

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.

Réd. J. R. L. Hamelin,
 Hôtel-Général de Québec

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARRAISANT 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 consé 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 libé rales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particuliè rement 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.

Recue de la Semaine : Prestation de serment d'office de l'hono rable Auguste Réal Angers, comme Lieutenant Gouverneur de la Province de Québec.—Nouveau journal illustré publié à Rome, à l'occasion du jubilé sacerdotal de Sa Sainteté le Pape Léon XIII.—Excursion des membres de la Presse asso ciée de Québec, au Lac St-Jean (Suite): St-Prime et St-Félicien.

Causerie Agricole : Culture de l'avoine.—Espèces d'avoine. Climat et sol qui conviennent à l'avoine.—Place dans la rotation.

Sujets divers : La traite des vaches trois fois par jour.—Des fumiers et des engrais minéraux.—Soins à apporter à la con servation des bonnes variétés de blé.—Comment activer la ponte des poules en hiver.

Choses et autres : Le fromage partiellement cérémé.—La ville de Fraserville: ses progrès et ses espérances d'avenir.— Médecines brevetées.

Recettes : Empesage du lingo.—Fabrication de la pierre à aiguiser.

REVUE DE LA SEMAINE

Le Lieutenant-Gouverneur Angers.—Samedi, le 29 octobre dernier, la ville de Québec était témoin d'une imposante cérémonie dans la personne de l'un de ses concitoyens élevé à la haute fonction de Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec: l'honorable juge Auguste-Réal Angers, qui ce jour là prêtait le serment d'office dans une des salles du Conseil Légis latif. L'affluence considérable de citoyens d'élite et de toutes les nationalités qui assis taient à cette cérémo nie témoignait grandement en faveur du choix qui a été fait de l'Honorable M. Angers comme Lieutenant-Gouverneur. La présence de Son Eminence le Car dinal Taschereau, accompagné des prêtres de sa cour réhaussait l'éclat de la cérémonie de la prestation du serment d'office présidé par l'honorable Juge Cas sault.

L'Hon. M. Angers succède à l'Hon. M. L. R. Mas son et ce dernier ayant eu pour ses prédécesseurs

l'Hon. Sir N. F. Belleau, l'Hon. R. E. Caron, l'Hon. Luc Letellier de Saint-Just et l'Hon. Théodore Robi taille.

L'Hon. M. Angers est né à Québec on 1838, et fit ses études au Collège de Nicolet Il fut admis au Barreau en 1860 et fit partie pendant longtemps de la société légale de Langlois et Colston, à Québec Nom mé député de l'Assemblée Législative de Québec pour le comté de Montmorency en 1874. il occupa cette charge jusqu'en 1878. En février 1880, il fut élu par le même comté, député pour la Chambre des Com munes. Le 13 novembre 1880, il fut nommé juge de la Cour supérieure à Québec, en remplacement de feu l'honorable juge Bossé.

Le jubilé sacerdotal de Sa Sainteté Léon XIII.— Son Eminence le Cardinal Taschereau a reçu la lettre que nous publions plus bas, des éditeurs d'un nouveau journal fondé à Rome, à l'occasion du jubilé sacerdotal de Sa Sainteté le Pape Léon XIII. et intitulé: *L'exposition Vaticane illustrée.* Ce journal ne manquera certai nement pas d'exciter le plus vif intérêt. Mgr Marois, secrétaire de Son Eminence, s'est chargé de recevoir à Québec les noms et la contribution de \$4 de la part de ceux qui désireront s'abonner à ce journal, pour les transmettre aux éditeurs propriétaires à Rome.

Rome, 22 septembre 1887.

A son Eminence le cardinal Taschereau, archevêque de Québec.

Eminence,

Votre Eminence connaît déjà l'enthousiasme du monde catholique, et principalement la nation française pour fêter les noces d'or de Notre Saint Père Léon XIII. Afin que pas une seule âme ne soit étrangère à ce généreux élan d'amour filial, nous avons fondé un journal à Rome: *L'exposition Vaticane illustrée.* Il aura 40 livraisons de 8 pages grand format in-folio. Déjà 4 livraisons en français ont paru. Chaque livraison contient plusieurs gravures exécutées par les artistes les plus habiles de Rome. Les dons offerts au Pape y sont expliqués.

Par un sentiment bien délicat et que la France saura appré cier, le Saint-Père a voulu que le Vase Colossal de Sèvres fût le premier des dons princiers qui fût gravé et expliqué, comme on peut le voir dans la 3e livraison.

L'abonnement à l'édition française est de 20 frs. (\$4) port compris, ou 50 centimes pour chaque livraison prise séparément.

Outre que le journal est autorisé par le Comité promoteur des fêtes pour le jubilé sacerdotal de Notre Saint-Père, il est soumis à une censure, composée de savants Ecclésiastiques.

Nous venons prier Votre Eminence de vouloir bien autoriser la Semaine religieuse, ou tout organe de diocèse, à recevoir un dépôt de l'édition française. Nous faisons les mêmes conditions qu'aux libraires, c'est-à-dire 10 o/o de bénéfices, que l'administration de la Semaine religieuse pourra assigner aux œuvres pieuses du diocèse, ou au denier de Saint-Pierre ou bien encore à toute autre œuvre, selon son plaisir.

Les 40 livraisons composeront un riche volume qui figurera très bien dans un salon, dans un presbytère de campagne, même le plus modeste, vu la modicité du prix. Il serait à désirer qu'il fût reçu dans les bibliothèques des écoles, des cercles catholiques d'ouvriers, des catéchismes de persévérance, dans les pensionnats et orphelins, petits et grands séminaires, etc.

En priant Votre Eminence de vouloir bien prendre en considération notre présente circulaire, nous lui baisons la main.

Les Éditeurs,

EREDI VERCELLINI ET GUSTAVE BLANCHI

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

(Suite)

Immédiatement après la messe, M. le Maire de St Prime présenta aux journalistes l'adresse suivante :

" A Messieurs les membres de la Presse de la Province de Québec.

" Messieurs,

" Les paroissiens de St Prime sont heureux en ce moment de vous souhaiter la bienvenue et de vous exprimer tout le plaisir que leur cause votre visite.

" Isolés et comme perdus au milieu des bois, les colons du Lac St Jean pouvaient croire pendant longtemps qu'ils étaient oubliés, mais aujourd'hui ils voient qu'il y avait là bas des nobles cœurs qui n'attendaient qu'une occasion favorable pour venir les visiter et leur porter de bonnes paroles.

" Votre visite, Messieurs, après celle de l'Honorable Premier Ministre, nous assure l'avenir de notre pays.

" Vous redirez aux échos du Canada qu'il y a ici une population essentiellement Canadienne française, et d'immenses forêts qui n'attendent que des bras vigoureux pour se défricher. Vous ferez comprendre à vos concitoyens que c'est vers ici que doit se porter le surplus de la population.

" En terminant, merci, messieurs, de ce que vous avez déjà fait pour nous, j'espère que vous continuerez à nous protéger."

L'Hon. M. de LaBruyère répondit au nom de ses confrères, à cette adresse. M. l'abbé Provancher et M. Chapais furent appelés à dire quelques mots d'encouragement.

Aussitôt après, nous fûmes conviés à la maison d'école pour y prendre le dîner servi par les dames du village.

Nous empruntons au rapport de M. le Dr N. E. Dionne les détails suivants sur la paroisse de St Prime dont les premiers établissements datent de vingt-deux ans :

" En 1863, quatre et cinq fils de cultivateurs de Beauport vinrent prendre des terres dans ce canton.

L'année précédente, le regretté M. G. Tremblay, curé de Beauport, avait visité la localité. Frappé par la richesse du sol, il engagea à son retour plusieurs de ses paroissiens à s'y fixer. M. Tremblay fit une description si attrayante des terrains que plusieurs résolurent d'aller voir par eux mêmes, et de s'y fixer, s'ils étaient satisfaits de leur exploration. En voyant un sol aussi riche, ces cultivateurs eurent bientôt pris une détermination, et quelques mois après, les bois du canton Ashuapmouchouan résonnaient sous les coups de hache de nos braves défricheurs.

" Telle est l'histoire de la fondation de St Prime. Huit ans plus tard, en 1871, on y comptait déjà 45 familles avec une population de 188 âmes. L'année suivante, ce chiffre s'était presque doublé. St Prime avait 61 familles avec une population de 345 âmes. On avait commencé l'érection d'une chapelle de quarante pieds sur trente, avec une sacristie de vingt cinq pieds carré, devant servir en même temps de logement au missionnaire, le Rév. M. Elzéar Auclair, alors vicaire à Notre Dame du Lac St Jean. Il y célébra la première messe en novembre 1871. La mission avait été desservie jusqu'à cette date par le curé de Notre-Dame.

" Aujourd'hui il y a une vaste église à St Prime. L'intérieur n'est pas encore terminé cependant. Mais cela ne peut guère tarder. La population est de 1,100 âmes. A l'air des cultivateurs, on sent qu'il règne de l'aisance et de la bonne entente dans cette paroisse. C'est ici que réside M. E. Saint-Hilaire, député à la Législature Provinciale.

" Il existe à St Prime une buurrerie dirigée par M. Siméon Fortin. L'écremeuse centrifuge de Buringter fonctionne depuis quelque temps à la haute satisfaction des fabricants. Le beurre de cette fabrique jouit d'une excellente réputation, et il fait prime sur le marché. C'est une fortune pour une paroisse que cette industrie qui enlève au cultivateur la peine de fabriquer son beurre et lui donne un revenu considérable.

" L'éducation des enfants fait l'objet de la plus grande sollicitude des parents. Grâce au zèle intelligent du Rév. M. F. X. Bellay (curé de St Prime depuis 1880), cinq écoles ont été fondées dans la paroisse. Elles sont fréquentées par une moyenne de 30 enfants. On peut dire de St Prime, comme des autres paroisses du Lac St Jean, que l'instruction y est sur un bon pied. Dans certaines localités, les salaires alloués aux institutrices des écoles élémentaires sont de \$100 à \$120. M. l'inspecteur d'école Savard, dans son dernier rapport officiel fait l'éloge des Dlls Elmyre Lindsay et Marie Tremblay qui enseignent à St Prime."

A deux heures de l'après-midi, des voitures sont mises à notre disposition par les citoyens de St Prime et nous nous rendons à St-Félicien, distance de sept milles entre les deux paroisses.

Là, comme à Roberval et à St Prime, nous avons été chaleureusement accueillis, notamment par le Rév. M. Joseph Girard curé de la paroisse, le maire M. L. F. Roy, M. le Dr Arthur Poliquin, etc.

Nous parcourons le village situé sur le bord de la belle et grande rivière Ashoupmouchouan qui à cet endroit a quatorze arpents de large. Une heure après

notre arrivée, la cloche nous invite à assister au chapelet et à la bénédiction du Saint-Sacrement qui fut donnée par M. l'abbé Provancher.

Après le salut, M. le maire Roy prie les journalistes de se réunir sur le perron de l'église et il leur présente l'adresse suivante :

" A Messieurs les membres de la Presse associée de la Province de Québec.

" Messieurs,

" Je viens au nom des citoyens de cette paroisse vous souhaiter la bienvenue et vous remercier de la bonne idée que vous avez eue de choisir la vallée du Lac St Jean pour terme de votre voyage.

" Nous sommes ici bien loin des grands centres et comme perdus au milieu de nos forêts. Nous n'aurions jamais espéré que la Presse aurait jeté les yeux sur notre petit coin de terre pour venir faire son excursion ordinaire; nous l'en remercions de tout notre cœur.

" Nous osons espérer que, continuant à combattre le bon combat, vous ferez connaître les ressources et les richesses de notre sol, l'avantage qu'il y aurait pour la Province de coloniser le grand nord, le vaste royaume du Sagouay.

" Nous osons croire que vous aiderez le Gouvernement dans les efforts qu'il fait pour favoriser la colonisation.

" Merci donc, Messieurs, de votre visite. "

L'Hon. M. de LaBruyère répond à cette adresse de bienvenue avec une visible émotion et il donne à la population de St Félicien l'assurance que le concours de la Presse ne saura jamais leur manquer, et qu'elle se fera un devoir de faire connaître davantage l'immense vallée du Lac St Jean qui n'attend que la hache du défricheur pour offrir au pays de nouvelles paroisses. MM. le Dr N. E. Dionne, l'abbé Provancher, N. Lévasseur, J. C. Chapuis, B. Lippens, E. Rouillard et G. J. Bartho parlèrent successivement et intéressèrent vivement l'assemblée avide de bons conseils et intéressèrent beaucoup la population de St Félicien réunie en grand nombre dans cette circonstance.

Il était près de six heures quand la foule se sépara. M. le Curé Girard convia alors les membres de la Presse à sa table hospitalière pour prendre part à un somptueux souper. A sept heures nous prenions le chemin de Roberval, dans des voitures mises à notre disposition par les citoyens de St Félicien.

Voici les renseignements qu'a pu recueillir notre secrétaire, M. le Dr Dionne, sur cette nouvelle et déjà importante paroisse :

" St Félicien, appelé autrefois *Rivière à l'Ours*, du nom d'une des rivières qui traverse la paroisse, date à proprement parler de 1871, bien que les premiers colons, venus de Ste Foye, de Beauport et de la Pointe-aux-Trembles y commencèrent les premiers défrichements en 1863, dans le même temps que ceux de St Prime. En 1872 il n'y avait pas encore de chapelle, bien que le site en eût été déjà choisi par M. le Grand-Vicaire Racine, aujourd'hui évêque de Chicoutimi. La chapelle actuelle qui n'est que temporaire occupe une position magnifique, sur une élévation d'où l'on aperçoit une partie de la paroisse et la rivière Chamouchouane jusqu'à une certaine distance.

Celle-ci a, à cet endroit une largeur de près d'un demi mille et elle est navigable depuis son embouchure jusqu'à un rapide que l'on rencontre un peu plus haut que l'église, distance d'à peu près dix milles.

" En 1871, il y avait à St Félicien 22 familles avec une population de 112 âmes. L'année suivante, le nombre des familles était doublé, et la population s'était accrue de 76 personnes. Aujourd'hui on y compte 155 familles et 930 âmes. Comme on le voit, cette paroisse est en bonne voie de prospérité. Le village est coquettement bâti. Le presbytère situé près de l'église commande un point de vue superbe. Quoique non terminé encore, il promet d'être un modèle du genre. On s'aperçoit à la grandeur de ses proportions, que les paroissiens de St Félicien espèrent qu'ils auront, dans un avenir prochain, un ou même deux vicaires. Il est certain que St Félicien fera une grande et riche paroisse aussitôt que le chemin de fer aura pénétré dans ses terres fertiles.

" C'est l'espoir que tous entretiennent. Et nous croyons qu'ils ne se bercent pas d'illusion. En tous cas, ils ont reçu des promesses bien encourageantes de la part du Premier Ministre lors de son passage parmi eux. "

La paroisse de St Félicien a été établie vers 1868. Elle a été desservie d'abord par M. le curé de Roberval et ensuite par celui de St Prime. Le Rév. M. Joseph Girard en est le premier curé, charge qu'il occupe depuis 1883.

Il y a cinq écoles à St Félicien. Preuve que l'éducation n'y est pas négligée — (A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE L'AVOINE.

L'avoine est un grain tout particulièrement employé à la nourriture journalière des chevaux quoique donnée en petite quantité à chaque repas. Les observateurs croient que l'avoine contient un principe stimulant et aromatique agissant favorablement sur le système nerveux et donnant aux chevaux plus d'agilité et de vigueur.

On emploie aussi l'avoine pour la nourriture de presque tous les autres animaux. Les moutons qu'on engraisse, les brebis brebis dont on veut augmenter le lait, les oiseaux de basse cour dont on cherche à accélérer la ponte au printemps, se trouvent très bien de l'avoine. Ce grain augmente singulièrement la rapidité de l'engraissement des bœufs; cependant l'orge à poids égal agit mieux que l'avoine. Les balles d'avoine ont aussi leur utilité pour la nourriture des animaux quand on sait bien en tirer parti mêlées à d'autres aliments que l'on fait fermenter. Sa paille mêlée à d'autres fourrages hachés est un excellent fourrage pour les vaches quoiqu'on nourrisse des préjugés contre cet aliment, et l'on donne la préférence à la paille de blé et d'orge. Ce qui nuit à la qualité de la paille d'avoine à donner aux animaux, c'est que malheureusement on fait trop souvent abus du javalage, c'est-à-dire qu'on laisse l'avoine exposée trop longtemps aux intempéries; sa paille est alors lavée par les eaux, elle moisit très souvent, et dans cette condition c'est la nourriture la plus mauvaise qu'on puisse donner aux animaux.

L'avoine est peu employée pour la nourriture de l'homme, car ses grains rendent peu de farine, et le pain qu'on en obtient est noir, pesant, amer et d'une saveur désagréable. Cependant elle sert à faire du pain et d'excellente bouillie pour les personnes dont la poitrine est faible. Les Écossais surtout en font une grande consommation, car ils prétendent que la vigueur dont ils jouissent est due en grande partie à l'usage qu'ils font de cette bouillie épaisse qu'ils prennent au repas du matin.

Espèces d'avoine.—On distingue plusieurs variétés d'avoine, mais toutes peuvent se ranger en quatre catégories : 1o. L'avoine commune et ses variétés, telles que *avoine patate*, *avoine de Géorgie*, *avoine hâtive de Sibérie*, *avoine noire de Brie*, *avoine d'hiver*, etc ; 2o. *Avoine de Hongrie*, appelée aussi *avoine d'Orient*, de *Russie*, ou *avoine unilatérale* ; 3o. *L'avoine nue* ou de *Tartarie* ; 4o. *L'avoine courte*, désignée encore sous les noms d'*avoine à deux barbes*, de *pieds de mouche*, d'*avoine à fourrage*.

Ces quatre espèces d'avoine se recommandent chacune par quelques propriétés particulières, soit par leur produit considérable, soit par leur rusticité ou par le peu d'exigence dans le choix du terrain. Néanmoins de toutes ces avoines, la plus cultivée est l'*avoine commune*. Pour toutes ces avoines, les soins culturels sont les mêmes.

L'*avoine commune* de printemps, soit à graines blanches ou à graines noires est la plus répandue. Celle à graines noires passe pour être plus riche et plus stimulante que l'autre ; mais en retour, on lui reproche d'avoir l'écorce trop épaisse, trop rude, d'être assez difficile à digérer, de ne pas convenir aux vieux chevaux qui la mâchent difficilement et d'être trop échauffante.

L'*avoine patate* a le grain blanc, court et riche en farine ; elle se distingue par le poids et paraît plus productive que l'avoine commune. Mais elle demande un meilleur terrain, car dès qu'elle souffre elle tend à charbonner.

L'*avoine de Géorgie* est vigoureuse et précoce. Son grain gros, lourd et à écorce épaisse, est de couleur aune.

L'*avoine hâtive de Sibérie* se rapproche beaucoup de l'avoine de Géorgie par la vigueur, la précocité, la couleur, la forme et les qualités du grain. Elle est plus élevée et plus productive.

L'*avoine noire de Brie* a le grain noir, court, renflé et de bonne qualité. Dans les bons sols, elle est très productive. Une particularité qui la caractérise, c'est que ses grains ne se séparent pas facilement au battage, et que beaucoup de ces grains restent réunis deux par deux, et comme soudés à leur base.

L'*avoine d'hiver* que l'on sème à l'automne, est une variété qui ne résiste pas aux rigueurs de nos hivers. C'est cependant la plus productive, parce qu'elle occupe le sol plus longtemps.

L'*avoine de Hongrie*, à grains blancs ou à grains noirs, diffère de l'espèce commune par sa grappe serrée, ses courts pédicules et les dispositions de ses graines sur un seul côté de la tige. On préfère la variété noire à la variété blanche qui est trop tardive. Cette avoine est un peu plus délicate et un peu plus exigeante que l'espèce commune, tout en ne la valant pas. C'est une des variétés les plus productives et de-

mande un terrain fertile ; sa paille est dure et plus agréable aux bestiaux que celle de l'avoine commune.

L'*avoine nue* ou de *Tartarie* est peu cultivée, ne sert, dans certains pays, qu'à la fabrication du gruau. Les grains sont petits, peu nombreux, mais de qualité supérieure. Ils ne sont pas attachés à la balle.

L'*avoine courte* a les feuilles courtes et d'un vert pâle, la panicule est lâche et légère ; les grains sont aussi sensiblement plus courts. Cette espèce est regardée comme préférable à toute autre par l'emploi des mauvais terrains. Elle s'élève beaucoup et est très hâtive. Son grain, à volume égal, est moins rourrisant que celui de l'espèce ordinaire, mais plus sain. Ses tiges longues et fines produisent un excellent fourrage.

Climat.—L'avoine de printemps redoute les grandes sécheresses de l'été et elle ne donne ses plus forts produits qu'à une température douce et sur une terre fraîche. Dans les pays humides, on voit quelquefois des avoines belles en apparence, mais lors de la récolte on s'aperçoit que le produit en grain fait défaut tant par sa qualité que par la quantité. Généralement dans ces contrées l'avoine est légère et ne contient qu'une bien petite amande.

Sol qui convient à l'avoine.—De toutes les céréales l'avoine est la moins difficile sur le choix du terrain et elle sait s'accommoder d'un grand nombre de terrains. Dans les sols tourbeux pourvu qu'ils soient frais, les marais nouvellement desséchés, dans les nouveaux défrichements, dans les sols argileux et compacts, l'avoine donne des produits abondants. Seuls les terrains trop sablonneux, trop secs, trop calcaires et trop compacts ne conviennent pas à la culture de l'avoine.

Place dans la rotation.—Quoique l'avoine s'accommode d'un grand nombre de sols, cependant, comme toutes les autres céréales, elle aime un terrain riche, bien ameubli et bien nettoyé. L'avoine vient bien après les plantes qui reçoivent une forte fumure et plusieurs sarclages ; cependant, sous ce rapport, elle n'est pas si exigeante que les autres céréales ; on la cultive même souvent après une récolte de blé. La véritable place de l'avoine, dans un assolement, est après une culture sarclée ou sur le défrichement d'une prairie.

L'avoine a l'heureuse propriété de revenir plusieurs années de suite, dans certains sols, sur le même champ, sans que son produit paraisse sensiblement diminuer. On remarque cependant que les champs une fois épuisés par la culture trop prolongée de l'avoine, reprennent très difficilement leur ancienne fécondité. Il est en outre à remarquer que cette culture prolongée multiplie les mauvaises herbes.

Dans toute bonne culture, on a le soin de mettre entre chaque culture de l'avoine un intervalle suffisant. Dans quelques localités, on adopte l'assolement suivant : 1ère année, plantes sarclées ; 2e année, orge ; 3e année, trèfle ; 4e année, avoine ; 5e année, blé.

Dans les cultures où l'on a à sa disposition une grande quantité d'engrais et le temps de faire convenablement tous les travaux, cet assolement est très avantageux.

Dans tous les cas, quoique l'avoine cultivée sans soins donne des produits passables, que ce soit l'une des plantes qui souffre le moins de la négligence du

cultivateur qui prend peu de soins pour en assurer le succès, que serait-elle si on la cultivait avec soin ; elle compenserait amplement les frais que l'on pourrait faire afin d'en obtenir les plus grands produits.—
(A suivre)

La traite des vaches.

L'industrie laitière donne d'après le *Wiener-land-wirth-Zeit*, d'intéressants renseignements sur la question souvent controversée de la traite fréquente des vaches.

Qu'il soit préférable de traire les vaches deux ou trois fois par jour est une question qui occupe dans ce moment les laitiers du Schleswig-Holstein.

Longtemps l'opinion généralement répandue fut que la traite trois fois par jour augmentait la quantité de lait, mais diminuait la quantité de matière grasse qui y est contenue.

Des observations précises, faites dernièrement, ont démontré que par la traite trois fois par jour, le rendement en lait et en qualité est en quantité le supérieur. Ce sont surtout les essais du professeur Rohde qui ont prouvé ce fait.

Pendant la durée de douze jours il a fait traire des vaches trois fois par jour, — le matin à cinq heures, — à midi, — et le soir à 7 heures. Les douze jours suivants, les vaches ne furent traitées que deux fois par jour, le matin et le soir à six heures.

Les jours où on a traité trois fois, le rendement fut en moyenne de 13.4 pintes par jour, tandis qu'en trayant deux fois les vaches n'ont donné que 11.6 pintes par jour. Le contenu de matières grasses fut de 4.1 % pour la première catégorie, et de 3.5 % pour la deuxième.

Malgré tout, l'usage de traire seulement deux fois par jour est répandu partout dans le nord de l'Allemagne. Une des raisons est sans doute la fatigue occasionnée aux bêtes par la traite trois fois par jour. En même temps ce n'est que chez des vaches ayant des qualités laitières prononcées, et recevant une nourriture riche, que l'on peut espérer d'agrandir le rendement de lait en trayant trois fois par jour. Mais il ne faut pas omettre d'ajouter que la traite trois fois par jour augmente le travail.

Des fumiers et des engrais minéraux.

Tous les cultivateurs sont d'accord sur un point : la nécessité du fumier. Sans fumier, la terre s'épuise ; un peu plus tôt, un peu plus tard, le résultat est inévitable. Avec du fumier, la terre épuisée retrouve sa fertilité perdue. Pas de doute donc, le fumier est la source des récoltes. Sans un secours, il n'y a pas de succès durable, pas de profits soutenus. Un second point, sur lequel on est unanime, c'est la pénurie du fumier ; on n'en produit jamais assez.

D'un autre côté, nos marchés sont ouverts à l'étranger. Nous sommes appelés à lutter avec le monde entier, et dès lors dans l'obligation, pour résister à la concurrence, de pousser les rendements de toutes nos cultures à leur limite la plus élevée. Comment sortir de cette situation, en apparence sans issue ?

La science va nous l'apprendre.

Supposons que la chimie ait réussi à découvrir, au sein du fumier, les agents qui en constituent la partie

active, qui sont, à son égard, ce qu'est la quinine par rapport au quinquina, ce qu'est le métal relativement au minerai. Supposons que l'industrie puisse livrer ces agents à des prix inférieurs au fumier, et qu'il existe dans la nature des gisements inépuisables de ces agents. N'est-il pas évident qu'alors les anciens systèmes de culture devront se fonder sur une importation permanente d'engrais ? Avec les nouveaux agents, on acquiert une liberté à peu près sans limite ; il ne peut plus être question d'améliorations lentes et progressives, mais immédiates, soudaines et incomparablement plus économiques.

S'il est vrai que l'exploitation du sol ne peut être fructueuse sans fumier, il n'est pas moins vrai que la pénurie de cet élément capital de la fertilité s'accuse de plus en plus chaque jour, et devient le point de mire des préoccupations les plus sérieuses de la part des cultivateurs qui ont à cœur d'obtenir les plus grands avantages possibles de la culture de leur terre.

L'agriculture sans engrais est une impossibilité ; l'agriculture avec peu d'engrais est une opération totalement ruineuse.

Pour tout cultivateur sachant son métier, il est un fait tout à fait élémentaire, à savoir : Qu'une terre qui produit douze à quinze minots de blé à l'arpent, coûte autant de main-d'œuvre, autant d'ensemencements, autant, en un mot, de dépenses de toutes natures que celle qui en produit vingt cinq à trente.

Donc, pour obtenir de bons résultats, il faut viser aux gros produits, c'est-à-dire faire de la culture intensive.

Pour atteindre ce but, le seul que tout cultivateur doit se proposer, il faut nécessairement accroître, dans une large proportion, la masse des engrais naturels fournis par l'exploitation, par l'achat des engrais minéraux.

Tout le monde sait que l'action fertilisante des divers engrais est due à l'azote, au phosphate, à la chaux et aux sels de potasse qui entrent pour une part plus ou moins grande dans leur composition.

Ces principes se trouvent dans les engrais minéraux à un haut degré de concentration et dans un état qui les rend de suite assimilables par les plantes. Aussi l'effet de ces engrais est beaucoup plus rapide que celui du fumier, et il se répartit sur une période moins restreinte.

La variété que l'on peut à volonté introduire dans la composition des engrais minéraux, permet encore de les adapter spécialement à chaque espèce de culture et de modifier le genre de fumure d'après la nature particulière des terrains.

Ce qui doit surtout fixer l'attention des cultivateurs sérieux, c'est la plus value considérable qu'acquiert rapidement les terrains soumis au régime des engrais minéraux, plus value qui se traduit dès la première année par une amélioration marquante dans la quantité des produits et par une notable augmentation dans les rendements.

Soins à apporter à la conservation de bonnes variétés de blé.

Il est admis parmi les cultivateurs qu'il est avantageux de renouveler les semences, mais il n'est pas

urgent de le faire tous les ans. Lorsqu'on est en possession d'une variété de blé appropriée au sol que l'on cultive, à son degré de fertilité, au climat sous lequel on se trouve, il faut la conserver précieusement lorsqu'on ne veut pas faire de la culture expérimentale, mais de la culture pratique et lucrative autant que possible. Ce n'est que lorsqu'on s'aperçoit que le rendement diminue, que la nature du grain s'altère, ce qui est du reste facile à constater et ce qui se présente pour presque toutes les variétés de blé améliorées et à haut rendement, c'est alors qu'il faut songer à améliorer sa semence et à s'en procurer aux lieux d'origine ou chez des marchands grainetiers sur l'intégrité desquels on peut compter et qui offrent ces grains en vente. Et encore on doit éloigner beaucoup le moment où l'on sera obligé d'en venir à ce moyen, en pratiquant sur sa propre récolte une sélection attentive et plus ou moins sévère, selon que le blé que l'on aura recueilli sera plus ou moins avancé en dégénérescence. On peut pratiquer cette sélection à la main. Il faut que le grain destiné à être semé soit gros et bien nourri selon l'expression vulgaire. C'est, du reste, un principe général bien connu de tous les cultivateurs.

Mais enfin, si malgré toutes les précautions que l'on a pu apporter au choix de sa semence, prise sur sa propre récolte, on est arrivé à avoir des produits tout à fait dégénérés et d'un rendement peu rémunérateur, il faut alors nécessairement renouveler sa semence. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'en acheter une grosse quantité. En semant ce blé dans une pièce de terre bien nettoyée et bien fumée, on pourra s'approvisionner pour l'année suivante d'une quantité de semence de choix. Pour cela il faut semer de bonne heure et un peu clair. Si l'on peut semer sur lignes, et donner au printemps un léger sarclage et piochage, ce sera parfait.

On pourrait encore faire un choix de grains de semence, en choisissant à la main quelques pintes des plus beaux grains récoltés soi-même, les semer dans un coin de jardin abondamment fumé et en lignes très espacées, et soigner sa petite récolte comme on le ferait d'un légume rare. En opérant ainsi pendant plusieurs années, non-seulement on conserve sa semence dans toute sa pureté primitive, mais il aura chance de s'améliorer beaucoup.

On peut arriver à obtenir une bonne variété de blé en opérant de la manière suivante: Choisir dans un champ quelques épis bien faits, gros, très fournis, dont le grain est très beau, les couper, les égrener à la main, puis trier dans ceux-ci les grains les mieux nourris pour les semer à part, en ayant soin qu'ils soient assez distants les uns des autres pour que les plantes ne se touchent pas et qu'elles puissent atteindre le plus grand développement possible. Il va de soi que ces graines devront être placées dans de très bonnes conditions, que les plantes devront être bien soignées et que le sol devra être bien façonné. Dans ces plantes, on fera un nouveau choix des plus beaux épis, on ayant soin toutefois de les prendre sur les individus les plus robustes, les plus sains, en un mot, les mieux venants, c'est-à-dire sur ceux qui ont donné les meilleurs résultats, et l'on procédera avec ces épis absolument comme l'on a fait avec les premiers. On agira ainsi chaque année en augmentant

les quantités, de manière à arriver à avoir assez de grains pour ensemençer des surfaces plus ou moins moins grandes. A'ors tout se borne chaque année à récolter ses graines dans les pièces où les plantes sont les plus parfaites.

Pour activer la ponte des poules en hiver.

Deux moyens sont généralement recommandés par les praticiens habiles de la spécialité: procurer aux volailles de la chaleur et leur donner des graines stimulantes dans leur manger.

Pour procurer économiquement de la chaleur aux volailles dans une ferme, on installe leur poulailler dans un local en communication directe, soit avec les étables, soit avec les bergeries, afin d'y maintenir une température relativement élevée, sans frais, pendant la saison des froids. C'est à cette méthode que sont dus les principaux profits de la basse cour, les œufs frais étant toujours plus chers en hiver que dans les autres saisons.

Pour bonifier les aliments des volailles, on y ajoute des graines qui ont du piquant, provenant d'une huile essentielle, telle que celle de soleil (tourne-sol), de menthe poivrée, etc. Le sarrasin et l'avoine sont aussi doués de propriétés excitantes qui les rendent convenables pour cet emploi.

Choses et autres.

Fromage écrémé.—Les partisans de la fabrication du fromage avec du lait écrémé, feront bien de réfléchir sur ce qui s'est passé la semaine dernière à Utica.

A Utica sans raison apparente les prix du fromage ont été de $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{4}$ c. au-dessous de ceux de Little Falls. Après enquête faite, on a vu que les acheteurs avaient découvert dans les lots de plusieurs fabriques, des fromages fabriqués avec du lait ayant subi un certain écrémage. Dans les conditions de faiblesse du marché il n'en fallait pas plus, non seulement pour faire baisser les prix sur les lots découverts, mais encore pour discréditer toute la fabrication du district. C'est ce qui a eu lieu.

Nous n'avons pas l'intention de discuter dans ces colonnes la valeur des théories des partisans de la fabrication du fromage écrémé; nous nous contenterons dire que le fromage canadien jouit d'une renommée supérieure à celle du fromage américain justement parce qu'il est plus honnêtement fabriqué; et que le moins que l'on puisse demander à ceux qui croient devoir retirer une partie de la crème de leur lait, c'est de marquer leurs produits en conséquence, afin de ne pas tromper les clients.

S'ils font cela, ils pourront juger de l'opinion que le public a de leurs théories; et lorsqu'ils seront renseignés sur ce point, nous doutons qu'ils continuent longtemps à les mettre en pratique.—*Le Prix Courant.*

Fraserville.

Nous ne connaissons pas dans toute la province de Québec une petite ville plus charmante sous tous les rapports que Fraserville, chef-lieu judiciaire du district de Kamouraska. Bien qu'elle ne soit encore qu'à son berceau, on peut dire sans exagération qu'elle est déjà presque complète. Avec quelques légères améliorations, nécessitées par l'accroissement de la population et le progrès moderne, Fraserville n'aura plus qu'à laisser faire le courant pour devenir un centre commercial, industriel et religieux de première importance. Quelques années s'écouleront peut-être avant qu'elle atteigne ce résultat. Mais si on en juge par l'esprit d'entreprise et l'énergie indomptable de ses principaux citoyens, ce laps de temps sera plus restreint qu'on ne le pense. Une ville qui voit sa population doubler en cinq années, une ville où s'élevaient annuellement une centaine de maisons, soit résidences privées, soit magasins, est destinée à un brillant avenir.

En 1871, la population de Fraserville était de 1700 âmes; en 1883 elle atteignait 3,000; aujourd'hui, après quatre années seulement, elle est portée à 5,000. Ajoutez à ce chiffre les 1,500 âmes qui composent la paroisse de la Rivière-du-Loup, vous avez, dans un espace assez limité, une population de près de 7,000 âmes, composée de cultivateurs, d'hommes de profession, de négociants, de mécaniciens, de menuisiers, de maçons, d'industriels, etc.

On compte dans Fraserville environ 50 maisons de commerce. Dix à douze d'entre elles feraient honneur à n'importe quel grand centre. Nous citerons parmi les maisons qui marchent en tête du mouvement commercial: MM. Pelletier et Cie., N. Gauvin et Cie., Talbot et Girard, G. A. Binet, J. S. Saindon, Damien et frère, G. Lemieux, A. Jarvis, Alexis Lebrun, F. L. Poirier, L. H. Lévesque. Dans le commerce de gros, MM. Fortin et Dubé font de bonnes affaires, grâce à la confiance qu'ils ont su attirer à eux.

L'industrie y devient de plus en plus florissante. On y trouve un moulin à farine, mû par l'eau de la rivière du Loup, propriété de M. William Fraser, seigneur du lieu; deux fabriques à vapeur, de meubles, châssis, chaises, etc., l'une appartenant à Pelletier et Cie., et l'autre à M. F. Laclance; une autre fabrique de scaux, cuves, tinettes, mûe par la vapeur, due à l'initiative privée de M. Donat Blondeau; une fonderie, propriété de MM. Pronlx et Waterson.

Fraserville pourra bientôt compter une fabrique de chaussures qui devra employer de 100 à 200 ouvriers. Aussitôt que le capital exigé, \$20,000, a été souscrit, on s'est mis activement à l'œuvre pour l'érection de cette fabrique qui aura 150 pieds de longueur et 40 de largeur, à deux étages en briques rouges. Le site de cet édifice, don généreux du seigneur Fraser, ne pouvait être mieux choisi. A mi chemin environ entre la gare du chemin de fer Intercolonial et l'église paroissiale, sur le bord de la rivière, dans un endroit sec et bien exposé à la lumière, cette fabrique sera également accessible à tous les ouvriers qui y trouveront de l'emploi, de quelque côté de la ville qu'ils viendront.

L'origine de cette entreprise considérable ne remonte pas très loin dans le passé. C'est à la date du 23 septembre dernier qu'il fut résolu, lors d'une réunion des principaux citoyens, de commencer cette œuvre destinée à donner de l'impulsion à l'industrie. Un bureau de direction provisoire fut alors fondé. En voici la composition: MM. Charles Bertrand, de l'Isle-Verte, C. F. Bouchard, N. Gauvin, C. E. Pouliot, Dr D. Rossignol, G. Lemieux, de Fraserville, et Henri Lortie, de Québec.

Les travaux des fondations sont commencés, et l'on espère que la fabrique ouvrira ses portes de bonne heure, l'année prochaine. La gestion en a été confiée à M. C. F. Bouchard, citoyen bien connu par son intégrité et son expérience dans les affaires financières. Il ne nous reste plus qu'à souhaiter succès à cette louable entreprise.

A proximité de la gare de Fraserville on trouve les ateliers pour la réparation des engins de chemins de fer, de grands édifices pour les locomotives, et aussi des hangars pour le bétail destiné à l'exportation. Plusieurs centaines d'ouvriers trouvent de l'emploi dans ces usines.

Parmi les édifices les plus remarquables de Fraserville, nous pouvons mentionner les suivants:

1o. L'église catholique qui vient d'être terminée. Cette construction fait honneur au zèle religieux des citoyens. Ses proportions grandioses, la richesse de ses décorations intérieures, en font un temple des plus imposants, digne de porter le nom de cathédrale. La sacristie est un chef-d'œuvre du genre.

2o. L'Académie des Frères de la Doctrine Chrétienne est aussi de construction récente. C'est un superbe édifice en briques à quatre étages de 80 pieds sur 50. Huit frères ont pris la direction de cette école académique fréquentée déjà par environ 250 enfants. L'éducation est commerciale, et on nous en dit beaucoup de bien.

3o. Le couvent des Sœurs du Bon Pasteur est en pierres, à trois étages avec toit français. Sa fondation remonte à 1859. Il fut érigé sous l'inspiration et la direction de Mgr D. Racine, évêque de Chicoutimi, autrefois curé de la Rivière-du-Loup.

4o. L'Hôpital du Précieux Sang est en voie de construction. Quand il sera terminé ce sera un édifice superbe à quatre étages en pierres, de 100 pieds sur 50. Ce sont les révérendes sœurs de l'Hôpital du Sacré-Cœur de Québec qui ont été chargées de la direction de cet hospice. Le site ne pouvait être mieux choisi.

L'année prochaine, le gouvernement fédéral fera construire un bureau de poste pour lequel il a déjà été allouée une somme de \$10,000.

Les citoyens paraissent unanimes à demander l'introduction de la lumière électrique pour l'éclairage des rues. Pour nous, c'est déjà un signe avant-coureur du succès.

Le téléphone est en usage depuis longtemps à Fraserville. On le trouve dans plusieurs maisons privées, dans presque tous les magasins et dans les hôtels. Ceux-ci sont au nombre de quatre, dont les plus importants sont l'hôtel Fraserville et l'hôtel Larochelle, tous deux tenus sur un bon pied. Le premier, situé à l'angle des rues Fraser et du Sault, peut accommoder facilement 40 pensionnaires. Les chambres sont très jolies, et la table est excellente. Nos félicitations à M. Deslauriers pour les améliorations qu'il vient d'apporter à son établissement. L'hôtel Larochelle, tenu par M. E. Talbot, jouit d'une bonne réputation, et est bien achalandé.

Bientôt Fraserville aura une nouvelle ligne de chemin de fer qui viendra aboutir près de la gare de l'Intercolonial: c'est la ligne de Frédéricton, Woodstock, Edmundston et Fraserville. Avec cette nouvelle artère de communication, nul doute qu'on verra s'accroître avec une vigueur nouvelle l'activité et le progrès qui la distinguent déjà. Et si l'établissement d'une ligne régulière de bateaux à vapeur réussit, comme nous l'espérons, ce sera encore une bonne fortune pour la Rivière-du-Loup et les paroisses avoisinantes. C'est alors que les citoyens de la ville devront songer à construire un ou deux marchés pour faciliter la vente des produits.

Cette petite ville est donc intéressante à plus d'un titre. Sous le point de vue topographique elle offre des charmes incontestables. C'est le lieu de résidence durant l'été de Sir John A. Macdonald, de Sir A. P. Caron, de plusieurs familles aisées de Montréal et de Québec.

Devant la ville, coule le fleuve St-Laurent du sein duquel semble émerger la chaîne bleue des Laurentides. En arrière, se déploie l'activité industrielle; ce sont les fabriques, les usines, etc., les chutes et les cascades de la rivière du Loup; des cottages où l'élégance et le confort se disputent la palme. Tel est l'état de Fraserville en 1887.—*Courrier du Canada.*

Le peuple demande protection—Médecines brevetées.

Que sont-elles? En général ce sont des prescriptions qui ont été employées avec grand succès par de vieux médecins bien connus. Des milliers d'invalides ont été guéris, contre toute attente, par leur emploi, et elles font l'étonnement et la crainte des collèges de médecins aux Etats-Unis, tellement que les médecins qui prennent leurs degrés à ces collèges médicaux sont priés de déprécier les Médecines Propriétaires, vu qu'elles leur font perdre leurs meilleures pratiques. Comme fabriquant des Médecines Propriétaires le Dr G. G. Green, de Woodbury, N. J. espère avec confiance—afin de prévenir les risques auxquels s'exposent presque tous les jours les malades et les affligés en se servant de Médecines Brevetées conseillées par des personnes inexpérimentées seulement dans le but de les propager, et par des personnes incompetentes et sans expérience qui sont la peste des villages et des villes, et encore par des gens s'intitulant médecins et qui sont plutôt des charlatans, faisant des expériences sur leurs patients tout en leur dérobant leur santé et leur argent,—le Dr Green, disions-nous, espère donc pour le bien des affligés que le gouvernement protégera la nation en faisant des lois pour régulariser la pratique de la médecine par des médecins d'une grande expérience et très instruits; et par là il relèvera l'honneur et le crédit de la profession, et en outre qu'il fera des lois pour l'enregistrement des récipiés des Médecines Propriétaires, sous examen et décision de Chimistes et de Médecins nommés à cet effet, avant qu'elles n'aient obtenu la licence pour usage général. Il donnera volontiers la formule du Syrop Allemand de Beschee et de la Fleur d'Août de Green sous de telles lois, avec une telle protection, et ainsi il enlèvera au peuple ses préjugés, évitera la compétition et l'imitation de médecines sans valeur.—(Extrait du Mail de Chicago, 3 août 1887.)

RECETTES

Pour l'empesage du linge.

Le linge empesé à l'empois est dur et cassant, ou au contraire mou et sans résistance. Dans l'un comme dans l'autre cas, il se salit ou se chiffonne rapidement.

Voici comment on doit préparer l'empois : Il faut d'abord délayer l'amidon à l'eau par petite quantité à la fois. Lorsqu'il est parfaitement délayé, on le met sur le feu, en remuant toujours jusqu'à l'ébullition. On y plonge alors pendant qu'il est bouillant un morceau de paraffine, de blanc de baleine, ou simplement un bout de bougie ordinaire de deux pouces de longueur pour une pinte d'empois environ.

Le linge empesté par ce procédé sera ferme sans être cassant, et se repassera avec facilité, à la condition d'ajouter dans le mélange un peu de borax.

Fabrication de la pierre à aiguiser.

Le Guide scientifique indique la méthode suivante pour la préparation de la pierre à aiguiser artificielle : On prend de la gélatine de bonne qualité, on la fait fondre dans son poids d'eau en opérant dans une obscurité complète, et on ajoute 1½ o/o de bichromate de potasse préalablement dissous. On prend ensuite neuf fois environ la valeur du poids de la gélatine employée d'émeri très fin, ou de pierre à fusil bien pulvérisée que l'on mélange intimement à la solution gélatinée. On moule la pâte obtenue suivant la forme que l'on veut donner à la pierre, en ayant soin d'exercer une pression énergique pour consolider la masse. Enfin l'on fait sécher par l'exposition au soleil.



CHEMIN DE FER OXFORD ET NEW-GLASGOW.

SECTIONS.

1—De Birch Hill Road à la jonction Pugwash.....	13 milles
2—De la jonction Pugwash à Pugwash.....	5 do
3—De la jonction Pugwash à la station Wallace.....	7 do
4—De la station Wallace à Mingo Road.....	17 do

Soumissions pour maçonnerie de pente, pont et ponceau, clôture, etc.

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné et portant à l'endos : " Soumission pour le Chemin de Fer Oxford et New-Glasgow. " seront reçues à ce bureau jusqu'à **VENDREDI MIDI, le 18 NOVEMBRE 1887**, pour maçonnerie de pente, ponceau, clôture, etc.

Les plans et devis seront ouverts à l'inspection au bureau de l'ingénieur en chef des chemins de fer du gouvernement à Ottawa et aussi au bureau du Chemin de Fer Oxford et New-Glasgow, à Wallace, Cumberland Co., Nouvelle-Ecosse, le et après le 10 Novembre 1887, où les spécifications générales et les formules de soumission peuvent être obtenues sur demande.

Aucune soumission ne sera prise en considération si elle n'est faite sur une formule imprimée et ne renferme toutes les conditions.

Le Département ne s'engage pas à accepter la plus basse ni aucune des soumissions

A. P. BRADLEY,
Secrétaire.

Département des chemins de Fer et Canaux,
Ottawa, 20 Octobre 1887.

3 novembre 1887.—3

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)000(—

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

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

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

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

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

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

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

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

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

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 VEUX du printemps, mâles et femelles.

3 novembre 1887.

CANADA,
PROVINCE DE QUEBEC, } COUR SUPÉRIEURE.
District de Kamouraska. }

No. 971.

JAMES MURCHIE marchand de bois de la ville de Middletown, dans le Comté de Charlotte, Province du Nouveau-Brunswick,

Demandeur,

vs.

DAME CELINA LANDRY, veuve de feu Ferdinand Gendron, cultivateur, de la paroisse de Notre-Dame du Lac, dans le Comté de Témiscouata, et Sieur Pierre Landry, cultivateur, de la paroisse de St-Modeste, en sa qualité de tuteur dûment élu en justice aux enfants mineurs du dit feu Ferdinand Gendron et de la dite Dame Céline Landry,

Défendeurs.

Il est ordonné à la Défenderesse Dame Céline Landry, de comparaitre dans les deux mois,

PELLETIER & PERRAULT,

P. C. S.

Fraserville, le 22 Octobre 1887.

27 octobre 1887.—2

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1887---Arrangement pour la saison d'été---1887.

Le et après lundi, 14 juin 1887, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.13
Pour Halifax et St-Jean.....	10.37
Pour Lévis.....	11.03
Pour Lévis.....	17.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	17.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	21.35

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

D. POTTINGER, S'intendent en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 9 juin 1887.