

## 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 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 censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

MM. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal  
M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE

**Revue de la Semaine :** Grande fête nationale du 24 juin à Québec.—Sa Grandeur Mgr A. E. Taschereau, archevêque de Québec, dit la Messe en plein air sur les plaines d'Abraham où un autel a été érigé pour la circonstance, ayant pour prêtres assistants M. le Grand-Vicaire Edmond Langevin et le Révd M. Jos. Auclair curé de la Basilique de Notre-Dame de Québec ; Nos Seigneurs Mgr Lafêche évêque des Trois-Rivières et Mgr Antoine Racine évêque de Sherbrooke sont présents à cette imposante cérémonie, de même qu'un nombre considérable de membres du clergé.—Le sermon de circonstance est prêché par Mgr Ant. Racine ; résumé de ce remarquable discours.—Discours de Son Excellence le Marquis de Lorne Gouverneur Général de la Puissance du Canada, et de Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec, prononcés à un banquet qui eut lieu le soir même de cette grande fête.

**Causerie Agricole :** L'Élevage et l'engraissement des cochons (Suite) : Comment on engraisse le porc ; engraissement avec les parties vertes des plantes ; engraissement avec des racines ; engraissement avec des résidus de laiterie ; engraissement avec des grains ; engraissement à la glandée.—Du choix d'un verrat.

**Sujets divers :** Les pierres dans une prairie.—Abris aux animaux au pâturage ; nécessité de laisser dans un champ quelques arbres forestiers ; soins à donner aux animaux au pâturage.—Apiculture : De la nourriture des abeilles à différentes saisons de l'année.

**Choses et autres :** Les fruits dans le district de Niagara.—Origine des céréales et autres produits de la ferme.—La récolte du blé à Ontario.—Journaux envoyés gratuitement à l'Institut de la Boutellerie de la Rivière-Ouelle.

**Recettes :** Confiture des fraises.—Fraises au vin.

**Annonces :** Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce concernant la letetie pour le Séminaire de Rimouski.

## REVUE DE LA SEMAINE

La grande fête nationale du 24 juin à Québec, n'est plus qu'à l'état de souvenir, mais d'un souvenir qui restera longtemps gravé dans le cœur de tous ceux qui ont été témoins de cette démonstration religieuse et patriotique sans précédent dans l'histoire de notre pays. Vouloir rapporter tout ce qu'il y a eu de grand, de beau et d'essentiellement religieux dans ces trois jours consacrés à cette mémorable fête du peuple canadien français occuperait plusieurs numéros de la *Gazette des Campagnes* ; nous nous contenterons de publier les admirables discours prononcés par les premiers dignitaires de l'Épiscopat et le noble représentant de Sa Gracieuse Majesté la Reine d'Angleterre, le Marquis de Lorne.

Disons seulement en passant que tout a été grand et sublime dans la célébration de cette fête religieuse et nationale. L'acte le plus solennel était de voir cette foule de canadiens français, venus de toutes les parties du pays et des États Unis, agenouillés au pied de l'autel pour y être témoins du plus auguste des mystères, et demander à Dieu de bénir le pays, et de répandre sur ses enfants les grâces les plus abondantes.

Sa Grandeur Mgr l'Archevêque Taschereau assisté du Révd M. Edmond Langevin, Grand-Vicaire du Diocèse de Rimouski, et du Révd M. Jos. Auclair, curé de la Basilique de Notre-Dame de Québec, officiait. Sous le pavillon érigé sur les plaines d'Abraham où se disait la messe, aux places d'honneur on remarquait Mgr Lafêche, Mgr Ant. Racine, Mgr Guay, son Honneur le Lieut Gouverneur l'Hon. T. Robitaille, l'Hon. M. Hector Langevin, les Hon. Ministres du Gouvernement Provincial, etc. La France catholique y était représentée, par deux hommes éminents qui laisseront dans le pays un précieux souvenir : M. Claude Jannot, avocat et publiciste distingué, et M. le comte de Foucault représentant de la presse catholique

Feuilleton de la "Gazette des Campagnes."—Ceux qui voudront s'abonner à la Gazette des Campagnes peuvent obtenir toutes les livraisons de "La fille du Marquis" afin d'avoir cette intéressante histoire au complet.

**PRIÈRE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT.**

et plus particulièrement *Le Monde*, journal publié à Paris.

Une garde d'honneur de Zouaves pontificaux canadiens, portant le drapeau de Carillon et celui de l'Union Allet environnaient l'autel.

Le sermon a été prononcé par Mgr Ant. Racine, évêque de Sherbrooke. Voici le résumé de ce remarquable discours, que nous empruntons aux journaux de Québec :

*Memento dierum antiquorum, etc.*

..... Souvenez-vous des anciens jours, etc., etc., livre 32, verset 7, D. uterorwme, a dit l'éloquent orateur. Lorsque depuis son berceau un peuple, comme le peuple canadien, a marché dans le sentier de la foi et du dévouement, il lui faut des fêtes nationales pour exprimer sa joie et sa reconnaissance, des fêtes grandioses où ses espérances temporelles se mêlent aux espérances d'un monde meilleur. Il se réunit dans ses temples et offre à Dieu les élans de sa joie, de sa reconnaissance, à la fois religieux et patriotiques. Honneur à la Société Saint-Jean-Baptiste qui, dans l'intérêt de la nationalité canadienne-française, a organisé cette démonstration, cette grande fête patriotique; elle a compris et vaillamment appliqué cette devise: Religion et Patrie. Lève-toi dans ta beauté et ta gloire, noble cité de Champlain, tes enfants sont venus de loin pour te voir et te contempler. Venez vous tous, les fils des places les plus éloignées, avec vos nombreuses bannières, vos magnifiques chars allégoriques, venez dans cette fière cité où chaque pierre est un souvenir du passé. Venez, vous qui êtes le digne représentant de notre gracieuse souveraine; venez, vous pontife, représentant du chef de l'Église catholique, venez vous sociétaires, enfants de l'Acadie, venez tous vous réjoindre. *Ecce quam bonum, quam jucundum habitare fratres in unum? Cor unum anima una.*

Quel est le but d'une si grande démonstration? ce lui du développement moral et matériel de notre nationalité. Nous avons commencé par un acte de religion, nous sommes venus réciter le symbole de notre foi, le *credo* recueilli de la bouche de l'homme Dieu lui-même, par les apôtres.

Quelle a été la vocation du peuple canadien français? Le peuple a-t-il été fidèle à sa vocation? Quels sont les moyens à prendre pour arriver à la remplir parfaitement? A chaque peuple, le fils de Dieu a imposé l'obligation de suivre sa loi, de la proclamer, de la faire aimer et de la propager; sa mission est donc de propager la vérité, la foi, l'espérance, la charité, la civilisation. Quel était le motif des rois de France en envoyant des colonies chrétiennes dans le nouveau monde? Le premier acte de Jacques-Cartier, en venant en Canada, au nom du roi, très-chrétien, c'était de prendre possession du pays au nom de ce même roi, au nom de la religion et de la civilisation. C'est la mission du peuple canadien français. A la vue de ces colons, les naturels ont dû se dire comme autrefois les habitants de la Judée, lors de la naissance de Saint-Jean-Baptiste environné de grands prodiges: *Quis putas puer iste erit?*

L'orateur rappelle les principaux faits de la race française en Amérique et de par le monde. Il nomme Samuel de Champlain. Nommer Champlain, dit-il, c'est nommer le plus grand homme d'état de notre

nationalité; chrétien comme Charlemagne et Saint-Louis, il voit que la religion soit la base de la nouvelle colonie. Aussi en 1615, il amène avec lui des missionnaires: à leur tête s'avancent les nobles enfants de St-François d'Assise; bientôt les suivent les héroïques fils de Loyola. Déjà les premières pages de notre histoire témoignent hautement de ce fait éclatant et admirable que, dès le berceau de la colonie, c'est l'union de la religion et de la patrie. La religion préside à l'œuvre, la dirige et la propage.

A-t-il été fidèle à sa vocation? En 1635, on enregistre la fondation du collège des Jésuites, puis ensuite celle du monastère des Ursulines, de l'Hôtel-Dieu. L'orateur fait l'histoire des institutions religieuses et scolaires qui ont continué l'œuvre de Champlain. Les premiers apôtres du Canada excitent partout l'esprit du sacrifice et du martyre. La lutte commence entre les apôtres de l'évangile et les infidèles. Le sang coule. Mais le sang du martyr, l'intrepidité des guerriers, ne suffisent pas à créer un peuple catholique. Il fallait le concours de l'épiscopat. Mgr de Laval arrive dans le pays: il s'entoure d'hommes capables et dévoués et fonde le Séminaire de Québec. Il donne à notre nationalité ces trois éléments de vie: la foi, la science, la charité. Ses successeurs continuent son œuvre avec calme et une discipline admirable. La preuve de ce fait est évidente, contemplons notre pays, et nous y trouverons l'autorité religieuse et l'autorité civile s'entendant harmonieusement. Contemplons la paroisse canadienne-française, nous y verrons la famille chrétienne vivant en union avec le pasteur. Lorsque sont arrivés les mauvais jours, lorsque la bannière française ne flotte plus sur la citadelle, le peuple canadien se montre loyal envers ses vainqueurs, mais aussi garde intact le dépôt de sa foi. L'orateur rappelle à ce sujet la conduite de l'élite de la nationalité canadienne-française, les zouaves pontificaux, qui n'ont pas hésité à voler au secours du Saint-Siège.

Quels sont les moyens pour la nationalité canadienne-française de se maintenir et de grandir? Que l'on interroge les anciens jours, *Memento dierum antiquorum, etc.* Soyons fidèles aux traditions que nous ont léguées nos aïeux, soyons fidèles à la foi catholique dans laquelle on trouvera la vérité, la vraie autorité. Conservons cette belle langue française. Soyons dévoués à la chose publique, ne laissons-nous pas séduire par le luxe qui menace de nous envahir et est probablement la cause de notre émigration à l'étranger. Soyons économes de nos biens! conservons la patrie de nos aïeux; les terres que nous abandonnons aujourd'hui pourront donner hospitalité plus tard à des centaines d'émigrants étrangers. Notre espérance est en Dieu dans l'unité religieuse; nos espérances se fondent sur le dévouement du clergé, sur les hommes qui dans les conseils et dans les institutions du pays mettent leurs talents au service de la religion et de la patrie.

L'orateur fait ici l'éloge de l'Université Laval.

Ne séparons jamais, dit-il, le souvenir de Champlain, fondateur de Québec, et de Laval, son protecteur et son soutien.

Après le sermon, Mgr Taschereau annonce au public qu'en réponse à un télégramme adressé la veille par le président de la Société Saint-Jean-Baptiste au

Pape Léon XIII, Sa Sainteté avait répondu par le télégramme suivant :

"Le Pape envoie sa bénédiction apostolique à la Société Saint-Jean-Baptiste et à tous les Canadiens Français.

"CARDINAL NINA."

Le soir, il y eut un banquet de 600 convives parmi lesquels se trouvaient Son Excellence le Marquis de Lorne, Gouverneur Général, Son Honneur le Lieutenant Gouverneur T. Robitaille, Sa Grandeur Mgr l'Archevêque Taschereau, Nos Seigneurs les évêques des Trois-Rivières et de Sherbrook, et l'élite de la Société.

A un toast porté à Son Excellence le Gouverneur Général, le marquis de Lorne a fait en français une réponse pleine de bienveillance à l'égard des canadiens français. Voici un entier de discours :

"Messieurs et amis canadiens français, tant de nos provinces que de l'étranger.

"Je vous remercie sincèrement de la cordialité avec laquelle vous avez accueilli le toast porté par M. le Président à la santé de la princesse et à la mienne. La princesse m'a spécialement chargé de vous exprimer sa vive gratitude, et je regrette que le court séjour du prince Léopold dans ce pays l'ait empêché d'assister avec moi à l'imposante fête dont nous avons été aujourd'hui les témoins.

"C'est toujours avec chagrin qu'elle s'éloigne de Québec, de cette ville qu'ont également contribué à lui faire aimer, et les hautes qualités de ses habitants et la magnificence de ses paysages.

"Pour moi, messieurs, répondant à l'aimable invitation qui m'a été faite, je viens au milieu de vous, témoigner combien je respecte nos dignes compatriotes les canadiens français, et combien je sais apprécier la bienfaisante influence exercée par cette noble et vaillante race sur notre jeune nationalité canadienne. Je suis ici pour montrer quelle haute estime je professe pour cette loyauté dont vous n'avez cessé de donner des preuves envers Sa Majesté la Reine, dont je suis le représentant.

"Toutefois, messieurs, je ne m'étonne pas du dévouement qui vous anime pour celle qui personnifie d'une manière si auguste le principe du régime constitutionnel. La Reine en effet durant tout le court de son règne a prouvé par une conduite qui ne s'est jamais démentie que chez nous, les actes du pouvoir sont l'expression de la volonté du peuple.

"C'est là ce qui aux yeux de ses sujets lui donne le premier rang parmi les souverains.

"Mais c'est parmi vous surtout, messieurs, que tout le monde s'attend à lui voir rendre cet hommage. Car, vous le savez, ce furent les Normands qui dans l'ancienne France veillèrent avec sollicitude sur le berceau de cette liberté dont jouit maintenant l'Angleterre. Ce furent aussi des Normands et des Bretons qui plus tard fondèrent cette colonie canadienne, si amie de la liberté. Le Parlement britannique a consacré avec une espèce de culte les coutumes que les Normands, nos pères, lui ont léguées. Je ne sache pas que la chose ait jamais été observée au Canada, mais j'ai souvent remarqué que dans le Parlement anglais nous nous servons encore des vieilles formules employées par vos ancêtres, pour exprimer la sanction donnée aux lois par le souverain.

"C'est ainsi que l'on dit "La Reine le veut," ou "la Reine remercie ses bons sujets, accepte leur bénévolence, et ainsi le veut," — formules que je serais heureux de voir employées à Ottawa comme marque de notre origine commune, au lieu de ces formules empruntées au français et à l'anglais modernes.

"En célébrant cette fête aujourd'hui, nous pouvons tous nous unir avec orgueil à ceux qui représentent d'une manière si imposante l'élément français, — car c'est à votre race, messieurs, que nous devons les droits gagnés à Runnymede, et les usages qui distinguent les libres discussions de nos parlements.

"Dans la nombreuse réunion de ce jour, je me réjouis de saluer des représentants de nos alliés, les Français, ainsi qu'un grand nombre de compatriotes qui sont allés — pour un temps seulement, je l'espère — s'établir chez nos amis des États-Unis. C'est avec bonheur que je vois ces frères revenus au sein de leur pays, et je puis leur assurer que nos vieilles campagnes et nos nouvelles terres de l'Ouest sont assez vastes et assez fertiles pour justifier le désir que nous avons de les retenir ici, et de leur adjoindre tous ceux qui voudraient partager leur sort. Ils ne sauraient en douter, ils trouveront toujours chez nous la parfaite garantie de leur liberté et de leurs droits de citoyens. Ils n'auront pas peut-être à souffrir autant que maintenant de ces fréquents accès de fièvre morale qui s'emparent de ceux qui doivent constamment prendre part aux campagnes électorales, et ils n'éprouveront pas peut-être non plus de ces cruels froissements dont sont menacés ceux qui ont à subir les effets d'un veto gubernatorial ou présidentiel.

"Aujourd'hui, messieurs, nos visiteurs reconnaîtront en vous un peuple heureux et loyal. Ils verront que nous avons notre part dans cette reconnaissance du commerce qui, je le dis avec joie, marque le commencement d'une période nouvelle. Ils verront quelle haute estime nous avons pour ces traditions qui nous relient au passé, et vous leur apparaîtrez, jouissant avec une entière liberté de vos institutions, de votre langue et vos lois. Mais ils verront surtout que vous employez la force que vous ont léguée vos ancêtres non à servir un égoïsme étroit mais à travailler de concert avec les autres races à l'affermissement et à l'unité de notre grande confédération; cimentant par là un patriotisme non moins heureux de supporter les charges que de partager les gloires d'un pays qui occupe une si grande place dans le plus puissant empire du monde."

A un toast porté à Nos Seigneurs les Archevêque et Evêques et au Clergé canadien, Mgr Taschereau y répondit par le discours suivant :

"En prenant la parole pour répondre à cette santé, je me trouve dans un certain embarras. Quand je considère tout ce qu'ont fait mes prédécesseurs, je me sens bien petit, et je crains qu'en exposant les bienfaits de l'épiscopat et du clergé canadiens je paraisse me vanter moi-même; mais votre intention porte plutôt sur l'institution que sur ceux qui les représentent, et qui la font fonctionner. L'Eglise est une institution d'origine divine et qui mène à bonne fin ce qui peut faire le bonheur d'un peuple.

"Les institutions restent, et traversent les siècles, mais les individus passent. Il y a six ans à peine nous

avons célébré le deuxième centenaire de l'érection du diocèse de Québec. On a dit de la France qu'elle avait été formée par ses évêques.

“Je crois que l'on peut dire la même chose de la Nouvelle-France. Veuillez croire que je suis désintéressé dans la question. J'ai le bonheur d'avoir succédé à des évêques dont je n'ai que suivi les exemples. J'ai pu peut-être ajouter tout au plus quelques gouttes de miel à la ruche. Mais c'est à Mgr Laval que revient tout l'honneur d'avoir érigé cette ruche.

“Le diocèse fondé par Mgr Laval se trouve aujourd'hui divisé en plus de 60 diocèses différents. Je puis dire de mes collègues qu'ils ont travaillé et qu'ils travaillent encore à continuer et à développer l'œuvre de Mgr Laval. Il y en a un ici qui a fondé un diocèse et un collègue: il y en a un autre qui n'a pas fondé de diocèse mais qui a succédé au fondateur dont il avait été longtemps le bras droit et l'appui. Je puis parler des absents; ils sont animés du plus pur patriotisme. Je puis vous dire, pour ce qui me concerne, que vous trouverez en moi toujours le désir et la volonté de faire ce qui peut produire le bien de notre nationalité.

“Nous avons toujours trouvé dans le clergé le dévouement et le zèle que l'on attendait de lui. Quelle est la misère qu'il n'a pas essayé de soulager? Quel est le malheureux à qui il ait refusé des consolations et des encouragements?”

“Dans toutes ces choses le peuple canadien a eu sa part, et toutes les fois qu'il s'est agi d'un œuvre religieuse, le clergé a trouvé dans le peuple canadien un concours puissant sans lequel il n'aurait pu rien faire.

“Je ne dois pas oublier de témoigner la reconnaissance que l'épiscopat, le clergé et tous les catholiques doivent aux autorités impériales, fédérales et provinciales, et je ne puis ici qu'être l'écho d'une voix plus autorisée que la mienne. Pie IX, lors de la fondation de l'Université-Laval, disait que des éloges devaient être décernés à la Reine, qu'il priait Dieu de conserver longtemps à l'affection spéciale de ses sujets canadiens français.”

Nous donnerons au prochain numéro de la *Gazette des Campagnes* les intéressants détails qui ont trait au “Congrès catholique” et à la “Convention nationale.”

## CAUSERIE AGRICOLE

### L'ÉLEVAGE ET L'ENGRAISSEMENT DES COCHONS (Suite.)

*Comment on engraisse le porc.*—L'engraissement rapide et économique dépend de la santé du porc, de son âge, de sa nourriture et de la manière de la préparer et de la distribuer, de la castration, de la saison où on le met à l'engrais, et de l'état de repos dans lequel on le tient.

C'est à l'âge de dix-huit mois à deux ans que l'engraissement doit commencer; à cette époque, le porc a déjà acquis un certain développement, sans cependant être arrivé à l'âge où ses muscles commencent à se durcir.

La saison qui convient le mieux à l'engraissement commence à l'automne et finit au commencement de l'hiver, parce qu'alors les racines de toutes espèces

abondent et les travaux des champs ne demandant pas alors autant de mains, on a tout le temps nécessaire pour se livrer à la préparation des légumes et des grains, de même qu'à leur cuisson.

La meilleure règle à suivre tout le temps de l'engraissement consiste à substituer toujours un aliment plus substantiel à celui qui l'était moins, de manière qu'il trouve, à mesure que son appétit diminue, une nourriture moins considérable et plus substantielle.

Quand l'engraissement doit se faire avec une seule substance, on la servira d'abord crue et délayée dans beaucoup d'eau, ensuite on la fera cuire légèrement, et après entièrement; on y ajoutera un peu de sel de cuisine pour en relever la saveur, ou on la fera tourner à l'aigre: on commencera la boisson par l'eau pure et progressivement convertie en bouillon épais de substances farineuses ou animales que l'on pourra aussi faire tourner à l'aigre.

*Engraissement avec les parties vertes des plantes.*—On emploie pour cet engraissement, les choux, le trèfle, les vesces, et après avoir haché ces diverses espèces de fourrages, on les met, longtemps avant de les employer, dans des cuiviers où on les fait aigrir, ou on les sale. Quand les porcs sont habitués à cette espèce de choucroute, elle leur est très agréable, mais ne réussit pas complètement. Il faut modifier leur alimentation à la fin de l'engraissement, comme la plupart des autres que nous allons indiquer.

*Engraissement avec des racines.*—Les racines qui composent cet engraissement sont les pommes de terre, les navets, les topinambours et les betteraves.

On commencera d'abord par les navets et les topinambours, parce que les molécules y sont déposées dans une proportion fort minime, et que la cuisson n'y développe que de bien faibles qualités.

On continue ensuite par les pommes de terre et les betteraves, qui sont d'une bien autre importance: la fécule et le sucre que renferment ces plantes leur donne une telle supériorité sur toutes les autres, qu'elles peuvent être employées comme nourriture seule et unique. Elles doivent être lavées et coupées en morceau avant d'être présentées aux porcs. Pendant un certain temps, ils les mangeront crues avec plaisir, mais ils n'attendront pas longtemps à perdre l'avidité qu'ils avaient à l'heure de leur repas; il faut alors les faire cuire pour qu'ils n'éprouvent pas de dégoût. Cet engraissement est réglé le plus souvent de la manière suivante: On donne d'abord les racines mélangées avec des eaux grasses, ensuite on mêle une petite quantité de farine de sarrasin, de seigle ou d'orge aux racines, et, pour terminer, une pâte de farine pure.

*Engraissement avec des résidus de laiterie.*—Le petit-lait et le lait caillé ou acidulé, que l'on a en si grande quantité dans toutes les fermes, sont employés à engraisser les porcs. On les épaissit avec un peu d'orge concassé, et les porcs ainsi nourris sont promptement engraisés: leur lard est ferme et savoureux, leur chair excellente; mais il ne faut pas substituer un autre engraissement à celui-ci une fois que l'on a commencé, parce qu'on verrait bientôt l'animal diminuer de poids par l'effet du changement de nourriture.

Ce mode d'engraissement ne peut convenir que dans les lieux où l'on ne peut pas fabriquer de fromages ou employer le lait plus avantageusement,

attendu que la quantité nécessaire à chaque porc est trop considérable pour être utilisée. Un porc d'un an peut consommer le lait caillé et le petit lait de trois bonnes vaches, et il faut cinquante livres ou un peu plus de six gallons de lait aigri à un porc de six mois.

**Engraissement avec des grains.**—L'orge, le seigle, le sarrasin, l'avoine et le blé d'inde sont les grains que l'on emploie le plus souvent.

On donne le grain aux porcs de plusieurs manières : 1o. cru et sec, mais beaucoup d'eau à boire ; 2o. détrempé dans de l'eau, mais pour qu'il soit plus nourrissant, on le fait germer, puis sécher ; 3o. cuit et crové ; 4o. concassé.

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

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

Si on veut les engraisser avec des grains et des légumes, il faut d'abord donner des légumes purs, détrempés et cuits, ou hachés (égrugés), et y mêler une quantité de grains de plus en plus forte, attendu que si l'on commençait par le grain, ils rebuteraient ainsi des légumes. On peut encore faire aigrir la pâte ; l'engraissement par ce moyen est plus prompt et moins coûteux que celui qui s'opère avec le grain. Le grain égrugé ou la grosse farine doivent être délayés dans de l'eau chaude et réduits en pâte ; en douze heures, le tout est aigri quand il a été tenu à une température un peu élevée ; alors on mélange une partie de cette pâte avec de l'eau pour en faire un brouillage épais que l'on donne aux porcs ; quand il ne reste que peu de pâte, on y ajoute de nouveau du grain égrugé et de la farine. Ce brouillage ne nourrit pas suffisamment les porcs, mais il leur est très-agréable ; il faut ajouter à cette nourriture une ration de grain ou de pois, si on ne veut pas avoir une chair flasque et légère, peu de lard et peu de graisse.

**Engraissement à la glandée.**—Le moyen le plus dispendieux est de laisser les porcs à la glandée ; mais cet engraissement est toujours incomplet.

Cependant dans de certaines localités, les glands sont en si grande abondance qu'on les ramasse pour servir d'engrais aux porcs à l'étable ; dans ce cas, il faut les drécher : pour cela, on les place dans une fosse, on les arrose d'eau salée, on les recouvre de terre jusqu'à ce qu'ils aient germé ; alors on les retire, on les fait sécher, on les égruge, et on les fait délayer dans de l'eau au moment de les donner aux porcs.

Les glands ainsi desséchés peuvent se conserver d'une année à l'autre, ce qui est très-important, attendu que les chênes, quelques fertiles qu'ils soient, ne produisent ordinairement de glands que tous les deux ans. On a soin d'alterner cet aliment avec d'autres substances plus nutritives.

**Du choix d'un verrat.**—Son choix dont l'influence est si étendue en ce qu'elle peut s'exercer sur un grand nombre de femelles diverses, est d'une très-grande importance ; cependant, en considérant l'élevage d'un porc d'une manière générale, c'est là le point auquel les éleveurs songent le moins. N'importe quel mâle

leur convient ; non, nous nous trompons : celui qu'on préfère c'est celui dont la saillie coûte le moins ; si toutefois même on ne laisse pas errer les truies de côté et d'autre, sans s'occuper des résultats que pourrait entraîner une semblable insouciance à l'égard de la porcherie : aussi il n'est pas rare de voir dans nos campagnes nombre de cochons errer dans les chemins tout le long d'une année.

Avec une semblable incurie il n'est pas étonnant que les races indigènes, au lieu de s'améliorer, restent dans leur état d'affreuse et dégoûtante dégénérescence. Longs, efflanqués, le dos en arbalète, les jambes hautes comme des échasses, durs à nourrir et ruineux à engraisser, tels sont les animaux qu'on ne peut manquer de produire avec un semblable système. Après cela, on dira que l'élevage des cochons ne paie pas, quo'c'est même une occasion de perte pour les cultivateurs qui se livrent à cette exploitation. Ceux qui se livrent à une semblable insouciance à l'égard de leur porcherie ont certainement raison.

En nous appesantissant aussi fortement sur l'importance du choix d'un bon verrat, nous ne prétendons cependant pas avancer que l'élevage du porc n'est avantageux qu'à la condition d'avoir un verrat ne laissant rien à désirer. Nous savons que les animaux parfaits de conformation et de qualités fixes sont presque impossibles à trouver ; mais il n'en est pas moins vrai que si l'on peut souvent obtenir d'excellents résultats avec des verrats assez médiocres, on doit toujours viser à se procurer ceux qui s'approchent le plus de la perfection, et les préférer *coûte que coûte* à des animaux inférieurs.

Les bons éleveurs, c'est-à-dire ceux qui réussissent le mieux dans leur élevage, ceux qui d'ordinaire obtiennent les premiers prix à nos exhibitions agricoles de comté, sans oublier nos grandes exhibitions provinciales, ne se défient à aucun prix d'un bon verrat, quand ils ont la bonne fortune de le posséder. Ils ont soin d'ailleurs de le traiter de manière à le rendre aussi vigoureux et aussi prolifique que possible. C'est-à-dire qu'ils le nourrissent peu, et lui donnent plus d'exercice que de farine d'orge. Ceux dont ils veulent disposer pour la vente, au contraire, ils ont soin de les bien couvrir de graisse pour faire valoir leurs formes symétriques et leur aptitude à prendre de la graisse.

Du moment qu'un verrat prend de l'embonpoint, il n'est plus propre à la saillie, et chez les animaux améliorés cette facilité de prendre la graisse soit par défaut d'exercice, soit par une nourriture trop abondante, est d'autant plus grande que les animaux ont plus de qualité. C'est donc surtout avec les bons reproducteurs qu'il faut user des précautions les plus minutieuses.

Ayant démontré l'importance de bien choisir les verrats destinés à la reproduction, nous indiquerons dans notre prochaine *causerie* les points caractéristiques qui distinguent les bons animaux, et par conséquent ceux que l'éleveur doit rechercher dans ceux qu'il destine à la reproduction, nous appuyant sur les renseignements d'agronomes les plus autorisés à traiter de cette matière. — (A suivre.)

#### Les pierres dans une prairie

Les cultivateurs qui font usage de faucheuses pour

la coupe du foin auront grandement à souffrir de la présence des pierres s'ils ne les ont pas auparavant enlevées; les couteaux venant en contact avec des pierres détachées du sol, quoique petites, courent le risque d'être brisés et les réparations qu'ils exigent causent des retards fréquents. En face de ces difficultés, en comprendra trop tard cependant la nécessité qu'il y avait d'enlever les pierres qui se trouvent sur la prairie. Le meilleur temps de se livrer à ce genre de travail est aussitôt après la fenaison, lorsque la surface du sol est complètement nue et que les pierres on ont été détachées par l'usage du râteau à cheval. Les quelques heures employées à ce travail seront grandement rémunérées par la facilité du travail de fenaison l'année suivante, car les réparations à faire à la faucheuse seront moins fréquentes, ce qui est d'un grand avantage surtout dans un temps où les travaux doivent être faits avec la plus grande promptitude possible.

#### Abris aux animaux en pâturage

L'impression générale des cultivateurs est que les arbres forestiers ne trouvent leur place que dans la forêt même sur le terrain que l'on est convenu d'appeler *terre à bois*; suivant eux, un arbre placé dans un champ à pâturage est une véritable nuisance et qu'il convient de l'enlever comme on y enlève les plantes nuisibles ou mauvaises herbes. Cependant il y a de nombreuses raisons qui nécessitent dans un champ consacré au pâturage la présence d'au moins quelques arbres. En premier lieu, ils contribuent à donner à la ferme une plus belle apparence, en la faisant plus attrayante et lui donnant par là une plus grande valeur. Un pâturage dans lequel les animaux puissent se soustraire à l'ardeur du soleil est de première nécessité. Les animaux domestiques les chevaux, les vaches, les moutons et les cochons, — qui sont la richesse d'une ferme, parce qu'ils pourvoient à nos besoins, sont plus que des engins mécaniques entre nos mains, ils sont des êtres vivants qui prennent part à nos plaisirs et à nos peines, et nous nourrissent même de leur chair; il convient donc que nous les traitions avec douceur et ménagement.

Mais il est encore une autre raison pour laquelle les animaux demandent de notre part des soins vigilants: Les animaux bien soignés fournissent à la ferme les meilleurs revenus; au point de vue pécuniaire, celui qui a le plus grand soin de ses animaux, reçoit davantage en valeur. La moindre négligence à l'égard d'une vache, ajoute des frais à son propriétaire, soit par la diminution du lait, soit par la mauvaise qualité de la viande, ou les deux ensemble. Les souffrances causées à l'animal ne proviennent pas seulement de mauvais traitements, mais sont encore le résultat d'une mauvaise exposition. Si quelqu'un doute des souffrances d'un animal exposé aux ardeurs d'un soleil brûlant, dans un pâturage, il est facile de le convaincre que pas plus que l'homme il ne peut échapper à ses dangers; il suffit pour cela de s'assurer de la diminution de lait chez les vaches qui n'ont aucun abri dans un pâturage et qui ne peuvent se soustraire aux ardeurs du soleil pendant les mois de juillet et août. Quand on sera convaincu du fait, nul doute que les cultivateurs feront en sorte qu'il y ait dans

chaque champ consacré au pâturage de nombreux arbres pouvant servir d'abri aux animaux. Ajoutez à ce à l'avantage d'y créer des abreuvoirs afin de ne pas soumettre les animaux à une longue marche. L'eau est absolument nécessaire à la santé des animaux. On ne songe pas assez à l'importance qu'il y a de fournir aux animaux une eau pure. Les eaux bourbeuses sont un sujet de nombreuses maladies pour les animaux; le lait provenant de vaches qui n'ont pour se désaltérer qu'une eau fétide ou corrompue est excessivement mauvais et nuit à la bonne qualité du beurre.

Ayez aussi grand soin de procurer aux vaches un excellent pâturage. Quand on s'aperçoit qu'une vache diminue en lait par le défaut d'un bon pâturage, il convient de diminuer de suite le nombre de vaches en les changeant de pâturage. Lorsqu'une vache a diminué en lait par le défaut de nourriture il est très-difficile d'en obtenir par la suite une plus grande quantité, même en lui offrant une meilleure nourriture. En outre, s'il arrive qu'une vache diminue en lait à une certaine époque de l'été, cette mauvaise sécrétion du lait se fera aussi sentir les années suivantes, vers le même temps. Il convient donc, lorsqu'on s'aperçoit que le pâturage n'est pas suffisant à l'entretien des vaches, ayant quelquefois pour cause la sécheresse, de leur donner immédiatement un surplus de nourriture lorsqu'on les amène dans la basse cour pour les traire.

#### Du boucllement des porcs.

Cette opération a pour but d'empêcher les porcs de fouiller, c'est-à-dire de fouir le terrain, pour chercher des racines et des insectes dans les champs ou dans les bois. On prend un fil d'archal, non recuit, d'une longueur de près de 2 pouces et de la grosseur d'une aiguille à tricoter. Et l'on fait une maille qui servira à engager l'autre bout. Après avoir lié le groin du porc afin de l'empêcher de mordre ou de crier, on perce l'extrémité de ce groin avec une alène, on passe le bout du fil d'archal dans l'ouverture, et on joint les deux bouts au moyen de la maille.

Une autre manière de boucler le porc consiste à passer dans son groin une petite barre de fer d'une grosseur tant soit peu plus forte que l'aiguille à tricoter. Elle est forgée aux deux bouts en forme de fer de flèche; les deux pointes de ces fers de flèche sont tournées l'une vers l'autre, et chaque fois que le porc veut fouiller, elles lui piquent le museau, et il est obligé de cesser de fouir.

#### Apiculture.

*De la nourriture des abeilles.* — Pendant le printemps et l'été les abeilles en trouvent et en amassent pour l'hiver: le sarrasin leur en fournit ensuite, on peut en semer en différent temps pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourrache, buglose et hysope; leur fleur dure longtemps et les abeilles s'y plaisent fort: ainsi le seul soin qu'elles demandent, est de ne pas laisser manquer l'eau vis-à-vis du rucher.

Le miel amassé pour l'hiver, leur dure presque toujours jusqu'à ce qu'elles commencent à aller aux champs. Mais le miel leur manque souvent de bonne

heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à temps et amasser abondamment, ou parce que les essaims se sont sortis des mères ruches, la saison étant avancée, et par conséquent n'ayant pas eu assez de temps pour faire de provision; ou enfin, parce que l'hiver ayant été long, doux et humide, les abeilles auront eu omme davantage; les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vident, fatiguent et manquent beaucoup plus que quand elles restent engourdies une partie de l'hiver dans leur ruche: rien n'est plus nécessaire pour leur conservation et pour leur augmentation, que de savoir leur donner à manger à propos.

On connaît celles qui manquent de miel: 1o. à la légèreté du panier; 2o. à la paresse des abeilles qui entrent et sortent; 3o. au grand nombre d'abeilles qu'on trouve mortes au trou et aux environs de la ruche, ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au printemps. On peut alors les enfaner d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, et leur donner à manger.

Le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner à celles qui en ont besoin; on peut même faire mourir les abeilles de deux ou trois ruches, ou les faire passer dans la neuve, pour faire de de leur miel une provision suffisante pour le besoin des autres.

On leur en donne une livre à la fois, afin de ne les pas remuer si souvent, on le met sur une assiette ou petite écuelle de bois, élevé dans la ruche, à la hauteur des rayons, et on la couvre d'une feuille de papier, percée de petits trous, et soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gêner les pattes ni les ailes. On renouvelle la provision, tous les huit ou dix jours, selon le temps et leurs besoins.

Quand on a beaucoup d'abeilles à nourrir, on peut ménager le miel et suppléer à cette nourriture pour l'hiver, par une espèce de purée épaisse avec des fèves de marais; trois ou quatre onces pesant, dans un vase, sous chaque ruche, suffisent pendant le mauvais temps de l'hiver. C'est bien moins coûteux que de les nourrir de miel.

Au lieu de fèves, on peut faire bouillir une pinte de miel avec deux pintes de vin vieux, et réduire le tout à deux pintes: ce breuvage est excellent, les nourrit aussi bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on visite toutes les ruches, et on les parfume de fumée de quelques herbes odoriférantes; on connaît les faibles et on les secoure dans le temps.

Au commencement du printemps, les abeilles commencent à rapporter; c'est la quantité et la qualité des herbes, fleurs et plantes de lieux voisins, qui font la fécondité et la bonté de leur miel et de leur cire, et qui les rend elles-mêmes saines et fécondes. Leurs ouvrages conservent même le goût et les vertus des plantes les plus communes dans les lieux de leur nourriture: c'est pourquoi on ne saurait prendre trop de soins pour bien placer les abeilles, et pour conserver les champs abondants en herbes aromatiques et autres qui leur conviennent.

Les Chinois dont le pays est fort coupé de canaux et de rivières, mettent leurs ruches dans des bateaux, sur des tablettes à plusieurs étages; les mènent ainsi

vis à vis des campagnes semées d'herbages, légumes, grains, et autres plantes en fleurs, et les changent de place à mesure que les plantes déflouissent, et que d'autres y succèdent: et quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer jusqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers sont pleins, et ils en font la dépouille.

### Choses et autres.

— Les arboriculteurs du district de Niagara auront cette année, d'après les apparences, une récolte abondante en pêches, prunes et fraises. La récolte de pommes et de poires sera bonne, mais pas aussi forte que l'année dernière.

*Origine des céréales et autres produits de la ferme.*—Le blé provient du nord de la Tartarie; le seigle, de la Sibérie; l'avoine, du nord de l'Afrique; l'orge, des montagnes de Himalaya. L'oignon est originaire de l'Égypte; le persil a été découvert pour la première fois en Sardaigne; le persil, de la Sardaigne; les choux végètent à l'état de plante sauvage en Sibérie; les concombres proviennent des Indes de l'Est; les raves, de la Chine et du Japon; les pois, de l'Égypte; les fèves, de la Perse; les betteraves, de l'Afrique et de l'Asie; les tomates, de l'Amérique du Sud; les choux, d'Angleterre; le blé d'Inde, de l'Amérique du Sud; les pommes et les poires sont originaires d'Europe.

— On rapporte ce qui suit de Lindsay, Ont.: La récolte du blé d'automne, dans ce district, a manqué complètement, mais la récolte du blé du printemps promet beaucoup.

*Institut de la Boutellerie de la Rivière-Ouelle.*—A une séance régulière de l'Institut de la Boutellerie de la Rivière-Ouelle, tenue dans les salles de l'Institut, le vingtième jour de juin courant, la résolution suivante fut adoptée unanimement:

“Que les plus sincères remerciements de l'Institut soient offerts à messieurs les propriétaires des journaux dont les noms suivent, pour l'envoi gratuit de leur feuille, savoir:

Le Canada,	Le Nouvelliste,
Le Courrier du Canada,	The Ottawa daily Citizen,
Le Courrier de St. Hyacinthe,	Le Pionnier de Sherbrooke,
La Concorde,	Le Provincial,
L'Événement,	L'Union St. Hyacinthe,
La Gazette de Sorel,	The Weekly Examiner.
La Gazette des Campagnes,	

Par ordre de l'Institut,

NATHANAEL DUBÉ, JNR., S. I. B. R.-O.

### RECETTES

#### Confiture des fraises.

La confiture des fraises se fait de différentes manières; mais il n'y en a qu'une seule de bonne, la voici:

Prenez: Deux livres de fraises; sept onces de framboises; deux livres de sucre; une chopine d'eau.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau bouillante et prolongez l'ébullition jusqu'à ce qu'une goutte de sirop, tombant sur une assiette, y reste sans se déformer, ce qui demande 45 minutes à une heure et demie, selon la quantité de sirop ou la forme du vase (plus il est large, plus l'évaporation se fait rapidement; on ne doit pas y mettre plus de quatre pouces d'eau).

Quand le sirop est assez cuit ou à la consistance voulue, on met les fraises, bien nettoyées et épluchées, avec le jus de framboises, dans le chaudron; on laisse bouillir de 25 à 35 minutes; on retire du feu et on met immédiatement en pots.

Pour conserver les fraises plus longtemps, quelques personnes n'emplissent pas complètement les pots, et les achèvent en versant dessus une couche très-mince de gelée de groseille. Huit jours après, on trempe un morceau de papier dans de l'eau-de-vie, on l'applique sur les confitures et on bouche.

D'autres personnes préfèrent le procédé suivant: on concasse le sucre, on met un lit de fraises, un lit de sucre; on decoupe le tout à la cave, et on l'y laisse environ pendant 48 heures. Ce temps écoulé, on place les fraises sur un tamis, on laisse égoutter et on fait évaporer le jus sur un feu clair, jusqu'à consistance de sirop épais; on ajoute alors les fraises et on fait bouillir pendant 25 à 35 minutes.

*Fraises au vin*

Mettez du sucre en morceau (jamais en poudre, car réduit en poudre il sucre moins et ne possède plus sa saveur propre) sur vos fraises, puis versez quelque gouttes d'eau dessus pour activer sa dissolution. Aussitôt qu'il commence à tomber en déliquescence, versez-y la quantité de vin que vous voudrez et retournez les fraises jusqu'à ce que la dissolution soit complète. Il est inutile d'ajouter qu'il faut du vin assez fort et de bonne qualité.

**CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE****Soumissions pour matériel roulant.**

La date pour la réception des soumissions pour matériel roulant du chemin de fer canadien du Pacifique, s'étendant à l'espace de quatre ans, est prolongée jusqu'au 2e jour d'août prochain.

Par ordre,

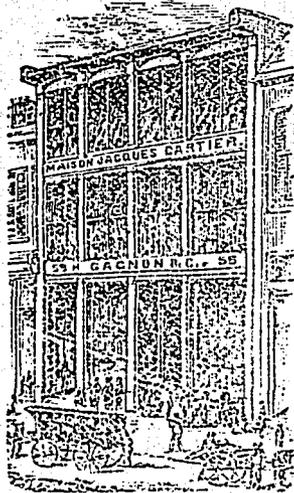
F. BRAUN,

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 28 juin 1880.

**MAISON JACQUES CARTIER**

NO. 58,  
Rue de la Couronne,  
ST. ROCH, QUEBEC.



NO. 58,  
Rue de la Couronne,  
ST. ROCH, QUEBEC.

**LA LOTTERIE**

POUR LE SÉMINAIRE DE RIMOUSKI

se tirera le 10 août prochain et les jours suivants.

Une piastre le billet.

250 lots à gagner: terre, cheval, voiture, bannière, chemin de croix, vases en argent plaqué, bouquets, albums, volumes illustrés, montre d'argent, calumet, modèle de goëlette, paires de roues, chromos encadrés, etc., etc.

600 messes pour les vivants et les défunts à l'intention des porteurs de billets.

S'adresser au secrétariat de l'Évêché de Rimouski,

**AVIS.**

Les directeurs et directrices des maisons d'éducation supérieures, les instituteurs et institutrices des académies, écoles modèles et élémentaires dont l'intention est de prendre part à l'exposition scolaire qui fera partie de l'exposition-générale qui aura lieu à Montréal en septembre prochain, sont priés d'adresser le plus tôt possible les cahiers des devoirs et autres ouvrages exécutés par leurs élèves, au révérend M. Verrault, principal de l'École Normale Jacques-Cartier.

GEDEON OUMET,

Surintendant de l'Inst. Publique.

— Les journaux amis de l'éducation sont priés de reproduire.

**DISTRIBUTION DE PRIX 1880****LIBRAIRIE J. B. ROLLAND & FILS.**

Nous venons de recevoir notre importation de Livres pour Distribution de Prix aux Examens.

Les maisons d'éducation et Messieurs les Commissaires d'Écoles trouveront à notre Librairie un ensemble complet d'ouvrages capables de répondre aux besoins de toutes les conditions de l'enfance et de la jeunesse.

Parmi les diverses séries dont se compose notre assortiment de Livres de Prix se trouvent plusieurs publications canadiennes brochées et en joli cartonnage. Les prix des volumes varient de 25 cts à \$40 la doz. Les personnes qui nous envoient leurs commandes par la poste voudront bien nous indiquer le nombre de volumes qu'elles désirent avoir dans chaque format et prix.

J. B. ROLLAND &amp; FILS,

Nos. 12 et 14 Rue St. Vincent, Montréal.

CHEMIN DE FER  
DU**PACIFIQUE CANADIEN.****Soumission pour Matériel Roulant.**

ON DEMANDE DES SOUMISSIONS pour fourniture d'un MATÉRIEL ROULANT devant être livré sur le Chemin de fer du Pacifique Canadien, pendant les quatre années à venir. On devra livrer chaque année les objets suivants ou à peu près, savoir: —

- 20 Engins Locomotives.
- 16 Chars de première classe (dont une partie en traverso).
- 20 Chars de seconde classe (dont une partie en traverso).
- 3 Chars Express et à Bagage.
- 3 Chars Poste et à Fumer.
- 240 Chars Boite à Fret.
- 100 Chars à Plateformes.
- 2 Charrues à Ailes.
- 2 Charrues à Neige.
- 2 Flangers.
- 4 Chars à Mains.

Le tout devant être manufacturé dans la Puissance du Canada et livré au Chemin de fer du Pacifique Canadien au Fort William ou dans la Province du Manitoba.

On peut, sur demande, se procurer des plans et spécifications, au bureau de l'Ingénieur en chef, à Ottawa, le et après le 15e JOUR DE MARS prochain.

Les soumissions seront reçues par le soussigné, jusqu'à MIDI le PREMIER JUILLET prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,

Secrétaire,

Département des Chemins de fer  
et des Canaux,  
Ottawa, le 17 février 1880.  
19 Février 1880.