

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /  
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /  
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /  
Comprend du matériel supplémentaire
  
- Blank leaves added during restorations may  
appear within the text. Whenever possible, these  
have been omitted from scanning / Il se peut que  
certaines pages blanches ajoutées lors d'une  
restauration apparaissent dans le texte, mais,  
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas  
été numérisées.

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

Gérant

**Hector A. 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.**



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* : Jubilé sacerdotal de Sa Sainteté le Souverain Pontife Léon XIII.—Recensement de la ville de Québec pour 1716.—Excursion des membres du clergé, pour le Nord-Ouest.—Consécration de trois églises à Manitoba.—Excursion de Québec au Lac St-Jean, par les membres de "La presse associée de la Province de Québec."—L'Exposition Provinciale de Québec; les produits agricoles du Lac St-Jean.  
*Causerie Agricole.*—Moisson des blés (Suite); la faucille, la fanx-javeleuse et la moissonneuse; mise des gerbes en veillotte.  
*Sujets divers* : Commission agricole de la Province de Québec.—Fabrication du meilleur beurre.—Le bon choix du bétail.—Valeur du foin.—Conservation des tomates.  
*Choses et autres* : Expositions agricoles et industrielles dans les comtés de Brome, de Richmond, de Missisquoi et de Compton; exposition horticole du comté de Brome P. Q. Retraite de M. P. S. Gendron comme protonotaire de Montréal.—Cercle agricole de Stoke Centre.—Musique: Le refrain des Vosgiens, publié par MM. Hardy et Violette de Montréal.  
*Recettes* : Blanchissage des dentelles de fil, de soie et de gazes de soie.—Conservation des choux.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Le jubilé sacerdotal de Léon XIII.*—L'Univers donne comme suit les règles à suivre pour l'expédition des objets qui figureront à l'Exposition-vaticane.

1. Les objets destinés à l'Exposition vaticane à Rome doivent être expédiés à l'adresse suivante :

EXPOSITION VATICANE.

A Sa Sainteté le Souverain Pontife LÉON XIII.  
Au Vatican. Rome (Italie)

2. Les objets doivent être emballés avec soin et chacun d'eux doit être accompagné d'un petit carton avec les indications suivantes: nom et prénom du donateur, nom du diocèse auquel appartient le donateur, nom et matière de l'objet.

Si l'objet est destiné à concourir pour les distinctions de diplômes et médailles, on devra y joindre la formule de déclaration prescrite par le règlement et conforme au type publié par la commission promotrice ou par le comité national respectif.

3. La nature des objets contenus dans les caisses devra être indiquée avec la plus grande précision possible sur les bulletins d'expédition par chemin de fer ou maritime.

4. Dès l'expédition des objets, l'expéditeur devra aviser le comité local de Rome par lettre affranchie à Mgr le commandant Filippo Tolli, via della Maddalena, n. 27, à Rome.

La lettre d'avis devra indiquer: le jour de l'expédition, le lieu d'où l'expédition a été faite et le nom du diocèse et de la nation, la liste des objets contenus dans la caisse, indiquant pour chaque objet le nom et la matière de l'objet, le nom et prénom du donateur, et y joindre une copie de la déclaration prescrite par le règlement pour les objets qui doivent concourir aux distinctions.

Si l'expédition est composée de plus d'une caisse, les caisses devront être marquées avec des numéros progressifs et la lettre d'avis devra renfermer autant de listes qu'il y aura de caisses expédiées, chaque liste indiquant le numéro de la caisse contenant les objets y mentionnés.

5. Les expéditions devront arriver à Rome franco de tous frais de port.

6. Les objets expédiés à l'adresse et suivant le mode sus indiqué ne paieront ni droit, ni taxe douanière, jouissant de la franchise aux douanes italiennes.

7. Il est absolument défendu de renfermer dans les expéditions des lettres ou écrits ayant forme de lettre, parce que l'expéditeur encourrait le risque d'amende et de confiscation des objets. Il faut se borner seulement aux indications susmentionnées.

8. Les objets expédiés comme il est dit ci-dessus jouiront des rabais sur les tarifs des chemins de fer italiens pendant les mois de septembre, octobre et novembre 1887.

9. Les objets pour l'exposition vaticane devront être rendus à Rome au plus tard dans la seconde moitié d'octobre 1887.

10. On conseille de faire en même temps une seule expédition à Rome de tous les objets de chaque diocèse respectif. Et pour cela les donateurs devront se mettre en rapport dès à présent avec leur comité diocésain pour les noces d'or du Saint Père, et, à défaut de comité, avec le délégué spécial de leur évêché.

*Recensement de la ville de Québec pour 1716.*—M. l'abbé L. Beaudot, du Séminaire de Québec, vient de publier le "Recensement de la ville de Québec pour 1716." La paroisse de Québec contenait en 1716: 1o. la Haute-Ville; 2o. la Basse-Ville; 3o. la Canardière; 4o. St-Jean; 5o. la Petite Rivière; 6o. St-Michel. Le Rév. M. Thomas Thibault en était le curé et le Rév. M. Calvarin le vicaire. Ce recensement donne le nombre des familles, les noms des habitants, leur âge, leur emploi, la rue où ils demeurent, le mari, la femme, les domestiques, etc. C'est un volume précieux à plus d'un titre. Il est en vente au prix de 35 cts chez tous les libraires de Québec.

*Excursion des membres du clergé, pour le Nord-Ouest.*—Lundi dernier, 12 septembre, avait lieu à Montréal le départ de l'excursion des membres du clergé de l'archidiocèse de Montréal et du diocèse des Trois-Rivières, en route pour le Nord-Ouest, organisée par le Rév. M. Boivin, curé de Belœil. Au nombre des excursionnistes on compte le Provincial des R.R. Pères Oblats et les Révérends Messieurs Rhault, Brochet Proulx, Lassiseraye, Pothier, St-Aubin, Dupré, Boivin, Duhamel, Chevrefils, Bourget, Casaubon, Langis, Forget, Jeannotte, etc. Sa Grandeur Mgr Lafliche, évêque des Trois Rivières et autrefois missionnaire à la Rivière Rouge, accompagne les excursionnistes.

Le but de l'excursion est de permettre aux voyageurs de juger par eux-mêmes des avantages qu'offre le Nord-Ouest à la colonisation, afin de pouvoir y diriger l'émigration de leurs paroissiens qui désireront s'établir au Nord-Ouest.

A l'occasion de cette excursion, il se fait à Manitoba de grands préparatifs pour recevoir dignement leurs vénérables visiteurs. M. T. A. Bernier, surintendant de l'éducation à Manitoba, organise la réception; il fait appel aux cultivateurs de cette localité de prendre part à la réception et de conduire les visiteurs dans les paroisses déjà établies, afin qu'ils puissent par eux-mêmes juger de la fertilité du sol et des avantages qu'elles peuvent offrir à ceux qui désirent s'y établir.

*Consécration de trois églises à Manitoba.*—Les 18, 22 et 23 septembre aura lieu la consécration de trois églises: celles de St-Boniface, de St-Norbert et de Ste-Marie, de Winnipeg. Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Montréal, actuellement en promenade au Nord-Ouest, présidera à ces cérémonies.

La cérémonie de ces consécrations sera réhaussée par l'assistance de trois évêques: Sa Grandeur Mgr Fabre, le consécrateur; Sa Grandeur Mgr l'Archevêque Taché, Sa Grandeur Mgr Lafliche des Trois-Rivières, et par la présence d'un clergé très nombreux de la Province de Québec.

*Excursion de Québec au Lac St-Jean, par les membres de "La presse associée de la Province de Québec."*—Grâce à l'extrême libéralité de M. Beemer et des directeurs du chemin de fer de Québec au Lac St-Jean, plusieurs des membres de cette association ont eu l'avantage de visiter une première fois une partie de

la vallée du Lac St-Jean qui a été pour nous non-seulement un voyage d'agrément, mais propre aussi à nous faire connaître cette région agricole que nous avions hâte de parcourir après avoir admiré, sur le terrain de l'Exposition, ses produits de toutes sortes.

Voici les noms des journalistes qui ont pris part à cette excursion: L'Hor. M. de la Bruyère, du *Courrier de St-Hyacinthe*; Dr N. E. Dionne, du *Courrier du Canada*; MM Nazaire Lovasseur, de *L'Echo des Laurentides*; G. T. Cary, du *Mercury*; l'abbé L. Provancher, du *Naturaliste Canadien*; A. Gervais, de *L'Etoile du Nord*; C. F. Morelle, de *L'Observateur*; N. Olivier, de *La Justice*; J. E. Mercier, du *Quotidien*; S. I. Barthe, de *La Sentinelle*; B. Lippons, *Sorelois*; L. H. Mineau, du *Courrier de Louiseville*; E. T. D. Chambers, du *Morning Chronicle*; H. Bragg, du *Star* de Montréal; P. Lemay, de *La Patrie*; N. Legendre, de *La Presse*; J. C. Chupais, du *Journal d'Agriculture*; J. O. Guay et L. G. Bellay, du *Progrès du Saguenay*; Eugène Couillard, de *L'Événement*; Firmin H. Proulx et Hector A. Proulx, de la *Gazette des Campagnes*.

Nous publierons un compte-rendu de cette excursion dans le prochain numéro de la *Gazette des Campagnes* et les numéros suivants.

*L'Exposition Provinciale de Québec.*—Tout le monde est unanime à reconnaître que l'Exposition Provinciale de Québec a été un véritable succès, et nous nous en réjouissons pour le Comité permanent de l'Exposition ainsi que pour les citoyens de Québec qui ont pris une large part à son organisation. Cette exposition, surtout au point de vue agricole, est une des plus intéressantes et des plus pratiques que nous ayons vues dans la Puissance du Canada. Si nous avons un regret à exprimer, ce serait celui de sa trop courte durée, car il aurait fallu plus de quatre jours pour visiter avec profit et avantage les différents départements de l'Exposition. Quoiqu'il en soit, les cultivateurs qui ont visité cette exposition ont certainement retiré des avantages considérables au point de vue de l'enseignement théorique et pratique donné sur les lieux, surtout en ce qui concerne l'industrie laitière et la bonne tenue du bétail. Comme le dit un journal de Québec, *L'Électeur*, "les leçons qui y ont été données tous les jours par M. Ed. A. Barnard, sur l'entretien du bétail et la fabrication du beurre, comme pour l'aménagement des fumiers, etc., seront, nous en sommes convaincu, d'une grande valeur pour les milliers de cultivateurs de la région de Québec qui les ont entendues."

A deux reprises différentes nous avons pu assister aux conférences ou plutôt aux causeries familières données par M. Barnard et les professeurs de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec, et nous éprouvons une bien vive satisfaction de voir l'intérêt qu'y pronaient les membres des cercles agricoles ayant à leur tête M. le chanoine Vézina, curé des Trois Pistoles; le Rév. M. Théophile Montminy, curé de St-Agapit; le Rév. M. Samuel Garon, curé de St-Gilles; le Rév. M. Bérubé, curé St-Simon de Rimouski; le Rév. M. Gagnon, curé de Piopolis; le Rév. M. Roy, curé de Ste-Clair, etc. C'est assez dire, qu'il y avait là des représentants de toutes les parties de la Province de Québec, désireux d'obtenir des renseignements sur différents sujets agricoles, afin de les mettre en pratique. Nous y avons vu des cultivateurs

qui d'ordinaire remportent les premiers prix à nos expositions agricoles de comté, multiplier les questions sur des sujets de première importance pour les cultivateurs désireux d'entrer vaillamment dans la voie du progrès agricole.

Les questions se succédaient avec tant de rapidité, et d'un sujet à l'autre, qu'il était difficile à M. Barnard d'y répondre longuement; mais les réponses telles que données étaient de nature à nous démontrer l'utilité de l'enseignement agricole, car chacun des sujets traités à la course demanderait un volume.

Cette instruction agricole, aujourd'hui si nécessaire et si indispensable pour se tenir au niveau du progrès agricole qui s'opère d'une manière évidente dans notre pays, peut être acquise, pour peu que nous y mettions de la bonne volonté. D'abord en donnant le goût de la culture aux jeunes enfants des campagnes, par l'enseignement, dans nos écoles primaires, des premiers principes de l'agriculture; en second lieu, en favorisant d'une manière efficace le maintien de nos écoles d'agriculture et en établissant des fermes modèles dans les grands centres agricoles; en troisième lieu, en encourageant l'établissement des cercles agricoles et en se faisant un devoir de seconder l'œuvre de nos sociétés d'agriculture; enfin, en souscrivant aux journaux d'agriculture qui ont mission spéciale de promouvoir le progrès agricole parmi nous, et dont la tâche serait si facile s'ils étaient secondés dans leur œuvre par les cultivateurs qui devraient être les premiers à profiter des enseignements que ces journaux donnent tous les mois, même chaque semaine.

Une autre partie de l'exposition qui nous a vivement intéressé, et avec nous des milliers de visiteurs, c'est le département réservé aux produits agricoles du Lac St-Jean, qui ont excité notre surprise et notre profonde admiration, surtout quand nous savions que les exposants n'étaient nullement préparés à cette grande démonstration en faveur du Lac St-Jean, à côté même des produits agricoles de Manitoba et du Nord-Ouest cultivés sur des fermes appartenant à de riches propriétaires, dans un but de réclame bien justifiable sans doute. Nous sommes heureux de voir que les cultivateurs du Lac St-Jean sont entrés dans la même voie de réclame, sans aucune préparation, et qu'ils y ont subi glorieusement l'épreuve.

Faisons pour le Lac St-Jean ce qui se pratique avec tant d'avantages en faveur des provinces de Manitoba et du Nord-Ouest. La vallée du Lac St-Jean est destinée avant peu d'années à devenir une grande province pour peu que ses habitants, aujourd'hui favorisés d'un chemin de fer, entrent vaillamment dans la voie du progrès agricole. — (A suivre.)

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DU BLÉ (Suite).

*Moisson des blés (Suite).* — On reconuait que le blé destiné à servir de semence est suffisamment mûr, lorsque sa paille a pris une belle couleur jaune et que, en passant l'ongle sur le grain, il résiste parfaitement à la pression. Le blé destiné à la nourriture est suffisamment mûr lorsque le haut de la paille est encore verdâtre et qu'en pressant le grain avec l'ongle celui-ci enfonce sans trop de résistance; il va sans dire

que si le grain est en lait il ne faudra pas en faire la récolte, car ce serait trop prématuré et l'on perdrait beaucoup sur la quantité.

A propos du blé de semence, nous devons ajouter que si ce blé a versé, c'est-à-dire s'il est couché sur le sol, il ne faudra pas attendre sa maturité complète, car les pluies le feront moisir sur pieds, et il vaudrait beaucoup mieux choisir une partie du champ où le blé n'a pas versé pour faire provision de blé de semence, et employer pour nourriture celui qui a versé, par conséquent le récolter avant sa complète maturité.

En général, on peut admettre que l'époque ordinaire de la récolte doit être au commencement d'août pour le blé d'automne, et pendant la première semaine du mois de septembre pour le blé du printemps, si la saison a été favorable à la végétation.

On mettra environ quatre ou cinq jours entre le moment de la récolte des grains servant à l'alimentation et ceux que l'on destine comme grains de semence.

La manière de faire la récolte des blés et de toutes les autres céréales varie beaucoup suivant la localité. Quelquefois on coupe les grains très haut, d'autres fois on les coupe rez de terre.

On coupe le blé long pour certaines raisons qui ont quelques valeurs. On dit, par exemple, qu'en laissant les chaumes longs, ces chaumes engraisent la terre tandis qu'en rasant rez de terre, on la dégraisse: ce qui est parfaitement vrai. Les chaumes sont le produit de la terre, ils se sont nourris au dépend de la terre; par conséquent, on laissant les chaumes longs et en les enfouissant dans la terre par les labours, ils pourrissent et leurs débris servent d'engrais.

Mais il est une autre manière bien plus avantageuse d'utiliser ces chaumes. La paille sèche fait un bien pauvre engrais qui se décompose très lentement et donne peu de nourriture aux plantes. Il serait préférable des charroyer ces chaumes dans les étables et de les faire imprégner d'urine, en les donnant aux animaux; d'en faire enfin du fumier, et ce serait du fumier très riche fait avec une substance pauvre.

Le cultivateur intelligent coupera donc ses grains courts; il aura, par conséquent, plus de paille à distribuer comme litière à ses animaux, et il ne le leur épargnera pas. Cette paille imprégnée d'urine et mélangée avec les déjections solides (le fumier des animaux), sera mise en tas, se décomposera un peu, et quand elle aura subi un commencement de décomposition, on les transportera sur les champs en culture, par ce moyen on les enrichira davantage.

En coupant les chaumes on dégraisse la terre, il est vrai; mais en lui donnant des fumiers on l'engraisse, et cet engrais vaut cent fois plus que la paille qui a servi à en augmenter la masse,

Pour faire la récolte des blés, on se sert de différents instruments. On a, pas exemple, la faucille, la faux javelouse et une machine mue par les chevaux, qu'on appelle *moissonneuse*. De tous ces instruments, le plus lent est la faucille; un homme qui se sert de cet instrument coupe en moyenne trois quarts d'arpent par jour, et la rareté et le haut prix de la main-d'œuvre ne lui permettent de s'en servir qu'avec le plus grand désavantage parce qu'il ne trouve pas assez de monde pour faire les travaux du campo.

Quand, avec sa famille, le cultivateur peut faire tous les travaux de récolte, alors tout le monde travaille, les enfants comme les personnes âgées. Mais s'il fallait payer des hommes, se serait trop de dépenses que de faire usage de la faucille. Cependant encore, si l'on a beaucoup de grains versés ou mêlés, c'est encore la faucille qui fait le meilleur travail.

La faux destinée à faire la récolte est une faux ordinaire, mais son manche a une forme différente; elle est accompagnée d'une série de longues baguettes appelées *javeliers*, et la faux porte pour cela le nom de faux javelouse.

Un homme habile dans le maniement de la faux-javelouse fait la récolte des grains aussi bien et peut-être mieux qu'avec la faucille; les javelles sont aussi bien faites même mieux, car elles sont disposées plus régulièrement, plus minces, par conséquent leur dessiccation est plus rapide.

La faux-javelouse a encore l'avantage de couper les grains plus rez de terre, par conséquent de produire plus de paille pour les fumiers. En moyenne un faucheur au javelier abat un arpent et demi à deux arpents par jour, et quelquefois il dépasse cette étendue. Ces avantages nous font comprendre que dans les cultures où l'on emploie plusieurs hommes salariés, la faux-javelouse devrait être l'instrument le plus employé et que la faucille ne devrait être employée que par les femmes et les enfants pour le grain mêlé ou versé.

Le troisième instrument employé pour faire les moissons est la *moissonneuse*. C'est instrument de plus en plus perfectionné depuis plusieurs années, est appelé à jouer un grand rôle dans la récolte de nos céréales; en faisant usage de cet instrument, la récolte du grain ne coûte que le quart de ce qu'il faudrait payer lorsque la moisson est faite avec la faucille ou la faux javelouse.

Avec une bonne moissonneuse les grains ne sont pas plus égrenés qu'avec la faucille ou la faux-javelouse, puis le travail se fait avec une plus grande rapidité. On peut mieux profiter des journées de beau temps et faire toutes les récoltes au moment convenable.

Il est nécessaire cependant de s'attacher à faire un bon choix dans l'achat d'une moissonneuse, et de viser plutôt à la bonne qualité qu'au bas prix, car toutes ne fonctionnent pas avec une égale perfection: les unes frappent les grains trop rudement et les égrenent; les autres ne font pas une paille régulière, etc. Les fabriques canadiennes s'occupent activement de l'amélioration de leurs moissonneuses, et à l'heure qu'il est nous avons dans le pays des instruments pouvant rivaliser avec ceux des États-Unis et autres pays. D'ailleurs ils sont assez répandus dans notre Province pour que nous puissions nous arrêter sur un bon choix et à des conditions avantageuses de paiement qui peut se faire de gré à gré, au désir des acheteurs. Les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture ont droit parfois à une grande réduction sur le prix d'achat.

Quelque soit l'instrument employé pour faire la récolte du blé, celui-ci se trouve toujours couché en ligne assez régulière que l'on appelle *javelles*; là il subit l'opération appelée *javelage*, c'est-à-dire qu'il est séché par le soleil, humecté par les rosées et les

pluies: ces alternatives de dessiccation et d'humidité achèvent de le mûrir et permettent au cultivateur de le mettre à l'abri dans ses granges.

Le javelage a surtout pour but de faciliter le battage du grain.

Lorsque la saison est favorable, le javelage se fait avec facilité et sans accidents. Malheureusement, sous notre climat, les saisons favorables sont bien rares; presque toujours de longues pluies viennent entraver cette opération: le grain est exposé à germer sur le champ, et l'on perd beaucoup sur la quantité et la qualité des grains récoltés. En outre, pendant le javelage, il faut retourner le grain à plusieurs reprises, et cela exige un temps considérable. Pour faire disparaître ces inconvénients et en même temps permettre au blé de profiter des avantages du javelage, on remplace, depuis quelques années, le javelage proprement dit par la mise en veillottes (*quintaux*).

Pour mettre le grain en veillottes, presque aussitôt après la récolte on lie le grain en petites gerbes (les moissonneuses font elles-mêmes cette opération) formant chacune environ le tiers d'une gerbe ordinaire; puis on prend six ou huit de ces petites gerbes, on les met debout sur le sol, les pieds écartés et les têtes rapprochées les unes des autres; on prend en outre quatre gerbes que l'on met les épis en bas sur les précédentes de manière à les couvrir complètement. Enfin on fixe ces dernières gerbes dans la position où on les a mises en les attachant les unes aux autres. L'on construit ainsi des veillottes solides pouvant résister aux vents les plus impétueux.

Il existe d'autres manières de faire les veillottes, mais le moyen que nous venons de donner est le plus convenable et préserve parfaitement les grains.

Pourvu que les veillottes soient bien faites, le cultivateur peut être certain que ses grains javelleront parfaitement et qu'ils supporteront les plus fortes pluies sans être détériorées, et cela se comprend bien. Si les veillottes sont bien faites, il est impossible à l'eau de pénétrer à l'intérieur; à mesure que la pluie tombe, elle coule le long des tiges qui forment le chapeau et se rend à terre sans avoir eu le temps de pénétrer intérieurement; puis aussitôt que la pluie cesse, l'air circule dans toute la masse des veillottes et amène une prompte dessiccation.

En mettant ses grains en veillottes, le cultivateur s'épargnera bien des travaux, bien des inquiétudes et il évitera bien des pertes. Après la récolte, il peut laisser ses grains pendant trois semaines et même un mois sur le champ, sans avoir rien à craindre, et il les rentrera quand tous les travaux de la récolte seront terminés. Il pourra ainsi régulariser ses opérations culturales et donner tous ses soins à celles qui pressent le plus. Ces avantages sont si importants que tous les cultivateurs devraient adopter la confection des veillottes non-seulement pour le blé, mais pour toutes les autres céréales.

Néanmoins c'est avec assez de répugnance que cette pratique s'introduit dans nos cultures. On lui a fait de nombreuses objections, la plupart sans aucun fondement. On a craint de voir le grain moisir, et c'est une crainte futile; car dans une veillotte bien faite, la moisissure n'est pas à craindre. Il est bien vrai que si le grain a été engerbé pendant de fortes

pluies et s'il était imbibé d'eau, il pourrait moisir ou germer en veillottes; mais ce reproche n'est pas applicable aux veillottes, car c'est le cultivateur qui en est la cause, en ne laissant pas ressuer ses gerbes avant de les engerber.

On a dit aussi que la mise en quintaux est une perte de temps. Autre illusion, car quand on suit de près cette opération il faut moins de temps pour engerber des veillottes que de faire de grosses gerbes; puis au lieu de tourner et de retourner le grain comme on est obligé de le faire pour le javelage ordinaire, on épargne le temps affecté à ce travail et on l'emploie activement à faire d'autres travaux importants.

En un mot, la confection des veillottes est une innovation des plus heureuses, et si les cultivateurs l'adoptaient plus généralement, ils auraient toujours à leur disposition de bons grains capables de faire une bonne farine.—(A suivre)

#### Commission agricole de la Province de Québec.

La commission agricole nommée à la dernière Session du Parlement Provincial, pour s'enquérir des améliorations à apporter dans notre système agricole, et pour approfondir cette question d'une manière complète et pratique s'est réunie, pour la première fois, lundi, le 5 septembre, aux bâties du Parlement, et a commencé ses travaux importants.

Les membres qui en font parti sont tous députés de l'Assemblée Législative et au nombre de quatorze. Le Gouvernement a nommé, dans un but pratique, comme commissaires, des députés cultivateurs et qui conséquemment ont de grands intérêts à promouvoir le progrès agricole dans notre Province. Voici leurs noms :

MM. Nazaire Bernabcher, M. P. P. pour le comté de Montmagny; Dr Ferdinand Trudel, M. P. P. pour Champ'ain; J. Pilon, M. P. P. pour Bagot; A. Rochelleau, M. P. P. pour Chambly; J. Morin, M. P. P. pour Charlevoix; B. Beauchamp, M. P. P. pour les Deux-Montagnes; L. Basinet, M. P. P. pour Joliette; O. Baldwin, M. P. P. pour Stanstead; L. N. Larochele, M. P. P. pour Dorchester; L. Sylvestre, M. P. P. pour Berthier; A. Lapointe, M. P. P. pour Vaudreuil; M. Goyette, M. P. P. pour Laprairie.

M. Bernabcher est le président de la Commission, et M. Auguste Edge, avocat de Québec, agit comme secrétaire.

La Commission suspendait ses travaux jeudi, le 8 septembre, pour les reprendre lundi prochain, le 19 septembre, époque où elle viendra siéger à Ste-Anne de la Pocatière, où le gouvernement a une école d'agriculture; puis de là les membres de la Commission se rendront à Richmond, l'Assomption, St Hyacinthe, Trois-Rivières. En dernier lieu ils visiteront l'école d'agriculture de Guelph dans la Province Ontario. Comme on le voit, les trois écoles d'agriculture de la Province de Québec ainsi que celle de la Province Ontario seront visitées.

Nous espérons que cette visite sera des plus avantageuses à l'école d'agriculture de Ste-Anne qui compte plus d'un quart de siècle d'existence et qui ne demande que d'être de plus en plus encouragée afin de répondre efficacement aux besoins d'une instruction agricole théorique et pratique, d'une impérieuse

nécessité dans notre Province, si nous voulons entrer sérieusement dans la voie du progrès agricole qui se manifeste aujourd'hui, si nous en jugeons par notre dernière Exposition Provinciale. On vante beaucoup l'école d'agriculture de Guelph, mais comparativement aux sommes dépensées pour maintenir cette institution sur un haut pied, on se convaincra facilement que nos trois écoles d'agriculture, avec les faibles moyens mis à leur disposition jusqu'à ce jour, ont à leur crédit un grand mérite. Quant à l'école d'agriculture de Ste-Anne, nous pouvons dire qu'elle a largement contribué aux améliorations agricoles qui se poursuivent dans différentes parties de la Province de Québec, par des cultivateurs anciens élèves de cette institution.

#### Fabrication du meilleur beurre.

Toute personne propre et soigneuse peut faire du beurre de 1ère QUALITÉ, — même avec le lait d'une seule vache, en se servant d'un bon thermomètre et en pratiquant exactement les règles qui suivent :

1. Conserver l'animal en bonne santé, par de bons soins;
  2. Une propreté scrupuleuse, commençant par les soins à donner à la vache et continuant dans toutes les opérations nécessaires, jusqu'à ce que le beurre soit vendu ou consommé;
  3. Là où l'écémage n'a pas lieu immédiatement, il faut refroidir le lait le plus tôt possible après la traite, au moyen d'eau froide, de manière que la crème monte bien et ne reste pas en partie dans le lait sur;
  4. Écèmer avant que le lait ne soit sur, et conserver la crème sans surir ou moyen d'eau froide, jusqu'au barattage;
  5. Mettre la crème dans la baratte à la température voulue (55° à 58° Fahrenheit en été, et de 62° à 64° en hiver) et baratter tranquillement et régulièrement jusqu'à ce que LES GRAINS DU BEURRE se séparent du lait du beurre, et JAMAIS PLUS LONGTEMPS;
  6. Laver le beurre EN GRAINS, au moyen d'eau froide et de saumure froide, jusqu'à ce que le lait de beurre soit tout sorti;
  7. Si le beurre n'est pas consommé frais, il faut le conserver EN GRAINS, dans la saumure très forte, jusqu'à ce que l'on en ait assez pour romplir complètement un pot ou une tinette;
  8. Presser ou éponger le beurre de manière à l'assécher suffisamment, tout en le travaillant le moins possible;
  9. Saler le beurre, selon le goût des acheteurs, avec d'excellent sel fin;
  10. Si le beurre doit être conservé, il faut l'empaqueter solidement dans une jarre ou tinette parfaitement nette, sans odeur et sans goût.
- On recommande de ne jamais employer des tinettes qui ont déjà servi. Il faudra donc empaqueter le beurre dans des tinettes neuves. Ces dernières doivent être préparées environ deux jours d'avance, en les remplissant de forte saumure bouillante que l'on peut faire dans la tinette même, puis rincer convenablement, à l'eau froide, avant d'y mettre le beurre.
11. La tinette ou jarre étant bien remplie et pressée jusqu'à un demi pouce du bord, il faudra couvrir

le tout d'un linge blanc, puis remplir complètement de beau sel fin, puis enfin ajuster le couvert solidement.

On peut faire d'excellent beurre avec la crème fraîche qui n'est pas sure du tout. C'est le beurre le plus délicat, paraît-il. Mais comme il faut surtout plaire au goût de l'acheteur, on fera du beurre *goût d'amandes* en faisant surir très légèrement la crème environ 12 heures avant le barattage; ou bien en employant 10 o/o du lait de beurre de la veille dans la crème fraîche.

Ce qui précède est très court, sur un sujet qui peut être développé avec fruit dans un livre considérable. Cependant je répète en terminant qu'en suivant exactement ce qui précède on fera toujours d'excellent beurre, surtout si on l'a vu faire une seule fois d'après les principes que j'ai donnés.

E. A. BARNARD.

Québec août 1887.

### Le bon choix du bétail.

On a dit bien des fois que le bétail était un mal nécessaire, et c'est là une grande hérésie; au contraire, le bétail nombreux est un signe de prospérité dans une ferme. Cependant la chose ne peut être réellement vraie qu'en autant que nous apportions tous les soins nécessaires de bonne hygiène à l'égard du bétail, que le choix des sujets soit fait avec discernement et que nous le nourrissions bien.

Il est certain que les animaux ne rapportent que peu lorsqu'ils se trouvent entre les mains d'hommes sans souci ou qui ne savent approprier à leur sol, à leur climat, au milieu dans lequel ils vivent, les bêtes qu'ils gardent dans leurs écuries. Il ne suffit pas seulement de remplir ces conditions pour réussir et pour obtenir des résultats satisfaisants, il faut encore bien se rendre compte du parti que l'on pourra tirer du produit de ces bêtes et surtout parfaitement les choisir afin qu'elles remplissent le but cherché.

Un animal placé dans une telle contrée, dans les mains de tel cultivateur, ne donnera aucun bénéfice, tandis qu'il laissera de jolis chiffres dans la colonne de l'avoir si on le met dans une localité convenable et si le propriétaire tire un parti avantageux de ses aptitudes. Malheureusement le savoir-faire pour l'élevage du bétail comme à l'égard d'un grand nombre d'opérations culturales n'appartient pas à tous ceux qui se livrent à la culture des champs, et c'est pour cela que nous ne cessons de réclamer que l'on mette sur un haut pied l'enseignement agricole et que l'on organise partout des cercles agricoles si propres à nous instruire par le contact des hommes versés dans la science agricole théorique et pratique.

### Valeur du foin.

Beaucoup de laitiers considèrent le foin comme étant la nourriture la moins chère et la plus avantageuse pour les vaches, et la disette du foin est regardée par eux comme étant une calamité. Cela est vrai dans un sens, aussi ceux qui tiennent du bétail doivent-ils chercher à produire tout le foin qui leur est nécessaire. Mais il est rare que les prix des grains sur le marché soient plus élevés que celui du foin. Si

nous considérons la valeur proportionnelle du foin et du grain ou des produits du grain, nous trouvons que le bon foin de prairie ou le trèfle à \$10 et \$12 la tonne n'est pas à meilleur marché que la moulée à \$18 et \$20 la tonne, que la farine de maïs à \$20 ou \$21, et que le tourteau de graine de lin à \$30 ou \$31.

Croire que ces substances puissent servir à l'alimentation complète tout aussi bien que le foin, serait une erreur grossière. Nous savons qu'une nourriture trop concentrée serait dangereuse pour le bétail sans l'addition d'une autre matière plus brute.

Mais il y a un moyen de les rendre aussi avantageuses pour le prix, et pour le rapport que le foin par des combinaisons bien entendues. Lorsque le foin est comparativement cher, il est plus avantageux d'acheter du grain sous une forme convenable. L'emploi du grain coûtera moins et les vaches seront dans de meilleures conditions pour entrer dans la saison laitière que si elles n'avaient eu que du foin, même du foin de bonne qualité. Tout ce qu'une vache exige au delà de douze à quinze livres de foin peut être remplacé proportionnellement par le grain. Douze livres de foin et huit livres de moulée par jour hiverneront mieux une vache de mille pintes que trente livres de foin. Mais la nourriture moulue doit, pour être aussi profitable que possible, être mélangée avec le foin haché, et humectée de manière qu'elle y adhère, et que passée dans le premier estomac, elle puisse être ensuite remastiquée avec le foin, car la substance moulue incorporée seule passe directement dans le dernier estomac et n'est pas ramenée à la mastication.—OCT. CUISSET.

### Conservation des tomates.

Voici un excellent moyen de conserver les tomates d'une année à l'autre :

Choisissez des tomates mûres, d'une forme régulière, plutôt petites que grosses; placez-les avec soin dans un bocal de verre, de grès ou de terre, que vous remplissez complètement jusqu'à deux pouces à peu près de l'orifice.

Versez dans le bocal de l'eau dans laquelle vous faites dissoudre du sel de cuisine jusqu'à saturation, ou au moins jusqu'à ce qu'un œuf surnage dans la dissolution. Il faut avoir soin de mettre sur les tomates une planche, une pierre plate ou un morceau de brique pour les obliger à rester immergées dans le liquide. Sans cette précaution, celles de la surface qui sont en partie dans l'eau se gâtent en cet état.

Par ce moyen les tomates se conservent parfaitement pendant plusieurs années, avec leur forme, leur couleur et leur saveur. Quand on veut les employer, on les fait tremper dans de l'eau fraîche pour les dessaler.

### Choses et autres.

*Expositions agricoles, industrielles et horticoles dans la Province de Québec.*—Les sociétés d'agriculture et d'horticulture du comté de Brome tiendront leur exposition à Knowlton le 20 et le 21 septembre.

L'exposition agricole et industrielle de la société d'agriculture du comté de Richmond aura lieu à Richmond le 22 septembre.

L'exposition horticole et des producteurs de fruits du comté de Missiquoi, aura lieu à Dunham les 15 et 16 septembre.

*Société d'agriculture No. 2 du comté de Compton.*—L'exposition agricole et de manufacture domestique de cette société d'agriculture aura lieu à Scotstown mercredi, le 21 septembre courant.

Parmi les directeurs de cette société on y remarque deux canadiens-français: MM. Ernest Legendre et P. Ls Napoléon Prévost; ce dernier est résident de La Patrie et fils de M. N. Prévost du département de l'Instruction Publique à Québec. C'est assez dire que les canadiens-français prennent place dans des sociétés qui autrefois ne comptaient que des anglais, et aujourd'hui ils y exercent une grande influence.

Scotstown où se tiendra l'exposition, est un joli village où il y a une station du chemin de fer de l'Intercontinental. On débarque là pour se rendre à La Patrie, distance de huit milles, qui est un joli village quoique ce soit une nouvelle paroisse.

*Retraite de M. P. S. Gendron, comme protonotaire à Montréal.*—Nous regrettons vivement que la maladie ait forcé M. Gendron de donner sa démission comme protonotaire à Montréal. M. Gendron fut élu, en 1867, député du comté de Bagot, qu'il représenta avec honneur jusqu'en 1875, époque où il fut appelé au poste de confiance dont il vient de se démettre.

Durant sa carrière parlementaire, il se rendit utile à la cause agricole et favorisa grandement l'œuvre de la colonisation dans son comté et notamment dans les Cantons de l'Est qui lui doivent d'avoir plusieurs paroisses canadiennes-françaises. Nous avons dans ce temps là, en M. Gendron, un puissant protecteur de la *Gazette des Campagnes*, qui pendant plusieurs années nous fournissait une liste assez considérable d'abonnés. Ce fut lui qui créa le mouvement qui vaut aujourd'hui onze paroisses nouvelles au diocèse de Sherbrooke.

"Le 16 juin 1873, dit le *Pionnier de Sherbrooke*, il assistait accompagné de quelques amis, à la célébration de la première messe dite à l'ombre de ces forêts séculaires par le Rév. M. J. B. Chartier, alors curé de Coaticook. A cet endroit s'éleva aujourd'hui, l'intéressante colonie de Chartierville, entourée elle-même de plusieurs autres paroisses qui font toutes l'orgueil du nom canadien. M. Gendron sut utiliser son influence pour doter ces cantons de routes nombreuses et commodes.

"Les braves pionniers qui habitent ces localités, ont conservé le souvenir de ces bienfaits, et chaque fois que M. Gendron les visite, il y est accueilli comme un père et un protecteur."

*Cercle agricole de Stoke-Centre.*—Les membres de ce cercle agricole ont organisé un magnifique concours pour le plus beau bétail, le plus beau grain, plus belles prairies, jardin, verger, meilleur défrichement, industries domestiques, etc. M. Norbert Bourque de Sherbrooke et Joseph Allard d'Ascot, agissaient comme juges du concours. M. Arthur Lafrance, fils de M. Pierre Lafrance caissier de la Banque Nationale à Québec, a obtenu le premier prix pour l'orge et le deuxième prix pour le bétail et le foin; il a de plus obtenu une mention honorable pour la quantité et la qualité de beurre. Nos félicitations à M. Arthur Lafrance, l'un des abonnés à la *Gazette des Campagnes*.

*Musique exécutée par les corps de musique au "Festival musical de St-Hyacinthe.*—Nous venons de recevoir l'un de ces morceaux de musique, intitulé "Le refrain des Vosgiens," marche par M. E. Mulot, qui a eu un si éclatant succès lors du festival musical à St-Hyacinthe l'été dernier, et qui est hautement apprécié par les amateurs de musique. Ce superbe morceau de musique est en grande vogue dans les salons. Nous remercions MM. Hardy et Violette, éditeurs de musique, 13 rue Gosford à Montréal, pour l'envoi d'un exemplaire. Le prix est de 40 cts. On peut se le procurer en s'adressant à ces messieurs qui en sont les éditeurs.

### Succès étonnant

C'est le devoir de toute personne, qui s'est servi du *Boschee's German Syrup*, de faire connaître à ses amis ses qualités précieuses pour guérir la constipation, mauvais rhumes, enrouements, asthme Pneumonie, en un mot tous les maux de gorge,

etc. Personne ne l'emploiera sans en ressentir les bons effets. Trois doses guériront n'importe quel cas, et nous considérons que c'est un devoir pour les pharmaciens de la recommander aux pauvres consommateurs, d'en essayer une bouteille. 80,000 doz, ont été vendues l'année dernière et personne s'en est plaint. Une médecine telle que le *German Syrup* ne peut pas être trop connue; demandez à vos pharmaciens ce qu'ils en pensent. Bouteilles pour l'essayer 10 cts. Bouteilles ordinaires 75 cts. Vendu par tous les pharmaciens aux Etats-Unis et au Canada.

### RECETTES

#### Blanchissage des dentelles de fil, de soie et gazes de soie.

Pour ce blanchissage on emploie la vapeur du soufre, mais auparavant, on fait tremper les dentelles, etc. pendant quelque temps dans une eau de savon légère, chauffée au bain-marie. On les rince ensuite avec soin dans de l'eau de fontaine ou de puits qui n'enlèverait qu'imparfaitement le savon. On les place ensuite entre deux linges mouillés, et on les soumet à la vapeur du soufre dans un appareil nommé *souffroir* composé d'une caisse d'environ trois pieds de hauteur sur environ vingt à vingt-quatre pouces de largeur. On colle en dedans de cette caisse plusieurs feuilles de papier, afin d'en reconvrir tous les joints. A douze pouces au-dessous du bord on enfonce plusieurs chevilles en bois (non en métal), auxquelles on fixe un filet sur lequel on étend une étoffe de laine blanche d'un tissu peu serré. C'est sur cette étoffe qu'on étend à plat la dentelle de soie ou de coton, la gaze, les bas de soie et enfin tous les tissus de soie à blanchir.

Au bas du souffroir on pose un vase de terre dans lequel on met des centres chaudes sur lesquelles on répand du soufre en poudre.

Il est prudent de placer à quelques pouces au-dessus du vase un verre à vitre qu'on tient élevé au moyen de deux briques, et cela afin d'empêcher la flamme du soufre de s'élever trop haut et d'atteindre le filet.

Dès que le soufre est allumé on ferme hermétiquement le dessus du souffroir et l'on colle une bande de papier sur le joint que le couvercle forme avec le corps de la boîte; il est essentiel que le gaz sulfuroux ne se répande pas au dehors, car il irrite violemment les bronches de ceux qui le respirent.

La vapeur du soufre a la propriété de donner de la raideur aux bas de soie, mais on leur rend de la souplesse en les passant au sortir du souffroir dans un bain contenant un peu plus d'une once de crème de tartre par dix pintes d'eau.

Remarquons que les dentelles de soie ou de fil, les gazes, etc. doivent être séchées avant de les mettre dans le souffroir.

Le souffroir que nous venons de décrire peut être remplacé par un tonneau défoncé, revêtu de papier collé en dedans et muni d'un couvercle fermant exactement.

#### Conservation des choux.

On peut conserver les choux en enterrant leurs racines sous le sable dans un cellier; mais il est une autre méthode moins connue que nous rapportons ici.

Les choux doivent être coupés dès que leur tige est parvenue à deux ou trois pouces de hauteur hors de terre. On creuse la moelle de cette tige à la profondeur d'un pouce environ, on prenant garde d'en broyer ou d'en couper l'écorce, et on suspend les choux à distances égales par la portion de la tige qui y reste, avec des cordes qu'on attache au plafond d'une chambre. Par ce moyen, la partie creusée se trouvant en dessus, on la remplit d'eau tous les matins; cela suffit pour entretenir la fraîcheur des choux pendant plusieurs mois.

Le même procédé s'emploie à bord des vaisseaux, et y procure l'avantage de manger des choux frais pendant les traversées.

*Autre procédé.* Voici le moyen qu'on trouve dans les mémoires de la Société d'agriculture de New-York: Après avoir récolté les choux, on enlève les feuilles vertes ainsi que la partie de la tige qui excède la pomme. On dépose ces choux pommés, ainsi préparés, dans des tonneaux bien secs et défoncés par un bout. On remet le fond lorsque le tonneau est rempli.



**A VENDRE**

AU PROFIT

**De l'Œuvre de la Sainte-Face**

ÉTABLIE DANS

L'Eglise de Notre-Dame du Sacré-Cœur.

1. Notice sur la Œuvre Saint Pierre et l'œuvre réparatrice, par M. l'abbé Janvier, 3e édition.....\$0.10
2. M. Dupont et l'œuvre de la Sainte-Face, notice biographique, par M. l'abbé Janvier, 6e édition..... 0.20
3. Image de la Sainte Face sur toile, avec authentique, grande..... 0.36  
Idem, moyenne, avec authentique..... 0.20  
Idem, petite, avec authentique..... 0.10
4. Image de la Sainte Face, grande, sur papier, coloriée. 0.15  
Idem, sur papier noir..... 0.08  
Idem, sur calicot, coloriée..... 0.10
5. Gravure de la Sainte Face, filet or, avec prière au verso 0.01
6. Médaillon de la Sainte Face, grand..... 0.50  
Idem, petit..... 0.25
7. Médailles de la Sainte Face, lad onzaine..... 0.15  
Idem, la grosse..... 1.50
8. Litanies de la Sainte Face; Prières de M. Dupont; Notice sur le culte de la Sainte Face, séparées, la feuille..... 0-01  
Idem, la douzaine..... 0.05  
Idem, le cent..... 0.35

N. B.—Les images de la Sainte Face sur toile ont touché au Voile de Ste Véronique, au bois de la vraie Croix, et à la sainte Lance de Notre-Seigneur.

S'adresser au

Rév. M. R. P. SYLVAIN, Curé

N.-D. du Sacré-Cœur

Rimouski. P. Q.

N.-D. du Sacré-Cœur, 15 août 1887.

**Avis aux Contracteurs.****CANAL DU SAULT SAINTE MARIE.**

Les Contracteurs ayant l'intention de soumissionner pour les travaux de construction du Canal qui doit être établi sur le côté Canadien de la Rivière Sainte Marie, sont par le présent informés que des soumissions seront reçues dans les cours de janvier prochain, et que le temps le plus favorable pour visiter cet endroit sera depuis le temps actuel et les premiers jours du mois de novembre prochain.

Quand les plans, spécifications et autres documents seront préparés, avis en sera donné et les Contracteurs auront l'occasion de les examiner; ils recevront en même temps des blancs de soumission, etc.

Par ordre,

A. P. BRADLEY,

Secrétaire.

Département des Chemins de fer et Canaux,

Ottawa, 24 août 1887

8 Septembre 1887.—3

**A VENDRE**

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL

CANADA,  
PROVINCE DE QUEBEC, }  
District de Kamouraska.  
No. 893.

COUR SUPÉRIEURE.

DAME HELCIA ROY, épouse commune en biens de Clément Phaucas dit Raymond, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame du Lac, et maintenant de Salmon Falls, dans le New-Hampshire, l'un des Etats-Unis d'Amérique, dûment autorisée à ester en justice,

Demanderesse,

vs.

CLÉMENT PHAUCAS DIT RAYMOND, ci-devant cultivateur, de la paroisse de Notre-Dame-du-Lac, et maintenant dans le Montana, aux Etats-Unis de l'Amérique,

Défendeur.

Il est ordonné au Défendeur de comparaitre dans les deux mois,

Fraserville, le 23 mars 1887.

PELLETIER &amp; PERRAULT,

P. C. S.

Vraie copie

ALF. DIONNE, Procureur de la Demanderesse.

avril 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, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 9 juin 1887.

**Ferme St-Gabriel****J. ISRAEL TARTE & FRERE**

—)ooo(—

BETAIL A VENDRE,

JERSEY-CANADIEN.

DEUX TAUREAUX JERSEY,

pur-sang, cinq ans, très beaux reproducteurs.

TAUREAUX ET GENISSES DE L'AN DERNIER.

VEAUX DU PRINTEMPS,

TAUREAUX ET GENISSES.

**Cochons Yorkshires.**

S'adresser à

**J. ISRAEL TARTE,**

Québec,

Ou **N. TARTE,**

Rivière-au-Pin, P. Q.

23 juin 1887.