la terre lui seront donnés en abondance. Mes enfants, vous le ferez passer à tout mon peuple. ”

Distribution solennelle des prix au Collège de Sainte-Anne de la Pocatière, le 22 juin 1888.

- MÉDAILLE STANLEY.—*Sciences*.—David Chenard.
- PRIX POIRÉ.—*Philosophie*.—Elzéar M. DeChêne.
- PRIX PAINCHAUD.—*Eloquence*.—Pierre Lamontagne.
- PRIX DUFOUR-DEMERS.—*Langue grecque*.—Alphonse Langlais.
- PRIX TÊTU.—*Langues française et anglaise*.—Alcide LaRose.
- PRIX SPÉCIAL.—Donné à l'élève qui a subi le meilleur examen.—Luc Montreuil.

COURS CLASSIQUE.

Bonne conduite et application.—Prix, Thomas O'Neil.

PHILOSOPHIE SENIOR.

- Instruction religieuse*.—Prix, Silvio Chenard.—1er accessit, Silvio Deschênes; 2d acc., Thomas O'Neil.
- Philosophie morale*.—Prix, Michel Chamberland.—1er accessit, Silvio Deschênes; 2d acc., Thomas O'Neil.
- Physique*.—Prix, Silvio Deschênes.—1er accessit, David Chenard; 2d acc., Michel Chamberland.
- Chimie*.—Prix, David Chenard.—1er accessit, Silvio Deschênes; 2d acc., Silvio Chenard.
- Astronomie*.—Prix, Herménégilde Faucher.—1er accessit, David Chenard; 2d acc., Michel Chamberland.
- Minéralogie et géologie*.—Prix, David Chenard.—1er accessit, Silvio Deschênes; 2d acc., Elzéar Dionne.

PHILOSOPHIE JUNIOR.

- Instruction religieuse*.—Prix, Elzéar M. DeChêne.—1er accessit, Olivier Martin; 2d accessit, Robert Sasseville.
- Philosophie intellectuelle*.—Prix, Elzéar M. DeChêne.—1er accessit, Robert Sasseville; 2d acc., Eugène Pelletier.
- Mathématiques*.—1er prix, Elzéar M. DeChêne; 2d prix, François Fournier.—1er accessit, Robert Sasseville; 2d acc., Eugène Pelletier.
- Botanique*.—Prix, Elzéar M. DeChêne.—1er accessit, François Fournier; 2d acc., Eugène Pelletier.

RHÉTORIQUE.

- Eccellence*.—1er prix, Pierre Lamontagne; 2d prix, Armand Proulx.—1er accessit, Herman Pelletier; 2e acc., Emile Martin; 3e acc., Emile Hamelin.

Mention honorable : Ernest Vézina.

- Instruction religieuse*.—Prix, Emile Hamelin.—1er accessit, Emile Martin; 2d acc., Pierre Lamontagne.
- Discours français*.—Prix, Pierre Lamontagne.—1er accessit, Ernest Vézina; 2d acc., Armand Proulx.
- Littérature : préceptes et histoire*.—Prix, Pierre Lamontagne.—1er accessit, Armand Proulx; 2d acc., Herman Pelletier.
- Thème latin*.—Prix, Pierre Lamontagne.—1er accessit, Armand Proulx; 2d acc., Emile Hamelin.
- Version latine*.—Prix, Pierre Lamontagne.—1er accessit, Armand Proulx; 2d acc., Emile Martin.
- Version grecque*.—Prix, Pierre Lamontagne.—1er accessit, Armand Proulx; 2d acc., Herman Pelletier.
- Histoire du Canada*.—Prix, Ernest Vézina.—1er accessit, Emile Hamelin; 2d acc., Herman Pelletier.
- Histoire universelle*.—Prix, Armand Proulx.—1er accessit, Ernest Vézina; 2d acc., Pierre Lamontagne.
- Langue anglaise*.—Prix, Emile Hamelin.—1er accessit, Herman Pelletier; 2d acc., Mazonod Pelletier.

BELLES-LETTRES.

- Eccellence*.—1er prix, Auguste Boulet; 2d prix, Albin Thériault.—1er accessit, Alphonse Langlais; 2d acc., Joseph Chamberland.
- Mentions honorables* : Isaac Thériault, Emile Lebon, Edouard Martin.
- Instruction religieuse*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Albin Thériault; 2d acc., Emile Lebon.
- Littérature : préceptes et histoire*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Emile Lebon; 2d acc., Albin Thériault.
- Histoire moderne*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Alphonse Langlais; 2d acc., Albin Thériault.
- Narration française*.—Prix, Albin Thériault.—1er accessit, Auguste Boulet; 2d acc., Alphonse Langlais.
- Version latine*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Albin Thériault; 2d acc., Isaac Thériault.
- Thème latin*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Albin Thériault; 2d acc., Joseph Chamberland.
- Langue grecque*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Albin Thériault; 2d acc., Isaac Thériault.
- Vers latins*.—Prix, Auguste Boulet.—1er accessit, Odilon Blanchet; 2d acc., Edouard Martin.
- Langue anglaise*.—Prix, Albin Thériault.—1er accessit, Joseph Chamberland; 2d acc., Isaac Thériault.

VERSIFICATION.

- Eccellence*.—1er prix, Joseph Lemieux; 2d prix, Emile Langlais.—1er accessit, Cléophas Giroux; 2d acc., Joseph Darisse.
- Mentions honorables* : Charles Dupont, Napoléon Talbot, Wenceslas Simard.
- Instruction religieuse*.—1er prix, Cléophas Giroux; 2d prix, Joseph Lemieux.—1er accessit, Napoléon Talbot; 2d acc., Adélias Caron.
- Grammaires latine et grecque*.—1er prix, Joseph Lemieux; 2d prix, Cléophas Giroux.—1er accessit, Joseph Darisse; 2d acc., Emile Langlais.
- Thème latin*.—1er prix, Joseph Lemieux; 2d prix, Emile Langlais.—1er accessit, Charles Dupont; 2d acc., Cléophas Giroux.

Version latine.—1er prix, Emile Langlais; 2d prix, Joseph Lemieux.—1er accessit, Cléophas Giroux; 2d acc., Joseph Darisse.

Langue grecque.—1er prix, Joseph Lemieux; 2d prix, Emile Langlais.—1er accessit, Charles Dupont; 2d acc., Cléophas Giroux.

Vers latins.—Prix, Joseph Darisse.—1er accessit, Emile Langlais; 2d acc., Joseph Lemieux.

Narration française.—1er prix, Emile Langlais; 2d prix, Joseph Darisse.—1er accessit, Cléophas Giroux; 2d acc., Napoléon Talbot.

Histoire.—1er prix, Cléophas Giroux; 2d prix, Wenceslas Simard.—1er accessit, Joseph Lemieux; 2d acc., Napoléon Talbot.

Langue anglaise.—1er prix, Charles Dupont; 2d prix, Joseph Lemieux.—1er accessit, Horace Bernier; 2d acc., Wenceslas Simard.

MÉTHODE.

Eccellence.—1er prix, Horace Pelletier; 2d prix, Emile Hudon.—1er accessit, Georges Robichaud; 2e acc., Wilfrid Talbot; 3e acc., Eleusippe Rochette; 4e acc., Joseph Pageau.

Instruction religieuse.—1er prix, Horace Pelletier; 2d prix, Emile Hudon.—1er accessit, Charles Dionue; 2e acc., Lucien Bacon; 3e acc., Georges Robichaud.

Langue grecque.—1er prix, Horace Pelletier; 2d prix, Emile Hudon.—1er accessit, Hildevert Desroches; 2e acc., Eleusippe Rochette; 3e acc., Wilfrid Talbot.

Histoire.—1er prix, Léonce König; 2d prix, Horace Pelletier.—1er accessit, Emile Hudon; 2e acc., Joseph Pageau; 3e acc., Joseph Côté.

Narration française.—1er prix, Emile Hudon; 2d prix, Horace Pelletier.—1er accessit, Georges Robichaud; 2e acc., Adrien Schmouth; 3e acc., Léonce König.

Grammaire latine et thème latin.—1er prix, Horace Pelletier; 2d prix, Wilfrid Talbot.—1er accessit, Georges Robichaud; 2e acc., Emile Hudon; 3e acc., Eleusippe Rochette.

Version latine.—1er prix, Horace Pelletier; 2d prix, Emile Hudon.—1er accessit, Adrien Schmouth; 2e acc., Arthur Deschênes; 3e acc., Isaïe Tessier.

Langue anglaise.—1er prix, Emile Hudon; 2d prix, Isaïe Tessier.—1er accessit, Horace Pelletier; 2e acc., Arthur Deschênes; 3e acc., Georges Robichaud.

Chant Grégorien.—1er prix, Thomas O'Neil; 2e prix, Alphonse Lemieux; 3e prix, Eugène Pelletier.—1er accessit, Herménégilde Faucher; 2e acc., François Fournier; 3e acc., Elzéar M. DeChêne.

Musique vocale.—1er prix, Herménégilde Faucher; 2e prix, François Fournier; 3e prix, Elzéar M. DeChêne.—1er accessit, Thomas O'Neil; 2e acc., Alphonse Lemieux; 3e acc., Eugène Pelletier.

Musique instrumentale: Fanfare.—1er prix, David Chenard; 2d prix, Alphonse Lemieux.—1er accessit, Emile Lebon; 2e acc., Auguste Boulet; 3e acc., Joseph Chamberland.

Piano.—1er prix, David Chenard; 2d prix, Emile Lebon.—1er accessit, François Fournier; 2d acc., Elzéar M. DeChêne.

COURS COMMERCIAL.

Bonne conduite et application.—Prix, Auguste Lessard.

QUATRIÈME.

Eccellence.—1er prix, Georges Michaud; 2d prix, Adé-
lard Beaulieu.—1er accessit, Jules Gervais; 2d acc., Alphonse Blais.

Instruction religieuse.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Nazaire Caron; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

Narration française.—Prix, Adé-
lard Beaulieu.—1er accessit, Jules Gervais; 2d acc., Georges Michaud.

Exercices français.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Jules Gervais; 2d acc., Ludger Hudon.

Exercices anglais et grammaire.—Prix, Adé-
lard Beaulieu.—1er accessit, Georges Pelletier; 2d acc., Georges Michaud.

Version anglaise.—Prix, Jules Gervais.—1er accessit, Georges Michaud; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

Grammaire française et analyse logique.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Nazaire Caron; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

Histoire ancienne.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Adé-
lard Beaulieu; 2d acc., Nazaire Caron.

Géographie.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Adé-
lard Beaulieu; 2d acc., Ludger Hudon.

Tenue des livres.—Prix, Alphonse Blais.—1er accessit, Georges Michaud; 2d acc., Nazaire Caron.

Architecture et dessin linéaire.—Prix, Georges Michaud.—1er accessit, Nazaire Caron; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

Arithmétique.—Prix, Alphonse Blais.—1er accessit, Georges Michaud; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

Conversation anglaise.—Prix, Jules Gervais.—1er accessit, Adé-
lard Beaulieu; 2d acc., Nazaire Caron.

Calligraphie.—Prix, Alphonse Blais.—1er accessit, Georges Pelletier; 2d acc., Adé-
lard Beaulieu.

TROISIÈME.

Eccellence.—1er prix, Cléophas M. DeChêne; 2e prix, Arthur Proulx; 3e prix, François Blanchet.—1er accessit, Amédée Bernier; 2e acc., Joseph Lavoie; 3e acc., Édouard Lavoie.

Mentions honorables.—Charles Beaulieu, Joseph Bérubé, Joseph Lessard, Philippe Moreault, Auguste Castonguay, Victorien Desrosiers, Oliva Boucher, Joseph-Édouard Perrault, Emé-
ric Talbot, Elzéar Morin, Édouard Lessard.

Instruction religieuse.—1er prix, Amédée Bernier; 2e prix, Arthur Proulx; 3e prix, Cléophas M. DeChêne.—1er accessit, Henri Collet; 2e acc., Auguste Castonguay; 3e acc., Joseph Bérubé.

Exercices français et grammaire.—1er prix, Amédée Bernier; 2e prix, François Blanchet; 3e prix, Joseph Lavoie.—1er accessit, Cléophas M. DeChêne; 2e acc., Charles Beaulieu; 3e acc., Édouard Lavoie.

Géographie.—1er prix, Amédée Bernier; 2e prix, François Blanchet; 3e prix, Arthur Proulx.—1er accessit, Auguste Castonguay; 2e acc., Joseph Lavoie; 3e acc., Thomas Dionne.

Version anglaise.—1er prix, Joseph Lavoie; 2e prix, François Blanchet; 3e prix, Édouard Lavoie.—1er accessit, Amédée Bernier; 2e acc., Cléophas M. DeChêne; 3e acc., Charles Beaulieu.

Thème anglais et grammaire.—1er prix, Cléophas M. DeChêne; 2e prix, Arthur Proulx; 3e prix, Edouard Lavoie.—1er accessit, Oliva Boucher; 2e acc., Joseph Lavoie; 3e acc., Edmond Lessard.

Narration française.—1er prix, Charles Beaulieu; 2e prix, Amédée Bernier; 3e prix, François Blanchet.—1er accessit, Cléophas M. DeChêne; 2e acc., Arthur Proulx; 3e acc., Joseph Lessard.

Arithmétique.—1er prix, François Blanchet; 2e prix, Arthur Proulx; 3e prix, Cléophas M. DeChêne.—1er accessit, Henri Collet; 2e acc., Auguste Castonguay; 3e acc., Amédée Bernier.

Conversation anglaise.—1er prix, Joseph Lessard; 2e prix, Amédée Bernier; 3e prix, Arthur Proulx.—1er accessit, Edmond Lessard; 2e acc., François Blanchet; 3e acc., Oliva Boucher.

Calligraphie.—1er prix, Cléophas M. DeChêne; 2e prix, Arthur Turcotte; 3e prix, Oliva Boucher.—1er accessit, Henri Collet; 2e acc., Napoléon Jobin; 3e acc., Philippe Moreault.

DEUXIÈME.

Excellence.—1er prix, Alcide LaRose; 2e prix, Donat Beaudet; 3e prix, Edgar Matte.—1er accessit, Joseph Gagnon; 2e acc., Elzéar Dégagné; 3e acc., Auguste Pelletier.

Mentions honorables.—Rodolphe Legendre, Edmond Lévesque, Herménégilde Guy, Lucien Lévesque, Louis Gagnon.

Instruction religieuse.—1er prix, Rodolphe Legendre; 2e prix, Donat Beaudet; 3e prix, Alcide LaRose.—1er accessit, Fortunat Bernatchez; 2e acc., Edmond Lévesque; 3e acc., *ex æquo*, Auguste Pelletier et Edgar Matte.

Arithmétique.—1er prix, Joseph Barbeau; 2e prix, Alcide LaRose; 3e prix, Donat Beaudet.—1er accessit, Herménégilde Guy; 2e acc., Joseph Gagnon; 3e acc., Lucien Lévesque.

Histoire.—1er prix, Rodolphe Legendre; 2e prix, Joseph Gagnon; 3e prix, Jean Leclere.—1er accessit, Alcide LaRose; 2e acc., Donat Beaudet; 3e acc., Auguste Pelletier.

Exercices français et grammaire française.—1er prix, Alcide LaRose; 2e prix, Edgar Matte; 3e prix, Auguste Pelletier.—1er accessit, Donat Beaudet; 2e acc., Joseph Gagnon; 3e acc., Elzéar Dégagné.

Grammaire et thèmes anglais.—1er prix, Alcide LaRose; 2e prix, Edgar Matte; 3e prix, Donat Beaudet.—1er accessit, Elzéar Dégagné; 2e acc., Joseph Gagnon; 3e acc., Louis Lévesque.

Géographie.—1er prix, Alcide LaRose; 2e prix, Joseph Gagnon; 3e prix, Auguste Pelletier.—1er accessit, Donat Beaudet; 2e acc., Rodolphe Legendre; 3e acc., Elzéar Dégagné.

Version anglaise.—1er prix, Alcide LaRose; 2e prix, Elzéar Dégagné; 3e prix, Donat Beaudet.—1er accessit, Edgar Matte; 2e acc., Joseph Gagnon; 3e acc., Paul-Émile Dionne.

Conversation anglaise.—1er prix, Donat Beaudet; 2e prix, Joseph Gagnon; 3e prix, Alcide LaRose.—1er accessit, Elzéar Dégagné; 2e acc., Auguste Pelletier; 3e acc., Louis Lévesque.

Calligraphie.—1er prix, Paul-Émile Dionne; 2e prix, Silvio Lebel; 3e prix, Louis Lévesque.—1er accessit, Lu-

cien Lévesque; 2e acc., Rodolphe Legendre; 3e acc., Fortunat Bernatchez.

PREMIÈRE.

Excellence.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Ludger Bernier; 3e prix, Luc Montreuil.—1er accessit, Joseph Lévesque; 2e acc., Eugène Morest; 3e acc., Frédéric Nadeau.

Mentions honorables.—Adrien Potvin, Ernest Dionne, Gédéon Rousseau, Auguste Lessard, Aimé Vallée, Fortunat Naud, Joseph Massé.

Instruction religieuse.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Gédéon Pelletier; 3e prix, Joseph Lévesque.—1er accessit, Eugène Morest; 2e acc., Auguste Lessard; 3e acc., Fortunat Naud.

Exercices français.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Ludger Bernier; 3e prix, Luc Montreuil.—1er accessit, Joseph Lévesque; 2e acc., Frédéric Nadeau; 3e acc., Eugène Morest.

Grammaire française.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Ludger Bernier; 3e prix, Eugène Morest.—1er accessit, Joseph Lévesque; 2e acc., Auguste Lessard; 3e acc., Ernest Dionne.

Histoire sainte.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Eugène Morest; 3e prix, Joseph Lévesque.—1er accessit, Frédéric Nadeau; 2e acc., Elisée Moreault; 3e acc., Ludger Bernier.

Arithmétique.—1er prix, Adrien Potvin; 2e prix, Luc Montreuil; 3e prix, Ludger Bernier.—1er accessit, Gédéon Rousseau; 2e acc., Pierre Labrecque; 3e acc., Ernest Dionne.

Grammaire anglaise.—1er prix, Eloi Martin; 2e prix, Ludger Bernier; 3e prix, Frédéric Nadeau.—1er accessit, Louis-Philippe Turcotte; 2e acc., Joseph Dagneault; 3e acc., Octave Duplessis.

Calligraphie.—1er prix, Ernest Dionne; 2e prix, Luc Montreuil; 3e prix, Joseph Dagneault.—1er accessit, Adrien Potvin; 2e acc., Pierre Labrecque; 3e acc., Louis-Philippe Turcotte.

CLASSE PRÉPARATOIRE.

Grammaire et exercices français.—Prix, Montézuma Blais.—Accessit, Edouard LaRue.

Histoire et instruction religieuse.—Prix, Montézuma Blais.—Accessit, Lorenzo Deslauriers.

Grammaire anglaise.—Prix, Edouard LaRue.—Accessit, Montézuma Blais.

Calligraphie.—Prix, Lorenzo Deslauriers.—Accessit, Montézuma Blais.

Chant Grégorien.—1er prix, Adélar Beaulieu; 2d prix, Luc Montreuil.—1er accessit, Amédée Bernier; 2e acc., Joseph-Edouard Perrault; 3e acc., Téléphore Paradis.

Musique vocale.—1ère Division.—1er prix, Georges Pelletier; 2d prix, Edouard Bois.—1er accessit, Paul-Émile Dionne; 2e acc., Téléphore Paradis; 3e acc., Tanerède Desjardins.

Seconde Division.—1er prix, Lucien Lévesque; 2d prix, Auguste Lessard.—1er accessit, Louis Lévesque; 2e acc., Gustave Perrault; 3e acc., Ernest Dionne.

Musique instrumentale.—Piano.—Prix, Joseph-Edouard Perrault.—1er accessit, Victorien DesRosiers; 2d acc., Tanerède Desjardins.

BAIE DES CHALEURS

VOYAGE D'EXCURSION.

Nous nous empressons de signaler au public et aux touristes en général l'occasion favorable qui se présente pour eux de faire le magnifique voyage de la Baie des Chaleurs et de visiter la Gaspésie, ce pays si riche en souvenirs historiques, si beau et si plein d'avenir.

Monsieur Guay, le régénérateur de la Mission des sauvages vis-à-vis Campbellton, fera, le 27 de ce mois, la bénédiction de trois superbes cloches à laquelle assisteront Sa Grandeur Monsieur l'évêque de Rimouski, l'hon. premier ministre de cette province avec plusieurs de ses honorables collègues, ainsi que bon nombre des honorables membres des deux chambres.

Pour cette circonstance, Monsieur Guay a obtenu des administrateurs de l'Intercolonial le privilège de ne payer qu'un demi passage pour tous ceux qui prendront des billets d'excursion le 26 juillet à Lévis ou à aucune autre station intermédiaire jusqu'à Campbellton, et ces billets de retour seront bons jusqu'au 31 inclusivement.

A Ristigouche le 26 courant, jour de la bénédiction des cloches, le magnifique vapeur l'*Admiral*, faisant le service entre Dalhousie et le bassin de Gaspé, sera au quai de la Mission.

De là l'*Admiral* partira à 5 heures le lendemain pour Gaspé. Le prix du passage aller et retour pour cette excursion ne sera que de \$4.

Une circulaire donnant tous les renseignements sera distribuée à Ristigouche, le 24.

PROGRAMME.

Départ de Lévis le 26 juillet par l'express à 8 heures du matin et arrivée à Campbellton le même jour, à 7 heures du soir.

Souper et coucher aux hôtels à Campbellton.

Le 26 au soir et le 27 au matin, il y aura un bateau à vapeur à la disposition des voyageurs pour les traverser à la Mission des sauvages, à Ste Anne de Ristigouche.

Juillet 27.—Dîner à Campbellton. Bénédiction des cloches dans la chapelle des sauvages à Ristigouche à 10 h.

Lunch à 1 heure et départ de l'*Admiral* pour Dalhousie vers 5 heures de l'après-midi, ce qui permettra aux invités de visiter avant la nuit la petite ville de Dalhousie.

Souper et coucher à bord de l'*Admiral* ou aux hôtels à Dalhousie.

Juillet 28.—Départ de Dalhousie par le bateau à 4 h. du matin.

Juillet 29.—Dimanche au Bassin de Gaspé.

Juillet 30.—Retour à Dalhousie.

Juillet 31.—Retour à Québec.

Nous engageons fortement ceux qui en ont le loisir, et ceux qui ont besoin de voyager pour leur santé durant la belle saison, de faire ce voyage peu dispendieux et des plus agréables. Ils auront l'avantage d'admirer les beautés de la nature à Gaspé, où Jacques-Cartier planta la croix de la Rédemption. À Percé, où les merveilles de la nature étonneront, et autres places remarquables: telles que Grande Rivière, Fort Daniel, Paspébiac, New-Carlisle, Bonaventure, Cascapédia, Carleton, etc.

Ristigouche est une mission de sauvages Micmacs au nombre de 600. Cette tribu de Micmacs était autrefois une nation des plus guerrières puisqu'elle allait porter la guerre jusqu'à sur les côtes du Labrador.

La Mission Ristigouche, sise en face de Campbellton, est un endroit pittoresque et des plus riches en souvenirs historiques.

Au siècle dernier, le commandant Byron y livrait un combat naval contre une petite flotte française. On voit encore aujourd'hui, à la basse marée, les débris des deux frégates françaises. L'on trouve aussi enfoui dans la terre des boulets et autres souvenirs de ces temps guerriers.

Des arrangements sont pris pour que les visiteurs puissent souper et coucher à des prix très réduits aux hôtels à Campbellton.

CAUSERIE AGRICOLE

POSSIBILITÉ D'AMÉLIORER LE SOL

Vous le savez, amis lecteurs, chaque fois que quelques personnes animées du désir sincère d'aider les propriétaires du sol, parlent de la nécessité de la culture améliorée, de toute part on entend cette réponse: "Ce n'est pas possible." Comment ce n'est pas possible! mais voilà qui est décourageant! ce n'est pas possible! mais alors il ne nous reste plus qu'à mettre le feu aux maisons qui nous sont si chères; dire adieu à nos belles campagnes, désertir les bords enchanteurs de notre majestueux fleuve, et aller chercher de nouvelles ressources au sein de nos forêts.

Ce n'est pas possible! mais y avez-vous sérieusement pensé, et cette pensée est-elle le fruit d'une longue expérience, d'essais sérieux, d'études profondes?

Comment, ce n'est pas possible ici quand c'est possible dans les autres pays! Ce n'est pas possible pour vous, quand c'est possible pour tous les peuples!

Non, non, concitoyens, ne faites plus entendre ces paroles si pleines de découragement; au contraire, relevez votre courage, prêtez l'oreille à nos enseignements, vous y trouverez une doctrine toute contraire, et après quelques instants d'attention, votre sens droit vous forcera de répéter avec nous: "c'est possible, c'est même facile."

D'abord, permettez que nous vous adressions cette question: Ce qui a été fait par une personne, peut-il être fait par une qui a les mêmes ressources et qui se trouve en tout dans les mêmes circonstances et conditions? A cette demande on ne reçoit de toute part qu'une réponse: "Oui, oui, c'est la lumière en plein midi." Pour mieux faire saisir notre pensée, nous allons répéter notre demande en d'autres termes: Ce que dix, vingt, cent personnes ont fait, peut-il être exécuté de la même manière par dix, vingt, cent autres qui ont autant d'intelligence, de force, d'ordre, de connaissance?" Encore même réponse: "oui, oui."

Voilà donc ce que nul homme ne conteste, au contraire, ce que tous admettent. Eh bien! maintenant si vous voulez être conséquents et poursuivre la voie droite où vous êtes entrés, vous admettez dans un instant qu'il est possible de rendre à nos terres leur première fertilité. Faisons l'application des principes émis.

Des français, des anglais, des écossais, des irlandais, etc., sont venus ici, en grand nombre, et parmi ces émigrants ceux qui se sont livrés à la culture du sol ont presque tous réussi à doubler, à tripler et davantage le revenu des terres qu'ils ont acquises. Dites-nous donc, lecteurs, comment ont ils pu arriver à cet

heureux résultat ? Nous le prévoyions, la première réponse à cette demande va être une objection, et vous nous direz : " Ah ! oui, mais ils étaient riches et nous sommes pauvres, ils avaient des moyens pécuniaires et nous n'en avons pas." En effet quelques-uns de ces émigrants étaient riches, avaient même beaucoup d'argent ; aussi ce ne sont pas ceux-là que nous allons offrir à votre imitation, mais ceux qui, parmi eux, non-seulement étaient sans ressources pécuniaires, mais même dans un état voisin de l'indigence à leur arrivée au milieu de nous. Voici une autre objection qui va suivre de près, nous le sentons : " Ces étrangers sont très-économés, et ce qui leur suffit nous est absolument insuffisant." Nous pourrions d'abord répondre à cette objection : Si certains cultivateurs étrangers font de l'économie leur principale source de richesse, nous canadiens, pour la plupart, nous sommes coupables de prodigalité et dans bien des cas nous pourrions réduire les dépenses de nos tables et de nos habits. Cependant malgré les reproches que nous pourrions nous adresser à ce sujet, il est des peuples qui nous ressemblent. Oui, parmi ceux qui nous arrivent de l'ancien monde, il en est qui aiment le travail, mais qui aiment encore plus la bonne chair, et ce sont ceux-là que nous allons choisir de préférence, pour nous forcer d'avouer qu'ils sont en tout dans les mêmes circonstances que vous.

Ecoutez le fait suivant, il vous en dira plus sur le sujet que nous traitons que de longs raisonnements :

Il y a quelques années, un français apprenant que le Canada possède un grand nombre de terres incultes mais fertiles, vend aussitôt sa propriété, d'une faible valeur, et s'embarque sur un vaisseau anglais avec sa famille. Arrivé ici sa bourse est vide, car le revenu de sa propriété a suffi à peine pour payer son passage. Le voilà donc sur une terre étrangère, sans moyen d'existence ! Que va-t-il faire ? — mendier ? Oh ! non ; il a de la force, de la jeunesse, et il rougirait d'aller de porte en porte solliciter une aumône. Sans perdre un instant, il cherche, il s'informe où il pourra trouver de l'ouvrage, car il ne peut se rendre avec sa famille dans la forêt, privé de tout secours. Ses recherches sont suivies d'un prompt succès, car dès le lendemain il est fermier. Mais le champ qui lui est confié est presque stérile et est en partie couvert de mauvaises herbes. Sans perdre de temps, le voilà à l'œuvre ; il détruit ces herbes nuisibles par un labour profond et répété, il engraisse ce champ, etc, enfin il fait tant et si bien qu'au bout de trois années seulement il a au delà de quatre cents piastres à sa disposition. Son maître voyant sa terre dans un état d'aus-si grande prospérité, est bien aise de la reprendre sous sa conduite, et de cet instant tout est fini entre eux. Notre fermier, au lieu d'aller dans la forêt, comme il l'avait d'abord résolu, apprenant qu'une terre est en vente à quelque distance de là, se rend aussitôt chez le propriétaire de cette terre. A première vue il reconnaît bien que le maître n'est réduit à la pénible nécessité de vendre son champ parce qu'il l'a épuisé, mais il ne se laisse décourager et il s'enquiert du prix de cette terre. Douze cents piastres, lui fut-il répondu. Douze cents piastres ! mais que vous rapporte-t-elle chaque année ? — " Elle rapporte comme celles de mes voisins, c'est-à-dire peu, car, voyez-vous, ces terres donnent de bons revenus pendant les premières

années, puis ensuite elles se reposent ; mais j'espère bien que la mienne redeviendra bonne ; d'ailleurs voyez son étendue et vous comprendrez que le prix est au-dessous de sa valeur réelle." — Après ces pourparlers notre étranger achète cette terre aux conditions suivantes : Quatre cents piastres au moment de l'achat, et deux cents piastres par année, jusqu'à parfait paiement. Aussitôt que le marché est conclu, le vendeur en tournant sur lui-même se trouve en face d'un ami, à qui il dit : " Le pauvre niais, le voilà bien attrapé ! croit-il qu'il fera mieux que moi, qu'il pourra avoir du blé où je n'ai eu que des chardons, de bon foin où il ne pousse que des bouquets jaunes ! " Nous verrons plus tard quel est le plus niais des deux. Au bout de quatre ans cette terre est entièrement payée et elle est d'une fertilité à rendre tous les voisins jaloux. Des animaux d'espèces choisies la parcourent en tout sens et proclament sa richesse par leur embonpoint. Mais sa vigueur n'est-elle pas passagère et ne va-t-elle pas disparaître pour faire place de nouveau à la stérilité ? Non, au contraire les revenus accroissent d'année en année, et au bout de dix ans seulement, ce propriétaire croirait sacrifier son champ en le vendant pour la somme de quatre mille piastres. Ainsi voilà qui est clair comme le jour : la même terre a ruiné son premier propriétaire, parce qu'il s'est cramponné à une malheureuse routine ; elle a fait la fortune du second, parce qu'il l'a traitée convenablement. Ce fait, loin d'être isolé, a été répété des centaines de fois.

En voici un autre à peu près semblable. Cette fois ce n'est plus un français, mais un anglais. Ce dernier, ruiné par de fausses spéculations dans son pays, et réduit aux conditions les plus déplorables, s'expatrie et vient en Canada. Lui aussi devient fermier et conduit les travaux de la ferme avec le plus grand succès. Le propriétaire et ses voisins, qui accueilleront ses débuts par des rires moqueurs, furent bientôt forcés de changer d'avis. En dernière analyse voici ce qui arriva : Au bout de cinq ans le fermier devient propriétaire du champ qu'il a fertilisé, et le paie complètement sur le champ. A quelques années de là cet étranger valait, par ses richesses, autant qu'un tiers des cultivateurs de la paroisse où il vivait.

Nous pourrions vous citer de nombreux exemples d'écosais et d'irlandais qui sont arrivés pauvres au milieu de nous, et qui sont devenus propriétaires de terres que des canadiens étaient forcés de vendre ; mais nous croyons que ceux que nous avons cités sont plus que suffisants pour ceux qui veulent sincèrement être éclairés. Ces faits, malgré la conviction qu'ils doivent porter dans nos esprits, ne doivent pas cependant nous empêcher de pousser nos conséquences jusqu'au bout, ainsi continuons.

Maintenant que nous sommes forcés, par les preuves déjà données, de reconnaître que des étrangers, venus ici pauvres, sont devenus riches sur des terres que nous avons épuisées, il ne nous reste donc plus qu'à examiner si nous sommes, en tout, dans les mêmes circonstances qu'eux, et si nous avons les mêmes ressources, ou si nous pouvons les acquérir. Eh bien ! comment sont-ils arrivés aux résultats que nous admirons ? Les connaissances en agriculture, l'intelligence jointe à l'activité, à l'économie, à l'esprit d'ordre et d'observation : tels sont les secrets qui leur ont pro-

curé le succès, et rien de plus. Maintenant demandons-nous : Que nous manque-t-il pour arriver au même but ? D'abord il est vrai que nous sommes forcés d'admettre que nos connaissances en agriculture sont généralement inférieures aux leurs, et laissent beaucoup à désirer ; mais ne pouvons nous pas les acquérir par la lecture des livres et des journaux agricoles ? Ne pouvons-nous pas les accroître en observant, étudiant les modèles que nous donnent certaines localités et institutions ? Ah ! si nous nous étions mis à l'œuvre aussitôt que l'occasion nous a été fournie, aujourd'hui nos connaissances seraient très étendues. Ainsi cette ressource, si elle manque au grand nombre aujourd'hui, tous peuvent l'obtenir en quelques années. Quant à l'intelligence, croyez-vous, bienveillants lecteurs, que nous en sommes plus dépourvus que les étrangers qui nous arrivent ? Pour nous, nous croyons sincèrement que nos compatriotes possèdent cette précieuse faculté à un aussi haut degré qu'un autre peuple. Nous sommes persuadés qu'un simple rapprochement de nos travaux intellectuels, littéraires et matériels avec ceux de n'importe quelle nation de la terre suffirait pour nous en convaincre. Cet avancé va paraître exagéré à quelques-uns de nos lecteurs. " Comment ! dira-t-on, comparer nos travaux intellectuels, etc., à ceux de la France, de l'Angleterre, de l'Italie, de l'Allemagne, de l'Espagne ? Oui, nous croyons que ce rapprochement nous serait favorable ! Et nous osons avancer que nos contradicteurs seront d'accord avec nous dès qu'ils voudront se rappeler une chose essentielle, c'est-à-dire notre âge comme peuple. N'oublions pas que nous comptons peu d'années, que notre marche a été retardée par les obstacles les plus multipliés, par des difficultés de tout genre ; qu'on a tout fait pour nous anéantir. Les nations auxquelles nous osons nous comparer, comptent une longue suite de siècles. Par la proximité qui existe entre eux, la découverte d'un pays, ses lumières deviennent le partage du pays voisin. Tous ces avantages et bien d'autres leur ont donné sur nous une supériorité marquante. Mais parce qu'un homme, dans l'âge mûr, aura des connaissances plus étendues, un savoir plus vaste qu'un jeune homme de quinze ans, en concluez-vous que ce dernier lui est inférieur sous le rapport de l'intelligence, de l'esprit, du génie et des autres facultés, surtout s'il est heureusement pourvu ? Non, sans doute, et chaque fois que vous voudrez les comparer l'un à l'autre vous ferez toujours la part de l'âge. Agissez ainsi quand vous voulez comparer le peuple canadien à ceux de la vieille Europe, et vous ne nous refuserez pas ce que nous réclamons.

Quatrième concours de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

La Société d'industrie laitière ouvre le concours suivant pour la saison 1888 :

AUX VACHES CANADIENNES.

Une prime de quarante piastres (\$40) sera accordée à la vache canadienne qui en une semaine de temps (sept jours consécutifs), aura donné la plus grande quantité de beurre au-dessus de dix (10) livres.

La Société d'Industrie Laitière offre les prix additionnels suivants pour le même concours :

Un second prix de trente piastres (\$30) ;
Un troisième prix de vingt piastres (\$20) ;
Un quatrième prix de dix piastres (\$10).

Les 2e, 3e et 4e prix seront accordés quand même la quantité du beurre donnée n'atteindrait pas le minimum fixé plus haut pour le premier prix seulement.

Définition.—Seront admis comme vaches Canadiennes celles (a) qui sont généralement considérées comme étant de *Race Canadienne* et (b) qui ne portent aucune marque distinctive de sang étranger. Ces deux conditions doivent être réunies.

Les caractères de la *Race Bovine Canadienne* sont déterminés dans une circulaire qui sera fournie sur demande. (Nous la publions aujourd'hui dans la *Gazette des Campagnes.*)

Conditions du concours.—1. Il faut être membre de la Société d'Industrie Laitière pour avoir droit d'entrer des vaches dans ce concours ; si l'on n'est pas déjà membre, on peut le devenir en payant la souscription annuelle (\$1.00) au secrétaire de la Société.

2. Les entrées seront reçues entre le 20 mai courant et le 15 octobre prochain.

3. L'entrée devra se faire par le propriétaire de l'animal concourant, au moins 10 jours avant la date où sera commencée l'épreuve publique.

4. Cette entrée qui sera adressée au secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, par lettre enregistrée, contiendra les détails qui suivent :

a Nom et adresse du propriétaire.

b Date où l'on commence l'épreuve ; cette date peut être fixée à l'époque que choisira le concurrent, dans tout le temps compris entre le 1er mai et le 15 novembre 1888.

c Age de la vache, —sa couleur, —son poids vivant approximatif, —date du dernier vêlage.

d Lieu de la naissance de la vache ; nom et adresse de celui qui l'a élevé.

e Prouve que la vache est " Canadienne " suivant la définition donnée plus haut.

f Nom de deux témoins qui s'engagent à suivre l'épreuve entière dans tous ses détails, de manière à pouvoir attester légalement le rapport plus bas exigé.

Cette entrée sera faite, en duplicata, sur des formules qui seront obtenues du secrétaire de la Société, sur demande.

5. La première traite à compter dans l'épreuve sera faite douze heures après la traite immédiatement précédente, si la vache doit être traitée trois fois par jour. Cette condition sera observée et certifiée par les témoins.

6. Les concurrents seront tenus d'adresser au secrétaire de la Société, aussitôt l'épreuve terminée, un rapport en duplicata contenant les détails suivants :

a Poids du lait de chaque traite.

b Quantité de crème à chaque battage.

c Quantité de beurre obtenu à chaque battage, pesé quand il est parfaitement fini, la quantité de sel employé ne devant pas dépasser 1 once par livre de beurre.

d Qualité, espèce et quantité de nourriture donnée chaque jour à l'animal, outre le pâturage.

e Désignation de l'endroit où le lait a été mis à crêmer et des vaisseaux employés ; cet endroit devra être fermé à clef ; si le lait est placé dans un puits, le

vaisseau qui le contient devra être fermé à clef et, dans les deux cas, la clef sera remise aux témoins.

f Attestation légale de tous ces faits par les témoins.

7. Les entrées de ce rapport seront faites jour par jour, régulièrement, en duplicata, et devront être ouvertes à l'inspection des représentants de la Société; des formules spéciales seront fournies aux concurrents.

8. Le beurre fabriqué devra être de première qualité.

9. La Société pourra, à discrétion, faire visiter l'animal concourant, et faire vérifier tous les autres détails de l'épreuve, par ses représentants.

Le résultat du concours et les prix seront donnés publiquement à la prochaine réunion annuelle de la Société d'Industrie Laitière, en janvier 1889.

Le propriétaire d'une vache Canadienne ayant concouru, qu'elle ait obtenu un prix ou non, aura droit à l'inscription de cet animal dans LE LIVRE DE GENEALOGIE DE LA RACE CANADIENNE; et dans le LIVRE D'OR si la quantité de beurre donnée dépasse dix livres en sept jours; et un certificat de cette inscription sera délivré gratuitement au propriétaire.

Québec, mai 1881.

J. DE L. TACHÉ,
Secrétaire-Trésorier., S. I. L.
Boîte 1023, Québec.

L'art agricole.

Emploi des instruments aratoires.

Après avoir rapidement esquissé les instruments aratoires, nous allons consacrer ce numéro à quelques remarques sur leur usage. On a fait quelques objections à nos recommandations sur les labours profonds et sur la culture superficielle. Nos recommandations étaient faites d'une manière générale. Il peut y avoir, et il y a, sans aucun doute, des natures particulières de terrain qui font exception aux règles générales; mais pour cette classe assez commune de sols, qui consistent en une couche de terre végétale, reposant sur un sous sol d'argile compacte, nous sommes encore en faveur des labours profonds. Quelle qu'ait été précédemment la surface du sol, il s'y trouve toujours plus ou moins de matières végétales, les vestiges de la végétation de l'année précédente. Quelque engrais qu'on ait appliqué à la surface, on doit l'enterrer avec ces résidus végétaux pour en faciliter la décomposition, de manière que les gaz qui en résultent soit absorbés par le sol au lieu d'aller se perdre dans l'air. De plus, les pluies de l'été qui tomberont sur la terre, pénétreront lentement la surface ameublie du sol, entraînant avec leur humidité tous les principes solubles dans l'eau de pluie, jusqu'au point où la terre végétale est abondamment mélangée d'argile. Là, les substances organiques dissoutes et les particules plus fines du sol, rendues boueuses par l'eau à sa surface, seront arrêtées. Dans le cours de l'année, ces dépôts s'accumuleront sur ce point, et il faudra par le labour les ramener à la surface pour les soumettre à l'action de l'air et de la lumière. C'est une erreur de croire qu'une terre est nécessairement dépourvue d'éléments de fertilité, parce qu'elle a la couleur et l'apparence de l'argile.

En effet, si 2 ou 3 pouces d'argile, jusqu'alors non attaquée par la charrue, sont ramenés à la surface cela ne peut contrarier sérieusement la végétation, car si on sème du blé d'inde, on l'enterrera à 3 pouces au moins de profondeur, sur un labour de 6 pouces et plus; et si on sème du blé ou d'autres menus grains, le semoir enterrera la semence au-dessous de cette argile et les racines de la plante en végétation pénétreront dans le sol pour y rencontrer les éléments de fertilité de l'année précédente qu'on y aura enterrés. Un autre et non moins important avantage des labours profonds, c'est d'augmenter la couche arable et de donner aux plantes plus de nourriture qu'un labour léger. Dans une saison pluvieuse, il faudra plus de pluie pour saturer 8 pouces de terre ameublie que 4, et dans les sécheresses une couche arable profonde conserve mieux sa fraîcheur qu'une légère; tout cultivateur sait cela.

Le blé d'inde, le sorgho, les pommes de terre et les autres légumes sont les principales récoltes qui demandent des travaux pendant leur végétation; et les mêmes principes s'appliquent à tous. La graine doit être enterrée à environ moitié de la profondeur du labour. Il y a quelques années encore, on voyait des cultivateurs faisant pour le blé d'inde des labours de 3 à 4 pouces, rayonnant pour ensemençer à la même profondeur, et par suite déposant leur semence sur une terre non ameublie; et comme d'ordinaire les racines ne remontent, il leur fallait chercher leur nourriture en dessous de la couche cultivée. Dans des sols vierges, on peut encore s'expliquer que, malgré ces mauvais procédés, on ait obtenu de belles et bonnes récoltes de blé d'inde. Aujourd'hui on a une tendance à se jeter dans l'excès contraire. On le remarque spécialement là où on fait usage du semoir ou plantoir mécanique. Dans ce cas, la base de la tige, ce point d'où sortent les racines, est si près de la surface du sol, que les racines du collet, qui entourent le pied de la tige, n'ont qu'un faible point d'appui dans le sol, et comme conséquence la plante a à souffrir des vents, au temps de l'épiage. Si au contraire on enterre la semence dans un sillon de 3 à 4 pouces, avec environ la même profondeur de terre ameublie au dessous par la charrue, la graine se trouve dans les meilleures conditions pour une végétation vigoureuse et assurée. Avec une couche ameublie au-dessous d'elle, les racines descendant trouveront un ample espace pour chercher cette partie de leur nourriture que le sol leur fournit; et les travaux de culture subséquents ayant rempli le sillon au niveau du sol, et le collet de la plante se trouvant un peu au-dessous de ce niveau, les racines du collet prendront dans le sol un point d'appui solide de manière que la tige pourra résister même à des vents violents.

Les pommes de terre peuvent se planter plus profondément que le blé d'inde, et directement à la charrue qui les recouvre en traçant le sillon suivant; et si le labour est profond, la culture en planches donne de bons résultats, quoique beaucoup de cultivateurs de pommes de terre continuent la vieille méthode de culture en buttes. Le blé d'inde et les pommes de terre demandent tous deux à être éclaircis soigneusement. Doit-on donner la préférence à la culture en buttes ou à la culture en lignes? les praticiens ne sont pas encore d'accord là-dessus. Cela peut dépendre

beaucoup de la condition du sol et des caractères de la saison.—D'après l'*Inàiana Farmer*.—E. CASTEL.

Veillées de Jacques.

LE BON EMPLOI DU TEMPS (Suite).

Je vous ai dit, il y a un instant, ajouta Jacques, qu'il fallait que le travail fut utilement réparti; cela me conduit à vous parler un peu de l'emploi du temps, car quelque bien attribué que soit le travail dans une ferme, si le temps est mal employé dans l'exécution de ce travail, l'inconvénient est tout aussi grave que le premier.

L'homme qui travaille pour son compte est toujours assez bien disposé à mettre son temps à profit, parce qu'il en connaît le prix; il n'en n'est pas malheureusement toujours de même de ceux qui travaillent pour autrui, engagés à l'année, au mois, à la journée. Il y en a qui ne se font pas scrupule de prendre tantôt une heure, tantôt plus, dans chaque journée, quand ils sont éloignés de l'œil du maître. C'est une action très blâmable, et, pour appeler les choses par leur nom, c'est à proprement parler un véritable vol. Que devrait-on penser d'un cultivateur qui, à la fin de l'année, retiendrait sans motif légitime une partie des gages d'un engagé qui aurait consciemment employé son temps chaque jour de travail? On pourrait le qualifier de voleur. Eh bien! celui qui engage ses services moyennant un prix convenu et perd son temps est pour le moins aussi coupable, puisqu'il doit tout son temps à son maître comme celui-ci lui doit tout le montant de ses gages.

Les domestiques gagés à l'année et les hommes gagés à la journée sont sous ce rapport dans la même position. Celui qui travaille à la pièce ne fait pas tort qu'à lui-même, parce qu'il reçoit le prix de son travail que quand sa tâche est finie. Quant à l'ouvrier qui travaille à l'entreprise, il doit aussi accomplir son ouvrage dans le temps convenu.

Un engagé coûte à son maître par année, en moyenne, \$200 en gages, nourriture et frais divers, ce qui fait à peu près par journée de travail 66½ centins, en déduisant les dimanches et fêtes d'obligation, et par heure 5½ centins, en calculant la journée de 12 heures. En supposant que cet engagé perde une demi-heure par jour, c'est une perte pour le maître à la fin de l'année de \$13, et pour peu que cela se répète de la part de plusieurs engagés, il est facile de voir combien le préjudice peut devenir considérable. On dit: Un quart d'heure, une demi-heure, c'est peu de chose; il ne faut pas être trop exigeant: ce serait peu de chose certainement, si la perte du temps se bornait là; mais les quart d'heure finissent par faire des heures, et les heures des jours, comme les centins finissent par faire des piastres. Qu'un homme engagé pour labourer perde une demi-heure par jour avec son attelage, non-seulement la perte augmente de la valeur du temps perdu, mais ce temps perdu peut forcer à mettre au lendemain un travail pressé; le lendemain peut être mauvais et rendre l'exécution impossible; la perte devient alors énorme. Songez y bien mes amis, et sachez maintenant apprécier la valeur du temps.

Je ne veux point par là dire qu'il faille refuser à un homme qui doit labourer, ou faire tout autre travail

pénible, de 7 heures à midi et de 2 à 7 heures du soir, quelques instants de repos pour reprendre haleine et laisser souffler son attelage. Non certes, mais il serait bon que ces repos fussent réglés par le maître et convenablement espacés pour le bien de l'engagé et des attelages. Pour assurer le bon service de ces derniers et les maintenir en vigueur pendant la saison des travaux pénibles, il serait bon d'augmenter un peu dans ces moments là leur ration d'avoine.

Ne pas nourrir convenablement ses attelages, au moment où l'on exige plus de travail, est non-seulement une cruauté, mais c'est encore un mauvais calcul. Les attelages mal nourris se fatiguent davantage et dépérissent promptement. On les voit se traîner misérablement, péniblement le long des chemins pour se rendre au champ que l'on cultive, leur conducteur est sans cesse obligé d'activer leur marche et a cessé de les laisser reposer plus souvent, d'où perte de temps pour l'attelage et pour l'homme; une paire de chevaux fatigués, surmenés, mal nourris fait moins de besogne qu'une paire de chevaux en bon état et bien soignés, et avec nos courtes saisons canadiennes nous avons besoin de ne pas perdre de temps d'aucune manière. C'est donc une mauvaise économie que celle de ne pas donner un peu d'avoine à des chevaux qui travaillent péniblement, et je ne vous le conseille en aucun cas.

Il y a des instants qui, sans être consacrés aux travaux des champs, sont bien utilement employés; ce sont ceux que l'on passe à s'instruire. Si vous avez fait attention à ce que je vous ai dit aujourd'hui, si vous avez gravé mes paroles dans votre mémoire pour ne les oublier jamais et les mettre plus tard en pratique, je puis vous certifier que vous n'aurez pas perdu votre temps.

JACQUES.

Quelques détails importants sur la fenaison.

Les quelques détails qui suivent sur la fenaison et sur la préparation du foin pour l'exportation aux États-Unis sont très importants. Le directeur de l'agriculture de cette province a cru devoir les publier en vue des difficultés que le foin de cette province rencontre maintenant dans sa vente sur les marchés de Boston et autres.

Ces détails ont l'approbation des plus grands exportateurs de foin de cette province, et des commerçants qui font une spécialité du foin de la province de Québec sur les marchés américains. Il importe que les cultivateurs en général qui préparent leur foin pour ce marché lisent ce qui suit avec grand soin. De fait, notre foin d'exportation a subi une baisse vraiment ruineuse dans ces années dernières et nous sommes menacés de la destruction totale du commerce rémunérateur du foin exporté aux États-Unis. Il importe donc de corriger au plus tôt les défauts qui sont signalés plus bas.

Valeur des exportations actuelles.

La province de Québec, seule, exporte aux États-Unis en moyenne, environ 70,000 tonnes de foin chaque année, dont plus de la moitié sont du district des Trois-Rivières, en y comprenant Berthier. Or il est certain que le manque de soin apporté à la fenaison, dans ces années dernières surtout, a causé sur les marchés américains une dépréciation de \$2 à \$5 par tonnes du foin exporté. Voilà donc une perte sèche de \$200,000 par année environ, ou du quart

de la valeur totale, que subissent les cultivateurs et les commerçants à cause des défauts que nous allons signaler.

Ce que demande le marché.

Le marché américain demande partout un foin qui a toute sa verdure. Il faut donc faucher même les derniers champs avant la maturité si l'on veut produire un foin de première qualité, or c'est là une condition essentielle.

En effet, en y réfléchissant, l'on se convaincra que les frais d'exportation et de vente sur les marchés étrangers sont les mêmes, quelle que soit la qualité du produit. Or si par faute de bonne qualité, la dépréciation de \$5 par tonnes entre le prix obtenu pour la meilleure qualité et celui du foin ordinaire, l'on conçoit que c'est finalement le cultivateur lui-même qui perd cette somme. De fait les risques que courent aujourd'hui les commerçants sont maintenant si graves qu'ils sont exposés à se ruiner, et de fait se ruinent totalement, s'ils portent autre chose sur le marché américain que le foin de première qualité. Or, quoi qu'en pensent nos cultivateurs canadiens, tout foin qui a perdu sa verdure et son arôme particulier est un foin de qualité inférieure, quand même le mil lui-même serait de belle venue et exempt de toute mauvaise herbe.

Fauchage et fanage.

Aux États-Unis, bon nombre de cultivateurs, au moyen de la faneuse, de la chargeuse et de la fourche mécaniques dont ils se servent constamment, et surtout par un système particulier de ventilation dans leurs granges, arrivent à entrer en bonne condition chaque soir d'une excellente journée, le foin fauché dans les vingt-quatre heures. Jamais ce foin ne reste étendu sur le sol après avoir perdu sa première fraîcheur. Afin d'y arriver, on n'y commence le fauchage mécanique que tard dans l'après-midi après que le soleil a perdu sa force et quand le temps est tout à fait assuré. On continue jusqu'au midi du jour suivant, si cela est nécessaire. Dès 8 ou 9 heures du matin, la faneuse mécanique est mise et tenue en opération sans arrêt jusqu'à ce que le foin soit prêt à ramasser au râteau et qu'il ait perdu au moins 70 o/o pour cent de son humidité. C'est alors que de grandes voitures traînant, derrière elles, la chargeuse mécanique, s'emparent du foin sans efforts humains; arrivé à la grange, la fourche mécanique décharge les voitures, et le foin se trouve ainsi pressé dans de grandes tasseriers, bien closes, où il ne vient que très peu d'air de l'extérieur.

Le foin ainsi fait par de très belles journées conserve toute la verdure et l'arôme désirables et sort de la tasserie, au besoin, d'une qualité vraiment supérieure.

Etant donné notre climat beaucoup moins chaud que celui des États, et nos très fortes rosées, nous croyons que le système américain dont nous venons de parler sera d'autant plus lent à s'introduire ici que, généralement, notre outillage et nos granges surtout, ne conviennent pas encore à ce mode de fenaison.

Grand défaut dans notre fauchage.

Notre grand défaut, et il est presque général dans la province, c'est de faucher sans arrêt, et de laisser étendu sur le sol, la nuit, le foin qui a déjà séché en partie.

Tout foin qui a perdu un tiers ou plus de son humidité doit être ratelé et mis en veillottes autant que possible, autrement la qualité en sera invariablement endommagée. De fait il nous semble que le plus grand défaut qu'aient contracté nos cultivateurs en général est de négliger de mettre le foin en veillotte.

Après bien des années d'expérience, nous avons trouvé que la veillotte est en définitive l'agent qui nous permet de faire facilement et toujours la meilleure qualité possible de foin, à la condition de ne laisser le foin étendu que le temps nécessaire pour le préparer à la veillotte.

Le système que nous favorisons et recommandons pour la province en général est donc de ne faire aucun fauchage au grand soleil, entre 1 heure et 4 heures p. m. De ramasser le foin au râteau aussitôt qu'il est suffisamment sec et dans les temps orageux ou pluvieux surtout, le mettre au plus tôt en veillottes, que l'on fera plus ou moins grosses selon que le foin sera plus ou moins sec.

La faneuse mécanique

Nous recommandons d'une manière particulière, à tous les cultivateurs qui font beaucoup de foin, l'usage constant d'une bonne faneuse mécanique. Il s'apercevront, dès le premier jour, que la faneuse assure le cultivateur contre tous les risques de foin endommagé faute d'avoir séché suffisamment pour gagner la veillotte, comme on le dit communément, et leur foin séchera moitié plus tôt.

Bottelage.

Nous ne craignons pas d'affirmer que le bottelage est une des plus grandes sources de dépréciation du foin de notre province sur le marché américain. En effet, les bottes sont le plus souvent faites à la rosée et avec du foin qui n'a encore nullement fermenté. Cette fermentation si elle ne se fait pas convenablement dans la veillotte, se fera dans la tasserie et invariablement, le foin chauffera, surtout à l'intérieur de la botte, et sa bonne qualité en sera ruinée. Cultivateurs, faites-y attention. Le temps arrive, s'il n'est pas déjà arrivé où le marché américain refusera d'accepter tout foin bottelé, excepté pour les qualités très-inférieures de foin. Ce sera comme cela a été plusieurs fois récemment, la ruine de l'exportateur d'abord; et la perte en définitive, retombera toujours, à la longue, sur les cultivateurs.

Faites donc des veillottes, toujours. Si le temps presse, laissez en veillottes jusqu'à ce que le foin ait suffisamment perdu de son humidité pour être engrangé, et charroyez de la veillotte. Vous trouverez une véritable économie, car le foin ainsi fait se charge et se décharge facilement et rapidement, le foin ayant subi par la fermentation un commencement de pressage qui lui permet de bien se tenir en fourchetée si les veillottes ont été faites avec les précautions voulues.

Capuchons (Hay caps).

On vend maintenant à grand marché des couvertures pour les veillottes qui sont de la plus haute utilité, là où il se fait beaucoup de foin surtout. Au moyen du capuchon, la veillotte est tout à fait à l'abri des dommages que causent au foin les pluies de durée, ou même les gros orages. Ceux qui les possèdent ne craignent plus de mettre le foin en veillotte, pourvu qu'il ait eu deux heures seulement de beau soleil. On peut donc, par leur usage, mettre le foin bien plus vite en veillottes, et laisser ces dernières dehors jusqu'à ce que le vent et un peu de soleil, après fermentation, ait suffisamment fait le foin. On en a vu en grand nombre qui, après quinze jours de temps orageux et pluvieux, ont fait du foin vert de première qualité.

Ces capuchons en feutre se fabriquent maintenant à Sherbrooke et ailleurs et se vendent dans le commerce. On peut en faire également en bon coton jaune ordinaire. Un carré de 4½ pieds, soit une verge et demie de longueur et de largeur, suffit amplement pour couvrir le dessus de

la veillotte. L'eau qui atteint les côtés seulement ne saurait faire le moindre dommage. Les capuchons sont généralement tenus en place soit au moyen de bonnes chevilles fixées aux quatre bouts et enfoncées dans la veillotte, soit au moyen d'une petite pierre, dans chaque coin. Dans ce dernier cas, il faut faire à chaque coin du capuchon une espèce de sac où l'on mettra une pierre de 3 à 4 lbs.

Tout cultivateur soigneux tiendra à mettre à part. Le foin de qualité inférieure. Rien ne gâte la valeur d'un bon foin comme quelques paquets de foin commun à travers les ballots. Tout cultivateur peut facilement mettre à part pour ses animaux, ou pour la vente spéciale, les foins autres que ceux de qualité supérieure.

En un mot que l'on se rappelle que le marché américain ne paye bien et ne demande en définitive que

Le foin de qualité supérieure.

Tout autre foin exporté aux États-Unis ne peut que faire tort à la réputation du cultivateur qui l'a produit, et doit nécessairement devenir une source de perte d'argent et de temps. Notre dernier mot, pour tous les intéressés, est donc : *N'exportez que le meilleur foin.*

ED. A. BARNARD.

Directeur de l'agriculture, P. Q.

Expériences sur les engrais chimiques par M. Georges Ville.

C'est le nom d'un grand chimiste français, qui a voué sa vie aux études agricoles, au point de vue des engrais, qui sont la base de toute agriculture. On le considère, en France, sinon comme l'inventeur des engrais chimiques, du moins comme leur apôtre.

M. Georges Ville fait chaque année, au champ d'expériences de Vincennes, une série de six conférences publiques et gratuites, montrant par des faits pratiques aux cultivateurs les plus routiniers et les plus apathiques, les applications les plus récentes de la science aux intérêts agricoles, c'est-à-dire le moyen d'avoir toujours de superbes récoltes, donc de s'enrichir à coup sûr.

Sous la plume d'Henri Chabrillat, le *Figaro*, grand journal français, qui s'occupe un peu de tout, même de choses sérieuses, rend compte d'une visite au laboratoire de M. Georges Ville, dans les termes suivants :

J'avais entendu parler de la doctrine des engrais chimiques et de son inventeur par plusieurs de nos amis, grands cultivateurs de la Brie ; et ils s'en faisaient les apôtres tellement convaincus, ils proclamaient si haut la possibilité de doubler au moins les revenus de la terre que je résolus, dans l'intérêt de nos lecteurs, de juger depuis l'homme et les effets de sa théorie.

J'allai le voir à son laboratoire où il prépare les éléments du cours de physique végétale, dont il est chargé au muséum. Je le trouvai en train d'expérimenter un appareil nouveau, dont il est l'inventeur, à l'aide duquel il parvint à mesurer exactement la dose d'azote et d'ammoniaque que les végétaux absorbent dans l'air ambiant.

Voyez-vous, me dit-il, Lavoisier a commis une erreur lorsqu'il a dit que l'oxygène de l'air était seule utile et que l'azote était inutile et nuisible. A l'homme et aux animaux,

soit ; mais non pas aux plantes. L'azote est leur oxygène à elles. Résorbés par les végétaux qui plus tard nourriront les animaux et l'homme, il est une des forces indispensables de la nature qui ne fait rien d'inutile.

Mon premier étonnement tint de la stupéfaction. M. Ville me fit voir des plantes de toute beauté et d'une hauteur considérable, dépassant même les proportions qu'elles atteignent en pleine terre et qu'il fait venir dans du sable. Non pas même du sable ordinaire, mais du sable calciné, provenant des fours à porcelaine, lavée à l'eau distillée et recalciné. En sorte qu'aucun suc nutritif ne peut être donné au végétal et que ce sable lui sert seulement de support.

Ceci, me dit-il, est pour les incroyables. C'est de la féerie scientifique, mais cela a un but : démontrer par l'absolu la force de ma théorie des engrais chimiques. La nature donne à la plante les neuf-dixième de ce qui lui est utile, c'est-à-dire l'air et l'eau. Le dernier dixième est cette poudre merveilleuse que je lui adjoints et qui contient tout bonnement l'engrais complet : *chaux, phosphates, azote et potasse.*

Quand on a vu ces chanvres, ces blés, ces plantes de luxe et d'utilité, réussir dans quelque chose qui n'est pas de la terre, qui n'est rien, il est impossible en effet de douter qu'ils ne viennent admirablement dans n'importe quel sol. Si maigre qu'il soit, il sera toujours plus riche que du sable cuit ou recuit.

De là nous nous rendîmes au champ d'expériences de Vincennes, qui lui fut donné par l'Empereur Napoléon III, qui fit tous les frais de la première installation. C'est un vaste terrain divisé en carrés de quatre perches chacun. C'est un damier dont chaque case est consacrée à la culture du même produit, traité par des moyens différents. On voit sous ses yeux la preuve par le fait.

Ici la betterave pousse en terre libre sans aucun engrais, elle est chétive et rabougrie, on dirait de radis. A côté, l'engrais incomplet, elle commence ; plus loin l'engrais complet, le produit est superbe. De même pour le blé, le blé-d'inde, les arbres à fruit, les légumineuses. Tout y passe, et un enfant comprendrait les résultats.

Je ne veux pas faire ici un cours de chimie agricole, mais seulement résumer clairement les observations de trente années de labeur et de recherches ; à toutes les cultures, il faut un des quatre éléments de la fumure scientifique, la chaux ; les trois autres éléments doivent dominer selon la nature du végétal cultivé.

Pour la vigne, le trèfle et les légumineuses, la dominante est la potasse. Pour la betterave, les arbres fruitiers, le blé, le chanvre, le seigle, la dominante est l'azote. Elle est le phosphate pour le blé-d'inde, le sarrasin, etc.

J'ai vu là, côte sur côte, suivant leur traitement respectif, les betteraves dont je parlais tout à l'heure, des blés aux grains énormes à côté de méchantes herbes, le tout à l'avenant. Donc plus de terrains rebelles, plus de maigres récoltes pour tous ceux qui voudront étudier le système de M. Georges Ville et le mettre en pratique. Quelques chiffres à l'appui ; ils ont été fournis au Prince de Galles, dans une visite faite par lui au champ d'expériences.

A la Guadeloupe, l'usine d'Aboussier travaillait 40 millions de canne à sucre avec le fumier naturel. Depuis 1869, elle emploie la fumure scientifique, exclusivement. Le rendement est de 100 millions.

Dans le Nord, dans l'Acône, en Belgique, la betterave qui donnait de 5 à 9 par cent de sucre, en produit de 14 à 17, lorsqu'elle est traitée selon la méthode de M. Georges Ville.

Le rendement du blé dans la ferme de Roville, où l'on n'est pas routinier, donne les tableaux suivants pour un arpent :

Frais fixes : Loyer.....	\$3.00
Frais généraux.....	3.45
Travaux de culture.....	2.85
Semences.....	2.06
	\$12.36
Frais variables : Fumure.....	\$4.93
Récolte, battage, etc.....	2.26
	7.19

Dépense totale d'où il faut déduire pour la paille..... 3.33

Reste..... \$16.22

Production 14 minots, coûtant par minot, coûtant par minot aux cultivateur \$1.16.

Ces chiffres sont ceux de l'ancien système établi par Mathieu de Dombasle. Voici les chiffres de la méthode Ville. On dépense davantage comme engrais, mais le rendement est de 31 minots à l'arpent au lieu de 14.

Frais fixes : les mêmes.....	\$12.36
Fumure.....	\$12.93
Récolte et battage.....	4.00
	16.93

Total..... 29.29

Moins la paille..... 6.33

Reste..... \$22.96

Production 31 minots, soit par minot 74 centins.

L'objection que fait l'esprit de routine est celle-ci : l'engrais chimique coûte plus cher que le fumier. C'est une très grave erreur, dont j'ai vu la réfutation pratique par les chiffres. Il revient à meilleur compte par suite des rendements énormes qu'il assure.

On a prétendu aussi que cette méthode épuisait la terre. La pratique a démontré que ceux qui disent cela se trompent. Chaque année, on ajoute à la terre les éléments qui l'enrichissent ; et ceux qui suivent les conseils de M. Ville, ont, depuis 6, 8, et 10 ans, obtenu toujours de splendides récoltes.

En résumé c'est une question d'intérêt général que celle de ces engrais. Personnellement M. Geoges. Ville est désintéressé en cette affaire ; il est riche et donne pour rien sa science et ses travaux. Les marchands d'engrais, les industriels et les agriculteurs s'y enrichissent. Il trouve là sa récompense.

C'est donc rendre service au public, c'est faire œuvre utile à tous que de prêter l'appui de notre publicité à ce modeste savant, qui, supérieur aux conquérants et aux explorateurs, ne nous donne pas de terres nouvelles, mais nous enseigne l'art de centupler la valeur des nôtres. On a élevé des statues à des hommes qui les avaient moins méritées.

Choix des vaches canadiennes.

Comme dans les concours, la Société d'industrie laitière de la province de Québec s'est vue dans la nécessité de refuser de s'inscrire à des vaches, entrées de bonne foi par leur propriétaire comme canadiennes, mais qui ne l'étaient certainement pas, nous donnons ici, à titre de renseignements, des notes ti-

rées des lettres du Dr Couture. Ces notes aideront le public dans la détermination de l'origine exacte des animaux de pur sang canadien.

Ces notes contiennent non-seulement les caractéristiques de la race, mais aussi les marques qui dénotent les bonnes laitières, et font de l'animal un sujet remarquable.

1. Tête courte, front large, les cornes courtes et tournées en dedans ou longues et effilées, tournées en avant et légèrement en arrière. Muëlle entouré d'un cercle grisâtre ou jaunâtre. Les oreilles ni trop petites ni trop longues, jaunes à l'intérieur et garnies de poils fins et aussi rares que possible.

2. Cou fin mais proportionné au volume de la tête et du thorax, net et exempt de tissu adipeux (concho de graisse.)

3. Dos droit autant que possible depuis le garrot jusqu'à la racine de la queue.

4. Poitrine profonde : les côtes bien arrondies. Absence de toute dépression du thorax en arrière des épaules.

5. Ventre pas trop volumineux et formant une ligne ininterrompue avec les hanches et les côtes.

6. Les lombes et la croupe aussi larges que possible. La dimension de ces parties se mesure en tirant une ligne entre la pointe de la hanche de l'autre côté et une autre ligne depuis le milieu de la croupe à la base de la queue et une troisième entre les deux ischiennes (pointe des fesses).

7. La queue fine et formant à sa base une ligne ininterrompue avec la croupe. Doit descendre aussi bas que possible.

8. Jambes courtes, fines, sèches.

9. Veines et fontaines de lait aussi développées que possible.

10. Pis gros, très mou quand il est vide, net, recouvert d'une peau très fine et dénuée de grands poils. Il doit projeter autant que possible en arrière entre les jauges et en avant dans la direction de l'abdomen.

11. Ecusson de premier ordre de n'importe quelle classe.

12. Couleur de la robe, noire, noire et rouge (barrée), jaune ; on peut admettre d'autres couleurs telles que gris, jaune et blanc, cendrée, pourvu que les caractères soient parfaitement claires, nettes et à l'abri de toute discussion.

13. Physionomie, ne peut pas se décrire.

Caractères généraux des bonnes laitières de toutes les races.

1. Délicatesse de la taille, des membres et de la queue.

2. Cou effilé.

3. Côtes bien rondes et poitrine très profonde.

4. Lombes larges, croupe large et cuissos longs.

5. Pis volumineux, trayons assez longs, assez gros et divergents.

6. Veines mammaires le plus développées possible.

7. Pis net, recouvert d'une peau très fine.

8. Jambes courtes et corps gros.

Toutes les belles vaches, bonnes laitières doivent avoir ces qualités extérieures, et l'on peut prendre comme type celles qui :

1. Ont le train postérieur le plus large et le plus profond ; 2, qui ont l'air le plus efféminé ; 3. dont la mamelle est plus volumineuse sans être charnue.

Manière de préparer les vaches pour l'épreuve.

Le temps le plus favorable est durant les trois mois qui suivent le vêlage. Car généralement aussitôt que la vache a été saillie la quantité de lait diminue.

L'épreuve devrait être faite avant les temps de sécheresse. Car alors les pâturages sont moins bons, les animaux souffrent beaucoup de la chaleur et les vaches donnent moins de lait.

Nourriture.

Il faut pour faire donner aux vaches la plus grande quantité de lait, leur faire manger la plus grande quantité possible de nourriture.

Il faut aussi éviter qu'elles ne soient indisposées par une nourriture trop abondante et trop sèche.

Les vaches qui doivent concourir devront donc être préparées 2 ou 3 semaines d'avance, en commençant à leur donner un peu de nourriture supplémentaire. La quantité sera augmentée graduellement jusqu'au maximum. Ce sera alors le temps de commencer l'épreuve, durant laquelle la vache recevra toujours ce maximum de nourriture.

Ainsi traitée il n'y aura aucun danger de lui causer d'indigestion durant le temps du concours et on aura aidé, autant qu'il est possible de le faire par la nourriture, à la sécrétion du lait.

Qualité de la nourriture.

Tous les aliments ne sont pas également propres à favoriser la production du lait. De même que tel aliment préparé de telle manière conviendra plutôt à la production de la graisse, préparé de telle autre manière il conviendra mieux à la production du lait.

Ce sont les aliments liquides ou ceux contenant beaucoup d'eau qui favorisent surtout la sécrétion du lait.

Ainsi les bons pâturages sont des plus avantageux.

Si les pâturages ne sont pas suffisamment bons, on pourra les remplacer par du foin haché et bouilli ou soumis quelque temps à la vapeur.

En outre il faudra donner du grain. Mais qu'il ne soit jamais donné entier et sec.

La cuisson, la macération, la division rendent ces aliments beaucoup plus alibiles et plus digestibles en les ramollissant, en faisant éclater les enveloppes et en mettant les matières assimilables directement en rapport avec les dissolvants digestifs.

De plus, je l'ai déjà dit, les aliments doivent, dans ces circonstances, contenir beaucoup d'eau.

Quelles que soient les graines que l'on donnera, elles devront être moulues ou au moins concassées et ramollies par la cuisson ou l'ébullition. On les donnera sous la forme de ce que nous appelons bouillottes.

Mais rappelons-nous que ce n'est pas rien que du lait que nous cherchons à obtenir dans les concours. C'est surtout de la crème, c'est-à-dire du lait aussi gras que possible.

Les graines favorisent jusqu'à un certain point la formation du gras, mais il y a un aliment qui développera la partie grasse du lait : c'est la graine de lin, soit entière, soit donnée sous forme de pain de lin, de tourteaux ou de farine.

Je conseille donc à ceux qui veulent faire concourir leurs vaches de les accoutumer à cette nourriture en suivant les précautions que j'ai mentionnées plus haut.

La farine de lin ou les tourteaux devront être mélangés aux grains ou au son et entrer dans la composition des bouillottes qui ne devront jamais être froides.

Si ces conseils étaient suivis par tous ceux qui prennent part aux concours, ils verraient une énorme différence dans le rendement de leurs vaches, et sous le rapport du lait et sous celui du beurre.

J. A. COUTURE,
M. V.

Choses et autres.

Retour d'Europe de M. J. Elzéar Pouliot, avocat de Fraserville.
—M. J. Elzéar Pouliot, de retour d'Europe où il était allé passer l'hiver avec sa famille, se remet à la pratique de sa profession d'avocat à Fraserville. Nous lui souhaitons tout le succès désirable.

Grande réunion du Cercle agricole des Trois-Pistoles.—Nous apprécions avec une vive satisfaction qu'il y aura aux Trois-Pistoles, mercredi, le 25 juillet courant, une réunion des membres du cercle agricole de cette paroisse. Le révérend M. Montminy a été invité à donner une conférence sur l'agriculture, en cette circonstance. Nous espérons que les cultivateurs se rendront en foule à cette réunion, et qu'ils se feront un devoir de prendre part à cette grande manifestation du progrès agricole.

Le chemin de fer de Témiscouata.—L'honorable M. Mercier a inspecté dimanche dernier, avec sa suite, le nouveau chemin de fer de Témiscouata.

L'inspection s'est faite sur un parcours de cinquante milles. Le premier ministre s'est déclaré enchanté de la rapidité avec laquelle les travaux avaient été exécutés.

Le chemin n'est en effet commencé que depuis un an et l'on espère déjà qu'il sera ouvert au trafic dans une quinzaine de jours.

Le président de la compagnie, M. A. R. Macdonald, et les entrepreneurs méritent certainement des félicitations pour la diligence dont ils ont fait preuve.

La mouche à patates.—Quoiqu'il soit encore relativement peu avancées, on commence déjà à voir sortir de la terre leur terrible ennemie, ce qui semble promettre que la lutte n'est pas finie avec elle. Les cultivateurs doivent donc se préparer à la combattre de nouveau par les moyens que l'expérience a mis à leur portée, et le plus efficace et même le seul réellement efficace, c'est l'emploi du vert de Paris. Bien que l'usage du vert de Paris pour détruire la mouche à patates soit

généralement connu et apprécié aujourd'hui, je crois devoir en dire quelques mots à mes lecteurs.

Le vert de Paris s'emploie de deux manières : en mélange avec une poudre sèche, particulièrement avec le plâtre, ou délayé dans l'eau, et ces deux méthodes donnent également de bons résultats. La dose nécessaire pour une application est de deux livres de vert pur par arpent. Je dis pur, parce que cette substance est loin d'avoir été à l'abri des falsifications dont on doit autant que possible se défier en achetant que chez des marchands honnêtes.

Le vert de Paris avec le plâtre.—Le plâtre bien sec est d'abord passé au tamis, puis il est mélangé avec le vert de Paris à raison de deux livres de celui-ci pour 100 de plâtre, et on en saupoudre les vers des patates lorsqu'ils sont mouillés par la rosée ou la pluie. On peut faire soi-même un instrument très commode et très économique pour exécuter cette opération. A cet effet, on prend une grande boîte à conserves de fruits en ferblanc d'un pot de contenance, dont on crible le fond de trous, pouvant donner passage à un plomb de chasse No. 6. Le fond déchiré du haut a été enlevé et on l'a remplacé par un rond assez épais en bois, auquel peut s'adopter un manche à balais. Ce rond est percé d'un trou pour l'introduire du mélange empoisonné. Le vaisseau chargé on bouche le trou et on passe au-dessus des lignes pour faire périr les larves des mouches à patates.

Il est à remarquer que le plâtre déposé n'est pas une dépense inutile, car il constitue par lui-même un engrais qui est même très favorable à la pomme de terre.

Le vert de Paris avec l'eau.—Si l'on ne prépare que de petites quantités à la fois, on délaie une cuillère de vert dans un seau d'eau, on agite bien et on arrose soit avec un arrosoir, soit avec un petit balais de branches. Pour de grandes quantités, on prépare de suite 100 ou 200 gallons avec une livre ou deux de vert. Il faut arranger l'arrosoir de façon que la pomme ne projette le liquide que sur la ligne verte, afin de ne pas le gaspiller.

Comme modification, on a conseillé d'ajouter à l'eau une légère quantité de colle de farine pour la rendre un peu muqueuse. Comme la poudre empoisonnée ne se dissout pas dans l'eau, il faut agiter souvent le liquide, mais la colle, en épaississant l'eau, retient le vert en suspension dans toute la masse et dispense de l'agiter aussi fréquemment. De plus, elle aide à fixer plus solidement le poison sur les feuilles et en rend l'effet plus durable et plus efficace.

NOTE.—Comme on le sait, le vert de Paris est un poison violent : c'est un composé d'acétate de cuivre et d'acide arsénieux, deux poisons. En cas d'accident, il faut se hâter de requérir les soins du médecin, mais en l'attendant, on doit chercher à provoquer le vomissement en prenant du lait battu avec un peu de blanc d'Espagne, puis un petit verre de brandy ou de whiskey, et aussitôt après, un demi verre d'huile.—*La Presse.*

RECETTES

A propos de manche de hache.

Lorsque le manche d'une hache vient à casser, on éprouve parfois quelque difficulté pour enlever la partie du bois qui demeure dans l'œillet, surtout si la cassure a lieu au ras du fer. Si l'on pouvait forcer ce bois avec une vrille, la chose serait assez simple, mais les clous qu'on y enfonce souvent pour ajuster plus solidement le manche de la hache s'y opposent. Il ne reste donc que le feu pour ressource, et alors on s'expose à détrempier l'acide du taillant. Pour purer cet inconvénient, on entoure la partie trempée avec de la glaise humide et on met le reste au feu. Le bois ne tarde pas à se décarboniser, mais la glaise humide, protégeant la partie trempée, la laisse intacte.—O. C.—*La Presse.*

Bière au gingembre.

La bière au gingembre est excellente pour la saison des chaudières. Pour la fabriquer, on fait bouillir pendant une heure 3 gallons d'eau avec 3 onces de gingembre, 4 livres de sucre, 3 oranges ou citrons divisés ; on passe au tamis, on met dans un arpent de cinq gallons que l'on complète avec de l'eau froide et on laisse fermenter, puis on bouche le baril pour mettre en bouteille au bout de dix jours. La bière mise en bouteille

mousse très bien et s'améliore en quinze jours, après quoi il faut la consommer. En employant cette recette, le prix de la bière sera d'environ 9 centimes le gallon.—*La Presse.*

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.

BAZAR
Le 1er et 2 d'AOÛT.

Un bazar et deux séances solennelles auront lieu à St-Aubert, au profit de l'œuvre du Sanctuaire de Notre Dame de Pitié actuellement en construction en cette paroisse.

Cette bonne œuvre, qui a été partout si bien accueillie, a encore besoin de secours pour parvenir au but qu'elle s'est proposé.

Comme l'on peut fort bien faire des bonnes œuvres en se recréant, l'œuvre a pris ce moyen d'obtenir des ressources qui lui manquent encore.

Des dames charitables ont organisé un bazar, et des amateurs, aussi habiles que généreux, ont préparé deux séances musicales, dramatiques et littéraires.

MM. les abbés F. Dupuis, professeur au collège de Lévis, et E. Roy, professeur au séminaire de Québec, y donneront une conférence, le premier sur Rome, le second sur Paris, villes qu'ils ont habitées pendant quatre ans.

L'on n'aura certainement aucune meilleure occasion de bien s'amuser et de s'instruire tout en faisant une bonne œuvre, pendant les vacances. Car les pièces choisies, l'habileté des acteurs, des musiciens et musiciennes promettent un plein succès.

Qu'on s'y rende, et l'on sera du même avis. St-Aubert n'est qu'à une demi-lieue, de la station St-Jean Port-Joli.

Heures des séances, 4 h. P. M.

19 juillet 1888.

COLLÈGE DE STE ANNE.

PROSPECTUS

DU

COURS COMMERCIAL ET DU COURS CLASSIQUE

Le Collège de Sainte-Anne de la Pocatière, situé à 75 milles au bas de Québec, fondé en 1827 par M. C.-F. Painchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé, à une petite distance du fleuve St-Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Intercolonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et des plus agréables qui se puissent rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à en rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux et de se conformer au Règlement de l'Institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs Maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Écoliers.

La santé des élèves est, pour le Directeur du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le détachement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste-Anne de la Pocatière est très propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

INSTRUCTION.

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

Le *Cours Classique* embrasse les cours des Sciences, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tels qu'ils sont donnés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province. Il est de six ans.

Le *Cours Commercial* comprend les grammaires Française, et Anglaise, l'Arithmétique, la Géographie, l'Histoire Sainte, des cours de Lecture et de Calligraphie, le Dessin linéaire, le Toisé, des exercices élémentaires de Narration et de Correspondance, la Tenue des livres (en partie simple et en partie double, en anglais), Droit commercial, Correspondance commerciale, Echange, Affaires de banques, Commission, Télégraphie (Conditions spéciales), etc., etc. Ce cours est de quatre ans.

Après le *Cours Commercial* les élèves, avec l'agrément de leurs parents, passent dans le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* marchent côte à côte, mais séparément et indépendamment l'un de l'autre.

Les jeunes gens qui se préparent ailleurs à entrer dans le *Cours Classique*, ne sont admis que lorsqu'ils connaissent le Français à peu près complètement; la connaissance préalable de l'Anglais n'est pas aussi strictement exigée.

OBSERVATIONS.

Les quart-pensionnaires ne s'absentent que pour leurs repas.

Outre les Bulletins semestriels transmis aux parents et les récompenses décernées à la fin de l'année aux élèves qui se sont le plus distingués, dans leurs classes respectives, par leurs progrès et leur bonne conduite, les Directeurs du Collège ont établi, dans les deux cours, des sociétés littéraires qui sont des moyens puissants d'éducation. Dans le *Cours Classique* il y a la Société "St-Thomas d'Aquin," et dans le *Cours Commercial*, la Société "St-Louis de Gouzagne." Des médailles et autres décorations d'honneur sont distribuées selon le mérite.

CONDITIONS.

Le prix de la pension pour les dix mois de l'année scolaire est:

Pensionnaires	\$100
Quart-Pensionnaires.....	40
Quart-Pensionnaires de Sainte-Anne	20

PAYABLE D'AVANCE ET EN TROIS VERSEMENTS: le premier à la rentrée, le deuxième au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

Tout mois commencé doit être payé en entier par les élèves qui entrent après l'ouverture des classes ou qui sortent avant la fin de l'année; et dans le cours de l'année il n'y a déduction pour une absence d'au moins un mois.

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

Infirmerie dans le Collège 15 cts par jour (en sus de la pension). Les frais du médecin sont à la charge des parents.

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

L'intérêt à 6 0/0 est chargé sur tous les comptes qui ne sont pas payés au premier juillet de chaque année.

Aucun élève n'est reçu après les vacances si les arrérages ne sont pas payés, ou si on n'a pas donné des garanties convenables de paiement.

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

Les effets que les parents doivent fournir à leurs enfants, outre les habits, sont: des draps, des couvertures de lit, un couvre-pieds, des faies d'oreiller, des serviettes, un bassin, un miroir, du savon, des peignes, du cirage et des brosses à souliers, une brosse pour les habits.

Pour le réfectoire, il faut des serviettes, un couteau, une fourchette, une cuillère à soupe, une à dessert, et un verre ou un gobelet.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège :

Un lit avec literie complète.....	\$5.00	par année.
Garniture de lit seule.....	2.00	" "
Une couette seule.....	0.50	" "
Un sommier élastique (<i>spring</i>).....	1.00	" "
Un matelas seul.....	1.50	" "

Pour différents prix peu élevés les parents retrouveront aussi au Collège tout ce qui est nécessaire au dortoir, savoir : miroir, brosses, serviettes, couvertures, etc.

Le blanchissage se fait hors du Collège et au gré des parents, et coûte de \$5.00 à \$7.00.

SONT PAYÉS A PART.

Piano, harmonium, usage de l'instrument...	\$5	par année.
Piano, harmonium, leçons.....	10	" "
Orgue (conditions spéciales).....		
Autre instrument, leçons.....	5	" "
Des-in académique, leçons.....	1	" "

COSTUME.

Le costume des élèves est le *capot* et la casquette de drap bleu avec nervures blanches et une ceinture de laine verte. Les élèves de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège, mais dans le cours commercial seulement.

La rentrée des élèves aura lieu JEUDI, le 30 AOÛT, à six heures du soir. Les élèves doivent se rendre punctuellement au jour fixé.

Terre à vendre à Ste Hélène de Kamouraska

A vendre une terre de vingt arpents de long sur douze arpents de large, avec maison et grange dessus construites, située dans la paroisse de Ste Hélène de Kamouraska, à trois milles de Pégase et de la station du chemin de fer intercolonial. La plus grande partie de cette terre est en bon état de culture et le reste en bois. Dans une année moyenne, on y récolte de 15 à 20 mille bottes de foin, ce qui est un avantage pour celui qui veut se livrer à l'élevage du bétail ou à l'industrie laitière.

S'adresser au propriétaire

JOSEPH ROY DIT DESJARDINS,

Marchand à Ste Anne de la Pocatière.

21 juin 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. Paquot, 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, MONTRÉAL

Demande d'emploi comme sacristain.

Un jeune homme de 26 ans, non marié, désirerait de l'emploi comme sacristain, dans une église de ville ou à la campagne. Il est entièrement qualifié pour cet emploi et pourrait fournir des certificats de bonne conduite. S'adresser, par lettre, au bureau de la *Gazette des Campagnes*.

21 juin 1888.—1

Ferme-modèle du Collège de Ste-Anne.

A vendre à la ferme-modèle du Collège de Ste-Anne: Veaux Ayrshires, avec ou sans pedigree. S'adresser à

29 mars 1888.

JOSEPH ROY, Chef de pratique.

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

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

Bureau: No. 30, rue St Jacques, 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.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 2 juin 1888.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.

VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.

VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.

VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.

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

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

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

24 mai 1888.