

## 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 PARAÎSSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



Gérant

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

Première insertion..... 10 centins par ligne  
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne  
Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Séance solennelle donnée au Collège Ste-Anne, en l'honneur de Son Excellence Charles-Edouard Poiré, V.-G., Supérieur au Collège de Ste-Anne, Camérier d'honneur extra urbem de Sa Sainteté Léon XIII.—Noms des élèves du Cours classique qui ont inscrit des devoirs au "cahier d'honneur" de l'Académie St Thomas d'Aquin; liste des membres actuels de l'Académie St Thomas d'Aquin;—Ordnations et confirmation par Son Eminence le Cardinal Taschereau, à la chapelle du Collège de Ste-Anne.—Cercle littéraire à la Baie St-Paul.

*Causerie Agricole* : Soins à donner au blé d'Inde pendant sa végétation (Suite).—Récolte du blé d'Inde.—Le blé d'Inde comme fourrage vert.

*Sujets divers* : Conférence agricole à St-Augustin, comté de Portneuf.—Avantage de bien traiter les vaches.—La théorie des assolements.—Alimentation du bétail.—Chevaux rétifs.

*Choses et autres* : "Le Canada français," revue périodique, publiés sous le direction d'un comité de professeurs de l'Université-Laval.—Chemin de fer de la Baie des Chaleurs.—Le lait gelé.

*Recettes* : Moyen de blanchir la laine.—Conservation des oignons pendant l'hiver.

*Avis à nos lecteurs.*—Le présent numéro de la Gazette des Campagnes, quoique daté de jeudi, ne sera imprimé et expédié à nos abonnés que lundi prochain, le 26 décembre. Une maladie de quelques jours nous a empêché de faire à temps le travail de la rédaction.

## REVUE DE LA SEMAINE

Séance solennelle donnée en l'honneur de Son Excellence Chs Ed. Poiré, V.-G., Supérieur du Collège de Ste-Anne, Camérier d'honneur extra urbem de Sa Sainteté Léon XIII.—Lundi, le 19 décembre courant au soir, l'Académie St Thomas avait l'insigne honneur de voir présider, pour la première fois, ses séances solennelles par un Prince de l'Eglise, Son Eminence le Cardinal Taschereau. Nous empruntons au *Courrier du Canada* le compte-rendu suivant de cette séance, dû à la plume d'un ancien élève du Collège de Ste-Anne, M. le Dr N.-E. Dionne si profondément attaché à cette institution :

Le 19 décembre 1887 restera une date mémorable dans les annales du Collège de Ste-Anne. Comme nos lecteurs le savent déjà, ce jour avait été fixé par MM. Directeurs, pour la célébration solennelle de l'investiture de M. le Grand Vicaire Charles-Edouard Poiré, curé de Ste-Anne et supérieur du Collège, comme Camérier d'honneur extra urbem de Sa Sainteté Léon XIII. Cette distinction honorifique avait bien jusqu'à présent attiré au vénérable curé des félicitations de la part de prélats, d'éclésiastiques et de laïcs distingués. La presse même avait grossi ce concert d'éloges en applaudissant à cet honneur insigne conféré à ce prêtre éminent par son zèle et ses vertus apostoliques, à ce bienfaiteur des plus dévoués à l'éducation de la jeunesse.

MM. les Directeurs du Collège de Ste-Anne, de leur côté, étaient anxieux d'offrir à leur bien-aimé Supérieur l'hommage public de leur affection et de leur reconnaissance.

Les élèves se mirent résolument à l'œuvre, et guidés par des mains habiles ils surent organiser en quelques semaines une séance musicale et dramatique dont tous les témoins sont revenus enchantés. L'Académie Saint Thomas d'Aquin, le chœur de la Société Ste-Cécile, les membres du Corps de musique, ont fait en grande partie les frais de cette fête littéraire et artistique. Notons en passant que les élèves ont réussi à merveille à interpréter leurs rôles d'une façon à provoquer notre admiration.

La musique vocale a toujours été tenue sur un excellent pied au Collège de Ste-Anne. Ceux qui ont eu pour professeurs les abbés Bouchy et Lagacé se rappellent encore quel soin scrupuleux ces maîtres dans la matière apportaient à développer le goût de la musique vocale et du chant grégorien chez leurs élèves. Cette tradition est encore vivace dans leur Alma Mater, et lundi soir ils ont pu admirer comme nous les morceaux exécutés par les choristes de la Société Ste-Cécile, sous la direction intelligente de M. l'abbé Lessard.

Le *Chœur des Buveurs* et la pastorale intitulé *Le Soir*, par L. de Rillé, ont été interprétés avec un ensemble parfait. Nous avons aussi fort goûté le chœur *Tout pour la Patrie*, cantate en l'honneur des illustrations Bagneraises, paroles et musique de A. Th. Roland.

Le corps de musique dirigé par M. l'abbé Ls Tremblay a exécuté avec précision les divers morceaux inscrits au programme.

En somme, nous pouvons dire que les musiciens de cette soirée ont figuré avec honneur et nous les félicitons bien cordialement.

L'Académie St Thomas d'Aquin a profité de la circonstance pour donner un compte-rendu de ses travaux depuis le commencement de l'année scolaire. M. le Président Thomas O'Neil, élève de philosophie senior, a inauguré la séance par un discours d'ouverture débité avec éloquence.

Il a rappelé la fête mémorable des noces d'or de Monseigneur Poiré et décrit brièvement l'éclat qui en a marqué la célébration. La démonstration actuelle en l'honneur du même homme est la récompense bien méritée d'une longue vie dépensée au service de l'Eglise. L'orateur remercie Son Eminence le Cardinal Taschereau d'avoir daigné honorer de sa présence cette fête collégiale. Puis il termine son discours en rappelant la devise de la Société St Thomas d'Aquin, *Fides, lux animarum*, dont le but de ses membres est d'être utile à la Religion et à la Patrie.

Après la lecture de quelques devoirs enregistrés dans le cahier d'honneur, nous avons assisté à la seconde partie du programme. Sept élèves du cours classique ont joué une pièce en trois actes, intitulée: *Départ pour la Californie*. Nous n'entreprendrons pas de donner tous les détails de ce drame et dont l'intérêt se soutient d'un bout à l'autre. Tous les acteurs se sont bien acquittés de leur partie. Mais nous devons mentionner tout particulièrement MM. Olivier Martin, Alexis Dufresne et Alphonse Langlais qui sont déjà des acteurs consommés, bien qu'ils n'en soient qu'à leurs débuts. Ils ont interprété à la perfection leur rôle respectif et nous leur devons une heure bien agréable.

La séance s'est terminée par une courte et bien touchante allocution de Son Eminence le Cardinal Taschereau. Il a félicité les académiciens et les autres membres de l'Académie Saint Thomas d'Aquin de leur amour du travail. Le grand nombre de devoirs immaculés est une preuve qu'ils sont reconnaissants des efforts apportés par les professeurs, directeurs, et surtout par le vénéré Supérieur, pour leur avancement dans les études.

Son Eminence a tiré un heureux parti des paroles de la cantate *Tout pour la Patrie*, pour rappeler à tous qu'il y avait pour le chrétien plusieurs patries: 1o. celle de la famille; 2o. celle de l'école ou du collège dans lequel on se prépare à entrer dans la troisième patrie, la société. Au collège, le premier devoir de l'écolier est de remplir fidèlement ses exercices de piété, car *la piété est utile à tous*. Au collège, on doit se préparer à correspondre à la volonté de Dieu, et à être fidèle aux devoirs de la Providence, en embrassant la vocation assignée à chacun. Dans la société, les devoirs à remplir peuvent se résumer par ces mots: *Tout pour la patrie*.

Mais il y a encore une patrie: la patrie du Ciel. En remplissant fidèlement les devoirs d'un bon chrétien, soit dans la famille, soit dans le collège ou dans le monde, l'homme s'assure l'entrée de cette dernière patrie qui est la seule véritablement belle et heureuse.

Son Eminence le Cardinal, en terminant son discours, a touché son auditoire par ces paroles bien flatteuses pour les élèves actuels du Collège de Ste-Anne, et fort appréciées par les anciens élèves de cette institution. Vous ne devez pas douter, mes chers enfants, a dit Son Eminence, que je vous aime de tout mon cœur, et que je ferais volontiers le sacrifice de ma vie pour que vous soyez heureux. Ces paroles, sorties des lèvres d'un Prince de l'Eglise, nous ont prouvé une fois de plus combien Son Eminence tient en estime cette vénérable institution qui de tout temps a joui de la protection efficace de ses illustres prédécesseurs sur le trône archiépiscopal de Québec.

Pour rendre ce compte-rendu incomplet d'une séance aussi intéressante à tous égards, ajoutons que Son Eminence était entourée d'un clergé nombreux, de citoyens les plus distingués de la paroisse de Ste-Anne, de St-Roch, de la Rivière-Ouelle, de St-Denis, de St-Paschal, de St-André, de la Rivière-du Loup.

Parmi les ecclésiastiques présents, nous avons remarqué: Mgr C. E. Poiré, Mgr B. Paquet recteur de l'Université-Laval; les révérends MM. L. Blais, curé de la Rivière-du-Loup; E. Demers, curé de St-Philippe de Néri; E. V. Dion, curé de la Rivière-Ouelle; A. Gauvreau, curé de Notre Dame de Lévis; C. Bacon, curé de l'Islet; F. X. Méthot, curé de St-Eugène; L. Hallé, curé de St-André; B. Bernier, curé de St-George Beauce; C. Galerneau, curé de St-Pacôme; G. Beaulieu, curé de St-Onésime; M. Moreau, curé de Notre-Dame du Mont-Carmel; J. R. Desjardins, curé de Ste-Louise; René Casgrain, curé de St-Colomb de Sillery; T. Houde, curé de St-Aubert; G. C. de Lachevrotière, curé de Notre Dame du Portage; C. Brochu, curé de St-Denis; A. Déziel, curé de St-Michel; P. A. Pouliot, curé de Ste-Perpétue; A. Blanchet, curé de St-Pamphile; H. Desjardins, curé de St-David de l'Auberivière; B. Desjardins, curé de St-Antonin; G. Tanguay, curé de St-Paul de Montminy; L. A. Langlais, curé de St-Philémon; A. Dionne, vicaire au Cap St-Ignace; A. P. Caron, vicaire à St-Jean Port-Joly; F. Dumais, vicaire à St-Roch des Aulnets; L. Coulombe, vicaire à Ste-Louise; C. Lévêque, vicaire à Kamouraska; G. Polletier, vicaire à St-Alexandre; J. Valin, vicaire à la Rivière-du-Loup; L. P. Delisle, vicaire à N.-D. de Lévis; E. B. Garneau, sous secrétaire de Son Eminence; P. Ouellet, vicaire à Ste-Anne; A. Beaulieu, assistant-procureur au Collège de Lévis; G. Têtu, vicaire à la Basilique de Québec.

Les laïques présents, dont les noms nous reviennent à la mémoire étaient: l'honorable M. E. Dionne, Conseiller Législatif, M. le Dr Lavoie, de l'Islet, M. Jos. Sirois, préfet du comté de Kamouraska, M. J.-C. Chapaïs, du *Journal d'Agriculture*, M.-F. H. Proulx, de la *Gazette des Campagnes*, M. Jules Casgrain, N. P., de l'Islet, M. A. Desjardins, de St-André, M. l'arpentour Bélanger, de l'Islet, M. A. Beaubien, N. P., du Cap St-Ignace, etc.

*Devoirs inscrits au " Cahier d'honneur ", de l'Académie  
St. Thomas d'Aquin.*

Voici, par ordre de mérite, les noms des élèves des différentes classes du Cours classique, qui ont mérité d'inscrire leurs devoirs au " Cahier d'honneur " de l'Académie St. Thomas d'Aquin :

Physiciens : MM. Silvio Déchène, Elzéar Dionne, Michel Chamberland, David Chénard, Herménégilde Faucher, Georges Lavoie, Silvio Chénard, Alphonse Lemieux, Thomas O'Neil et Ludovic Verreault.

Philosophie senior : MM. Elzéar Déchène, François Fournier, Eugène Pelletier, Olivier Martin, Robert Sasseville et Aristide Genest.

Rhétoriciens : MM. Emile Martin, Herman Pelletier, Armand Proulx, Emile Hamelin, Pierre Lamontagne, Ernest Vésina, Maznod Pelletier et Joseph Rouleau.

Belles-lettres : MM. Auguste Boulet, Alphonse Langlais, Albin Thériault, Edouard Martin, Odilon Blanchet, Emile LeBon, Philéas Montminy, Joseph Chamberland, Isaac Thériault et Pantaléon Lévesque.

Versification : MM. Cléophas Giroux, Napoléon Talbot, Emile Langlais, Charles Dupont, Joseph Lemieux, Joseph Darisse, Alexis Dufresne, Elzéar Chesnel, Wenceslas Simard et Joseph Desjardine.

Méthode : MM. Emile Hudon, Georges Robichaud, Jules Gagnon, Hildevert Desroches, Joseph Psgneau, Eleusippe Rochette, Wilfrid Talbot, Horace Pelletier, Charles Dionne, Adrien Schmouth, Isaïe Tessier, Léonce Koenig, Lucien Bacon et Lucien Hudon.

Voici les noms des élèves qui par le nombre de devoirs inscrit, au " Cahier d'honneur " ont eu l'honneur d'être admis comme aspirants et académiciens :

Aspirants, MM. Emile Martin et Edouard Martin ;  
Académiciens, MM. Auguste Boulet, Albin Thériault et Alphonse Langlais.

Ces Messieurs ont eu l'insigne honneur de recevoir leurs décorations des mains de Son Eminence le Cardinal Taschereau, les aspirants un ruban vert avec le cachet de l'Académie, et les académiciens une croix en argent.

*Liste des membres actuels de l'Académie Saint-Thomas  
d'Aquin.*

Académiciens : MM. Thomas O'Neil, président ; Elzéard Déchène, vice-président ; Olivier Martin, secrétaire ; Armand Proulx, scrutateur ; Eugène Pelletier, censeur ; Herménégilde Faucher, Georges Lavoie, Silvio Déchène, Elzéar Dionne, David Chénard, Michel Chamberland, Robert Sasseville, Eugène Pelletier, Pierre Lamontagne, Armand Proulx, Auguste Boulet, Albin Thériault et Alphonse Langlais.

Candidats : MM. Edouard Martin, Philias Montminy, Isaac Thériault, Odilon Blanchet, Wenceslas Simard, Emile Langlais, Elzéar Chesnel, Cléophas Giroux, Joseph Lemieux, Alexis Dufresne et Joseph Darisse.

*Ordinations et confirmation à la chapelle du Collège de Ste-Anne.*—Son Eminence le Cardinal Taschereau a donné les ordres mineurs lundi matin, dans la Chapelle du Collège de Ste-Anne, à MM. Joseph Eugène Gingras et Joseph Fénélon Gagnon, tous deux de l'Archidiocèse de Québec. Dix-huit écoliers ont reçu ce jour là le sacrement de la Confirmation.

Son Eminence était assisté des RR. MM. J. O. Soucy, vice-supérieur, C. A. Collet, directeur des ecclésiastiques et professeur de théologie.

Mgr. B. Pâquet, le Révérend M. Aut Gauvreau et plusieurs autres prêtres étaient présents au chœur.

*Cercle littéraire à la Baie St-Paul.*—Une assemblée des citoyens de la Baie St-Paul a été tenue avec l'intention d'établir un cercle littéraire dans cette paroisse. Le président *pro tempore* de la dite assemblée, M. George Cimon, après avoir fait connaître le but principal qui l'avait amené à demander l'établissement d'une telle société, pria les membres présents de vouloir bien procéder immédiatement à l'élection des officiers et sous-officiers pour l'année courante.

Les messieurs dont les noms suivent furent élus unanimement :

Président honoraire, Rév. M. H. Beaudet, curé ;

Président-actif, Jos. Morin, écrivain, M. P. P. ;

Vice-président-actif, C. H. A. Clément, écrivain, médecin ;

Secrétaire-trésorier, Pierre Clément, écrivain, C. M. ;

Assistant-secrétaire trésorier et secrétaire-correspondant, I. A. Tremblay, instituteur ;

Membres du comité de régie, MM. A. H. Simard, avocat ; Chs. Boivin, notaire ; M. Bouchard, avocat ; A. Simard, médecin, et P. Gagnon, maire.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DU BLÉ-D'INDE (Suite).

*Soins à donner au blé-d'Inde pendant sa végétation (Suite).*—Dans le but de hâter la maturation du blé-d'Inde et en même temps de donner à l'épi une nourriture plus abondante, il est recommandable de couper la partie supérieure, c'est-à-dire de l'épéter. Pour remplir parfaitement son but, cette opération ne doit se faire que lorsque la tête du blé-d'Inde n'est plus nécessaire. Elle contient ce que nous appelons fleurs mâles ; ces fleurs laissent tomber une poussière appelée pollen, absolument nécessaire pour la fécondation de l'épi : sans ce pollen la récolte serait nulle, car les grains de l'épi ne pourraient pas se former. Le pollen s'attache aux étamines appelées vulgairement cheveux de l'épi et féconde les grains. Dès que cette fécondation a eu lieu, le pollen est inutile et l'on peut retrancher la tête du blé-d'Inde. On reconnaît ce temps lorsque les cheveux de l'épi se dessèchent. Pour cela on coupe la tige au-dessus du nœud qui suit celui sur lequel s'est formé le dernier épi. On obtient ainsi un développement plus complet de l'épi.

Les tiges de blé-d'Inde émettent beaucoup de repoussons qui partent du pied, et cela surtout dans les terrains riches et bien cultivés. Ces repoussons sont justement appelés *gourmands*, car si on les laisse végéter ils s'emparent de la plus grande partie de la sève, au grand détriment de la tige principale. Pour éviter cela, c'est-à-dire pour donner une nourriture plus abondante à la tige principale, on doit enlever tous les gourmands à mesure qu'ils se présentent.

*Récolte du blé-d'Inde.*—On reconnaît que le blé-d'Inde est mûr lorsque les enveloppes de l'épi deviennent blanches et qu'elles commencent à s'entr'ouvrir ; mais la complète maturité du blé-d'Inde ne

s'opère que lorsque les grains sont durs et résistants à la pression de l'ongle; le moment de la cueillette est alors arrivé.

Comme le blé-d'Inde n'est pas exposé à s'égrener, on peut le laisser mûrir sur tige. Lorsque le temps est humide, le blé-d'Inde est exposé à moisir dans l'épi; dans ce cas, il est toujours bon d'en hâter la récolte.

La récolte du blé-d'Inde se fait en cassant les épis. A mesure que les épis sont cassés, on les débarrasse immédiatement de leurs enveloppes, car autrement le blé-d'Inde s'échaufferait et l'on perdrait sur la qualité du produit. C'est lorsqu'on ôte ces enveloppes qu'il faut choisir les épis qui devront donner le grain de semence. Après cet effeuillage on met le blé-d'Inde dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des rongeurs.

*Le blé-d'Inde comme fourrage vert.*—C'est ici le cas de parler de la culture du blé-d'Inde comme fourrage vert, culture très avantageuse quand on sait convenablement la diriger.

Dans leur jeunesse, les feuilles, et surtout les tiges de blé-d'Inde, contiennent une si grande quantité de musilage sucré, que les hommes mêmes trouvent du plaisir à les sucer, et qu'on en a retiré du véritable sucre par les procédés employés pour la canne à sucre. Aussi, tous les animaux herbivores les aiment-ils avec passion; aussi leur usage habituel les engraisse-t-il promptement. Dans les pays chauds, où les fourrages sont souvent rares, on nourrit les animaux pendant une partie de l'année avec des feuilles et des tiges de blé d'Inde.

M. Adolphe Reihlen, propriétaire d'une sucrerie et raffinerie importante des environs de Stuttgart en Allemagne a contribué largement, dès avant 1867, à faire adopter la culture du blé-d'Inde comme plante fourragère, et plus tard l'idée lui vint de mettre son blé-d'Inde en silo, comme il avait l'habitude de le faire de ses pulpes de betteraves; il en mit une partie en silo mélangée avec des pulpes de betteraves, et une autre partie a été ensilottée seule.

L'un et l'autre de ces moyens lui ont réussi très bien, et depuis il ne s'est pas passé une seule année sans qu'il se créât d'immenses ressources de fourrage de blé-d'Inde, conservé en silo pour la nourriture d'hiver de ses bœufs à l'engrais qui en étaient extrêmement friands et profitaient à vue d'œil. Ce procédé de M. Reihlen a été adopté en France avec succès.

Voici quelques détails qui nous sont fournis par le Rév. M. Chartier, procureur du séminaire St-Hyacinthe, quant au mode à suivre pour la culture du blé-d'Inde à être employé comme fourrage vert, que nous empruntons au cinquième rapport de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec:

"Pour cette culture les ensileurs recommandent le blé-d'Inde de l'Ouest comme très productif. Je crois qu'on ferait bien d'essayer le "Blanc du Sud" pour lequel on cite de très forts rendements.

"Comme terrain, le meilleur est certainement celui qui a servi de parc de nuit, aux vaches de la ferme. On peut y faire déposer les déjections d'une façon bien régulière en se servant de clôtures mobiles que l'on déplace au fur et à mesure que cette fumure devient suffisante.

"Pour la culture en grand, ce parc ne suffit pas et il faut alors apporter le plus possible de fumier sur le champ destiné à la culture du blé-d'Inde. On donnera deux labours, l'un à l'automne, le second au printemps, et ce dernier recouvrira le fumier amené à la dose d'au moins 75 tonnerres à l'arpent.

"Dans les terres légères un labour au printemps est suffisant. Une vieille prairie devrait être bouleversée avant le second labour.

"Dans tous les cas il faut une terre bien égouttée et des hersages énergiques.

"Les sillons sont faits à la charrue à 3 pouces ou 4 pouces de profondeur. Je ne connais pas qu'il faille semer plus d'un minot de l'arpent, à moins qu'on ne veuille faire consommer en vert pendant l'été; dans ce dernier cas, en semant plus épais, les tiges restant plus minces et conséquemment plus tendres; les sillons sont espacés de 15 à 25 pouces.

"On sème à la fin de mai et au commencement de juin, mais jamais avant que la terre ne soit bien réchauffée. On recouvre la semence à la herse ou au râteau à main.

"Les sarclages seront répétés fréquemment dans le début de la végétation du blé d'Inde; un ou deux suffiront si le temps est sec et chaud.

"Aussitôt que le plant a 22 ou 25 pouces de haut, il ne craint plus les mauvaises herbes et les binages sont inutiles.

"En général quand la culture est bien faite et la fumure suffisante, on peut compter sur un rendement de 20, 25 et même 30 tonnes l'arpent.

"Quand les aigrettes se montrent, le bon moment pour la coupe est arrivé. Il vaut mieux ensiler plus tôt que plus tard pour éviter les gelées qui diminuent la valeur de l'ensilage."

#### Conférence agricole à St-Augustin, comté de Portneuf.

Mardi, le 6 décembre au soir, la presque totalité des chefs de familles et autant de jeunes gens, tous ou à peu près, cultivateurs de la paroisse, se rendaient à la nouvelle salle publique, pour y entendre un de nos meilleurs conférenciers canadiens-français sur la question de l'agriculture.

Parmi la nombreuse assemblée, nous avons remarqué l'honorable Dr P. LaRue, C. L., Dr Geo. Watters, et MM. Fr. Couture, senior, Ezzéar Rochette, maire de la paroisse, Augustin Bourbeau, secrétaire du conseil, Alex. Couture, Louis Jobin, François Couture, junior, le capitaine F. Drolet, Alf. Couture, Wilbrod Constantin, marchand, Joseph Jobin, Félix East, George Côté, Ferdinand Côté, Pierre Côté et autres.

A 7 heures précises, M. l'abbé L. E. Grondin, curé de la paroisse, introduisit à ses paroissiens M. l'abbé T. Montminy, curé de St-Agapit, et leur exposa en quelques mots les raisons qui avaient guidé le choix du conférencier et les titres de celui-ci à leur attention et leur confiance.

Alors M. l'abbé Montminy un peu ému remercia M. le curé de ses bonnes paroles, puis commença à dire à son auditoire qu'il n'avait pas la prétention de venir leur apprendre à tracer un sillon, ou creuser un fossé, mais leur faire part de ce que ses voyages

aux Etats Unis, aux Antilles, et surtout en Europe, de même que ses études au Canada lui avaient appris sur la culture améliorée et perfectionnée. Car, dit-il, n'allez pas croire, braves paroissiens de St-Augustin, que cet art de l'agriculture qui est le vôtre, soit tellement élémentaire qu'il ne soit susceptible d'être perfectionné, car il est le seul que Dieu ait imposé à l'homme et par là même le plus digne, le plus important et le plus susceptible des perfectionnements qui sont le résultat des connaissances, des expériences, et du génie de l'homme.

Puis avant d'entrer dans le corps du sujet, il fit de grands éloges des quelques fermes qu'il avait visitées dans la journée, à St-Augustin; il les a proposées comme modèles et il a même ajouté ce compliment très flatteur: à part les fermes modèles des écoles d'agriculture, je n'ai rien vu d'aussi bien ailleurs qu'ici.

L'habile conférencier a ensuite attaqué la question de front et pendant près de deux heures il a su tenir son nombreux auditoire littéralement sous le charme de sa parole. Il a signalé avec talent les causes qui depuis longtemps appauvrissent la classe agricole au Canada, telles que le luxe et l'intempérance qui englobent, au bénéfice de la vanité et la gourmandise, les revenus de l'année gagnés à la sueur de nobles fronts, et surtout l'émigration aux Etats-Unis qui, en enlevant les bras vigoureux de fils de familles, force les pères à laisser leurs terres en friche.

Tout cela a été dit avec tant de chaleur, de conviction et de sympathie, tout en étant émaillé d'anecdotes agréables et spirituelles, que l'auditoire était aussi attentif qu'à un sermon de retraite. Après avoir exposé les causes d'appauvrissement de la classe agricole, le conférencier fit connaître les défauts à corriger et les lacunes à combler dans sa manière de cultiver, si cette classe voulait convertir les années de disette en années d'abondance.

Jamais on a vu un auditoire aussi enthousiaste, lorsque M. l'abbé Montminy ayant terminé sa conférence, M. le curé proposa des remerciements au conférencier. Ce furent des applaudissements prolongés, et chacun de demander que ces conférences reviennent encore.

Nous espérons en effet que cette conférence de M. l'abbé Montminy ne sera pas la dernière et que nos gouvernements finiront pas comprendre que ces conférences populaires et les cercles agricoles tels que recommandés par tous Nos Seigneurs les Archevêques et Evêques des trois provinces ecclésiastiques du Bas-Canada, sont les moyens les plus sûrs, les moins dispendieux, et les plus efficaces à prendre pour amener notre population rurale, à s'instruire, sortir de la routine, et rendre ainsi à leurs terres, une valeur et une fécondité qui diminuent de jour en jour et à défaut desquelles notre province est menacée de la ruine.—*Communiqué.*

*Note de la rédaction.*—Nous nous rendons avec plaisir à la demande qui nous a été faite de publier le communiqué qui précède. Dans le même temps un correspondant de St-Augustin, sous la signature E. V. nous a envoyé un compte-rendu à l'occasion de cette conférence du Rév. M. Montminy, qui corrobore ce qu'en dit M. le communiqué, moins certains détails sur nos écoles d'agriculture que nous croyons

avoir été mal interprétés de la part de ce correspondant; c'est pourquoi il vaut mieux ne pas la publier.

Nous ne pouvons que féliciter les paroissiens de St-Augustin, de leur empressement à assister aux réunions de leur cercle agricole qui sont presque toujours des conférences agricoles dans lesquelles sont agitées les questions locales du plus haut intérêt. Prêchez d'exemple dans ce mouvement vers le progrès agricole. Ce progrès tant désiré arrivera lentement si les cultivateurs ne veulent pas faire preuve de bonne volonté en assistant régulièrement aux séances des cercles agricoles. L'indifférence est une bien déplorable chose, et nous ne pouvons pas comprendre qu'un cultivateur soit indifférent à tout ce qui peut se rapporter à sa profession, qui est la plus belle et la plus noble de toutes.

#### Avantage de bien traiter les vaches.

M. Faucher de Saint Maurice, député à l'Assemblée Législative de Québec et président de la Presse associée de Québec, vient de nous communiquer ce qui suit:

Mon cher collègue et ami,

Un de nos amis de France, ancien militaire et agronome distingué, m'envoie le renseignement suivant, que je crois utile aux lecteurs de la *Gazette des Campagnes*:

"Un cultivateur a fait dernièrement des expériences très suivies, d'où il résulte que le lait dernier tiré est dix fois plus crémeux et plus riche en beurre que celui du commencement. Il s'ensuit que si, après avoir tiré huit ou dix litres de lait d'une vache, on s'arrête en laissant un onzième litre dans le pis, on perdra presque la moitié de la crème qu'on aurait pu recueillir. Il est facile de s'assurer de la véracité des résultats obtenus par ce cultivateur. Il suffit de distribuer le lait, à mesure qu'on le tire, dans sept ou huit tasses d'égale grandeur, de traire jusqu'à la dernière goutte, et on pourra constater de cette façon si, en effet, la quantité de crème qui contiendra chaque tasse augmente en allant de la première à la dernière. Les expériences faites démontrent aussi que le lait gagne à la fois en qualité autant qu'en quantité. Celui de la première tasse est d'un blanc bleuâtre et comme s'il était mêlé d'eau, tandis que le lait de la fin est onctueux, épais et d'une coloration jaunâtre; il suit de là, que les filles de ferme qui n'ont pas soin de traire leurs vaches jusqu'à la dernière goutte, diminuent assez notablement la qualité et la quantité de la crème et du beurre."

#### La théorie des assolements.

M. P. Joigneaux, dans son livre "*Les champs et les prés*," formule la théorie des assolements d'une façon originale et pittoresque:

"Dis donc, Jean-Pierre, est-ce que les loups, les sangliers et les écureuils, qui vivent pourtant dans les bois les uns et les autres, vivent tous du même régime?"

"— Non, bien sûr: les loups vivent de chair, les sangliers de glands, et les écureuils de noisettes, quand il y en a."

— Alors, pourquoi voudrait on que les plantes qui viennent sur la terre végussent toutes des mêmes vivres ? C'est ce qui n'a pas lieu, mon garçon. Il y a des plantes qui se régalent d'une chose, qui en rebutent une autre ; qui gagnent à manger d'un engrais, qui perdent à manger d'un autre."

Ainsi donc, si l'on enfermait dans un lieu quelconque des animaux se nourrissant d'une manière différente, tels que des poules, des chats, des chiens, des chevaux, etc., et qu'on leur jetât pêle-mêle les diverses nourritures qui leur conviennent, les chevaux se porteraient bien tant qu'ils trouveraient du foin, les poules mangeraient tout le grain et puis mourraient ; il en serait de même pour les chiens. Ces faits s'appliquent aux plantes, et l'on comprend, que le trèfle, le sainfoin, ne veuillent plus végéter dans le sol où ces plantes ont épuisé toute la nourriture dont ils avaient besoin.

On dira : Cette thèse ainsi posée est parfaitement exacte ; mais, en renouvelant la nourriture des animaux enfermés, ils continueront à vivre et à se bien porter, et il en sera de même pour les végétaux ; on leur donnera des engrais, et surtout ceux que la plante s'est assimilés en plus grande quantité.

Au premier abord, cette théorie paraît d'une vérité frappante ; malheureusement, elle n'est pas tout à fait d'accord avec les résultats de l'expérience, puisque le trèfle et le sainfoin ne viennent pas du tout dans une terre où ils se trouvent déjà, lors même qu'elle a été entourée d'engrais. Il paraît qu'avec le temps il se produit dans le sol des combinaisons dont il est difficile de se rendre compte, ou bien que ces plantes laissent après elles des déjections dont elles ont horreur, qui les empêchent de conserver pendant longtemps leur vigueur et de vivre renfermées au milieu de ces espèces d'excréments. C'est là un fait dont la science n'a pas encore su trouver le secret. Il existe bien des choses dans la nature qui sont un secret pour tous et auxquelles il faut se soumettre.

#### Alimentation du bétail.

Un célèbre agronome, Mathieu de Dombasle, dit qu'il faut que chaque animal mange promptement et sans s'arrêter la quantité de foin, de paille ou de racines qu'on a mises dans le râtelier ou la mangeoire, si on veut qu'il profite de tout. Eh bien, il est évident que si nous diminuons la ténacité des fourrages, si nous en augmentons la saveur, si, en un mot, nous le rendons plus agréable aux animaux, nous arriverons à le faire consommer plus rapidement et par conséquent à demander moins de travail aux forces digestives et à donner plus de repos à l'animal, qui engraisse ainsi plus facilement.

Si nous donnons plus de saveur aux aliments, nous engageons les animaux à en manger davantage, par conséquent nous augmentons la ration de production, et nous obtenons ainsi, dans un temps donné, plus de lait, de beurre, de viande, de suif, tous produits qui sont toujours proportionnels à la quantité de nourriture qui excède la proportion nécessaire pour entretenir la vie des animaux.

Dans la détermination des rations, on doit prendre en considération les propriétés des aliments, telle que leur valeur nutritive, leur saveur, leur digestibilité,

afin de former une nourriture convenable, appropriée à la destination des animaux.

D'une manière générale, nous dirons qu'on doit distribuer les plus mauvais fourrages d'abord, et faire finir les repas avec des substances les plus appétissantes et les plus substantielles. Ces précautions ne seraient pas à prendre si l'on hachait les fourrages que l'on mélangerait aux autres aliments, parce que les bestiaux seraient obligés, de cette façon, de tout consommer en même temps. Cette manière de préparer les aliments donne le moyen de profiter des substances que les animaux refuseraient autrement.

Le mode de distribution des aliments aux animaux doit varier selon le but qu'on se propose d'atteindre.

Si l'on engraisse un animal et que l'on veuille produire de grands effets avec une quantité donnée d'aliments, sans tenir à des formes particulières, on doit réserver les grains, les sons, pour terminer les repas. Les friandises données à propos aux animaux déjà repus de fourrages médiocres, peuvent produire les plus grands bénéfices.

Si l'on tient à améliorer le bétail, c'est-à-dire à produire de belles formes, il faut d'abord administrer les substances d'une mastication facile, comme les farines, les céréales concassées, le son ; on donne ensuite le fourrage médiocre afin que les animaux ne mangent que la quantité qui leur est nécessaire et qu'ils n'acquiescent pas un abdomen trop volumineux.

Pour les bêtes de travail, les rations doivent être composées d'aliments faciles à prendre, car il faut que le cheval et le bœuf puissent manger à leur aise, même se reposer et digérer, au moins en partie, entre les heures de travail. On donnera d'abord la paille et le foin aux bêtes qui ont des travaux pénibles à faire, surtout aux bœufs qu'on ne craint pas de rendre trop lourds, aux jeunes chevaux, à ceux qui font de pénibles services. L'avoine doit être distribuée avant que l'estomac soit plein de produits médiocres, pour éviter les surcharges de visère, les indigestions, le vertige.

On doit réserver les fourrages durs d'une difficile mastication et d'une pénible digestion, aux animaux forts et robustes ; on les distribuera avec précaution, en petites quantités, après les avoir fait arroser avec de l'eau salée, ou de l'eau qui a servi à la cuisson des tubercules ; on les mélangera avec des racines cuites, car, données sans précaution, ils occasionneront des gastrites, des maladies cutanées, la jaunisse.

Les fourrages lavés par les pluies pendant la fenaison, donnés aux animaux, outre qu'ils déterminent les mêmes maladies, altèrent encore la constitution des animaux, produisent des faiblesses, des altérations organiques du foie et quelquefois de l'économie tout entière.

Le foin vaseux, poudreux, vieux, occasionne les mêmes maladies ; on outre, par la poussière qu'il renferme, il produit des coliques, des calculs intestinaux, la pousse et l'usure prématurée des dents. On ne doit point le distribuer aux animaux s'il est fort altéré. Dans tous les cas, avant de l'administrer, il faut le secouer, le battre à l'air, le laver et ne le faire entrer que pour une petite partie dans la nourriture des animaux.



Les foins rouillés, moisés et en quelque sorte pourris, sont les plus nuisibles; ils occasionnent des entérites, des coliques mortelles, altèrent les humeurs, produisent des fièvres putrides, la morve, etc.

Comme on le voit, il faut administrer tous ces fourrages avec les plus grandes précautions, et les arroser avec de l'eau salée, qu'ils soient hachés ou ne le soient pas. Cette pratique ne fera assurément pas développer dans les fourrages des principes qui n'y existaient pas tout d'abord; mais, par l'action que le sel exerce sur les tissus et les organes de l'économie, il rendra les animaux plus réfractaires aux causes de maladies, corrigera les altérations des fourrages moisés, poudreux, donnera une saveur agréable aux fourrages lavés, fades, augmentera les forces digestives, qu'il rendra capables de digérer les substances qui, sans l'action du sel, fermentaient dans l'estomac et diminueraient les maladies que nous venons d'énumérer.

#### Chevaux rétifs.

Il y a plusieurs manières de dompter les chevaux rétifs.

1o. Par le frôlement des doigts sur la nuque. On pratique ce frôlement pendant dix ou quinze minutes; on recommence l'opération deux ou trois fois par jour et le cheval attelé ou monté devient bientôt doux comme un mouton.

2o. Par les vapeurs d'ammoniaque. On en fait aspirer une légère dose à l'animal et on lui en verse quelques gouttes sur le sommet de la tête.

3o. Par l'odeur de la châtaigne. On gratte fortement sur un cheval quelconque la corne qui se trouve à la hauteur du genou et qu'on appelle châtaigne; on recueille la poussière produite et on la donne à sentir à l'animal à dompter: il l'aspire avec satisfaction; on le caresse, puis on recommence, et ainsi de suite. Au bout de trois quarts d'heure, le cheval est parfaitement dompté. Le secret de ce procédé a été divulgué il y a soixante ans, pour la somme de \$4,000, par un métis espagnol qui le pratiquait dans l'île de Cuba.

4o. Par l'insufflation des narines: cette méthode consiste tout simplement à saisir le moment propice et à souffler dans les naseaux de l'animal en lui posant la main sur les yeux. Il devient doux et vous suit à l'instant.—*La science populaire illustrée.*

#### Choses et autres.

### LE CANADA-FRANÇAIS

Revue périodique, publiée sous la direction d'un Comité de Professeurs de l'Université-Laval.

#### PROSPECTUS.

Le CANADA-FRANÇAIS paraîtra, la première année, tous les trois mois, par livraisons de 150 pages environ, avec un supplément additionnel d'une cinquantaine de pages, de manière que les souscripteurs recevront, à chaque livraison, au moins 200 pages, format in-8o royal.

Le supplément sera paginé séparément. Il contiendra exclusivement des documents encore inédits relatifs à l'histoire de l'Amérique et plus spécialement du Canada, ou s'y rapportant de quelque manière. Le CANADA-FRANÇAIS veut par là rendre un service important aux historiens, aux archéologues et aux

antiquaires, en mettant à leur portée des documents qui, sans cela, ne pourraient pas voir le jour, ou du moins ne seraient publiés qu'accidentellement. Ce supplément sera puisé à bonnes sources, et formera un volume à part de la plus haute valeur.

Les abonnements iront tous de janvier à janvier, et le prix en est fixé à \$2 (deux piastres) par année, invariablement payables d'avance. Pour éviter une comptabilité inutile, l'Administration du CANADA-FRANÇAIS adopte le mode des revues européennes et ne fera servir que ceux qui auront soldé leur abonnement annuel.

Le fait qu'un abonnement n'aura pas été renouvelé les années subséquentes sera regardé comme une expression suffisante du désir de ne plus recevoir le CANADA-FRANÇAIS, et interprété comme tel.

On ne peut souscrire pour moins d'une année. Tout abonnement arrivant dans le cours d'une année sera censé partir du mois de janvier, et les numéros parus depuis cette époque seront envoyés au nouveau souscripteur.

#### Remarques importantes.

La fin que se propose le CANADA-FRANÇAIS, et le bon marché de la souscription, qui le met à la portée des ressources les plus modestes, donnent à espérer que l'on voudra bien faire une active propagande en sa faveur. Comme tous les bénéfices sont au profit des abonnés, plus il y aura de ceux-ci, plus ils recevront en compensation du modique montant de la souscription annuelle. L'Administration entrevoit même la possibilité de donner une assez forte prime, dès la première année, si le nombre des abonnés dépasse un certain chiffre qui est loin d'être extravagant.

Les dépenses notables occasionnées par les débuts d'une œuvre aussi considérable font espérer à l'Administration que ceux qui désirent l'encourager dans cette entreprise nationale voudront bien envoyer au plus tôt le montant de leur souscription avec leur adresse écrite d'une manière bien lisible. D'ailleurs comme la première livraison doit paraître au commencement de janvier 1888, l'on comprend que le tirage dépendra nécessairement du nombre des abonnements reçus.

Pour tout ce qui regarde l'Administration et les abonnements, s'adresser à Mgr T. E. HAMEL, Gérant du *Canada-Français*. Résidence: SEMINAIRE DE QUÉBEC.

Pour les travaux destinés à la Revue, s'adresser:

A Québec, à M. l'abbé O.-E. MATHIEU, Séminaire de Québec.

A Montréal, à M. l'abbé P.-N. BLUCHÉSI, Archevêché.

Le prospectus et le programme du *Canada-Français* sont déjà imprimés dans le format même de la Revue, avec le sommaire du premier numéro. Ceux de nos lecteurs qui désireraient se les procurer peuvent en demander soit au bureau du *Canadien*, soit à Mgr Hamel, Séminaire de Québec.

Tous les travaux originaux publiés dans le CANADA-FRANÇAIS seront payés à leurs auteurs à raison de cinquante centimes la page imprimée. Toutefois, la première année, les auteurs voudront bien avoir la patience d'attendre, pour toucher leurs honoraires, que la Revue ait réalisé les bénéfices nécessaires.

Le CANADA-FRANÇAIS n'est pas une spéculation. Si l'encouragement est suffisant pour donner un surplus de recette, ce surplus sera employé tout entier à améliorer la Revue, en diminuant l'intervalle des livraisons ou en augmentant le nombre de pages sans augmentation dans le prix de la souscription. Le Comité d'Administration sera juge de l'emploi des fonds sans pouvoir toutefois sortir des dispositions ci-dessus.

Cette Revue est publiée sous les auspices d'un Comité d'Organisation, dont font partie de droit tous les professeurs de la faculté des Arts de l'Université Laval, ainsi que ceux des professeurs des autres facultés qui veulent bien collaborer à sa rédaction.

L'Administration du CANADA-FRANÇAIS est confiée à un Comité d'Administration choisi par le Comité d'Organisation parmi les professeurs de l'Université à Québec, et se compose de cinq membres, dont le président a le titre de Gérant de la Revue. Le Comité d'Administration rendra compte tous les ans au Comité d'Organisation.

Un Comité de Révision est chargé de l'acceptation des articles destinés au CANADA-FRANÇAIS. Ce comité est composé de professeurs de l'Université Laval, en nombre égal à Québec et à Montréal. Le Comité de Révision comprend aussi deux sous-comités auxquels indifféremment peuvent être adressés les travaux destinés à la Revue, et ils ont séparément le contrôle de l'admission des articles qui leur sont soumis.



*Chemin de fer de la Baie des Chaleurs.*—M. Jean Leblanc, de Carleton, a vendu et amené, consigné à M. G. Carrier, de Lévis, il y a quinze jours, le premier wagon d'animaux provenant de la Baie des Chaleurs. Ce chemin de fer commencé en juin 1886 est maintenant terminé jusqu'à Nouvelle, paroisse voisine de Carleton.

*Le lait gelé.*—On a fait des expériences sur le lait gelé : un échantillon a été gelé lentement et l'autre rapidement, puis tous deux ont été partiellement dégelés.

Dans le premier cas, la glace demeurant contenait la plus grande partie de la substance grasse (beurre), et la partie liquide, presque toute la caséine (substance du fromage), le sucre de lait et les sels. Dans le second cas, la graisse et les autres substances étaient également disséminées dans la partie gelée et dégelée. Ceci s'explique par le fait que, dans la congélation lente, la crème a le temps de se rassembler, au moins pour la plus grande partie, au sommet avant d'être en serrée dans la glace, tandis que dans la congélation rapide, elle est saisie avant qu'elle ait eu le temps de se déplacer, et ainsi elle demeure distribuée dans la masse. D'après cela, lorsque l'on emploie du lait gelé, il est nécessaire de le dégeler complètement et de le remuer avant de s'en servir.—*La science populaire illustré.*

### RECETTES

#### Moyen de blanchir la laine.

On prend, pour une livre de laine filée deux livres de craie blanche pulvérisée et mêlée avec de l'eau de rivière, en consistance de bouillie ; on y pétrit la laine pour l'en bien imprégner, et on la laisse sécher pendant vingt-quatre heures. Ensuite on la froite bien, et on la lave dans de l'eau pour en faire sortir toute la craie. La laine paraîtra très blanche et nette si on l'a lavée dans de l'eau froide, car l'eau chaude lui est contraire et ne blanchit pas si bien.

#### Conservation des oignons pendant l'hiver.

Si l'on veut conserver les oignons contre les gelées, par grande quantité, il faut d'abord se rappeler que les oignons frais, les gros oignons, possèdent huit par cent d'eau ou de substances aqueuses ; qu'il faut en conséquence les couvrir de paille sèche ou de feuilles d'arbres quelconques si on désire qu'ils ne se gâtent pas. Par ce procédé fort simple, on a pu conserver jusqu'au printemps des oignons d'une grosseur peu ordinaire.

### Presse à foin "Dederick" à vendre.

MM. Pelletier, Fils & Co, Rivière-du-Loup (en bas), offrent en vente une presse à foin "Dederick" ayant servi pendant quelques années, mais étant en parfait ordre. Conditions des plus avantageuses.

Pour plus amples informations, s'adresser à

PELLETIER, FILS & CO,

Marchands à la Rivière-du-Loup (en bas).

22 Décembre 1887.—2

### LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

*Du 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.

### Demande d'emploi comme fermier.

Un jeune homme diplômé à l'École d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, désire avoir une place de fermier. Bons certificats fournis. S'adresser à A. L., au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, à Ste Anne de la Pocatière, P. Q.

9 Décembre 1887.—

### A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

### Ferme St-Gabriel

## J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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.

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

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

3 novembre 1887.

### CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1887---Arrangement pour la saison d'hiver--1888.

Le et après lundi, 28 novembre 1887, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 26 novembre 1887.