

## 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 arriérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



Gérant

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }  
\$1. PAR AN }

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

ABONNEMENT }  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Sa Sainteté Léon XIII et les défunts : Service d'expiation célébré dans toutes les églises du monde catholique dimanche, le 30 septembre.—*Triduum* à l'église de la Congrégation Notre-Dame de Québec, en l'honneur de St Alphonse de Rodriguez; St Pierre Claver et St Jean Berchmans; délégitation de dix élèves du Collège de Ste-Anne à cette mémorable fête religieuse.

*Causerie agricole* : Influence des aliments sur l'économie animale; fourrages nutritifs, peu nutritifs, trop substantiels, irritants et toxiques.

*Sujets divers* : La récolte des pommes de terre.—L'emploi des feuilles pour la litière des animaux.—Préparation d'une nourriture fermentée.

*Choses et autres* : Retard dans l'ouverture du chemin de fer de Témiscouata.—Soins à prendre dans la distribution de nourriture aux animaux.

*Recettes* : Remède contre les foulures.—Moyen de guérir les verrues sur les trayons des vaches.

*A nos abonnés retardataires.*—Nous faisons un pressant appel à nos abonnés de nous payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la Gazette des Campagnes. Nous en sommes rendu au 49e numéro de la présente année, et près de la moitié de nos abonnés n'ont pas encore payé l'année courante; parmi ceux là un grand nombre même nous doivent plusieurs années d'arriérages. Tout comme l'industriel et le marchand nous avons besoin de ce qui nous est dû; il nous faut faire face régulièrement aux dépenses nécessitées par la publication de notre journal. Nous espérons que nos abonnés retardataires s'empresseront de nous faire parvenir le plus tôt possible ce qu'ils nous doivent pour abonnement et nous leur en serons infiniment reconnaissant.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Léon XIII et les défunts.*—Nous empruntons aux *Annales Catholiques* l'extrait suivant d'une lettre pastorale de Mgr Besson, évêque de Nîmes, ordonnant, conformément au désir du Saint-Père, un service solennel pour le repos des âmes du Purgatoire, dimanche, le 30 septembre :

L'Eglise catholique dont nous sommes les serviteurs et les enfants, n'est pas renfermée dans les limites étroites du monde que nous habitons. Elle s'étend de la terre au ciel et du ciel au purgatoire, et par la communion qui règne entre ces trois cités, il y a entre elles, dans nos prières, dans nos méditations, dans nos sacrifices, un perpétuel échange de pensées, de désirs et d'offices fraternels. Au ciel, c'est l'Eglise qui triomphe; au purgatoire, l'Eglise qui souffre; sur la terre, l'Eglise qui combat. Mais partout c'est la même Eglise. Les saints qui chantent dans la langue lumineuse du Paradis, les justes qui gémissent dans la langue éplorée du Purgatoire, et les fidèles qui prient, en combattant ici-bas, dans la langue imparfaite de la prière, adorent le même Dieu par le même Jésus-Christ, selon les lois de la même Eglise, une, catholique, apostolique et sainte, la seule véritable, la seule qui puisse assurer aux âmes la grâce dans le temps et la gloire dans l'éternité.

Notre Saint-Père le Pape est le chef de cette Eglise, et les clefs confiées à ses soins ouvrent les trois royaumes qui la composent. C'est pourquoi, dans son année jubilaire il a voulu glorifier les saints qui sont dans le ciel, soulager les âmes qui habitent le purgatoire, et prodiguer aux fidèles qui combattent encore dans les ténèbres de la vie présente, les secours et les grâces nécessaires pour achever leur course et obtenir la couronne. Les mois et les jours de cette année fameuse seront marqués, dans les trois mondes d'un signe extraordinaire; les peuples en garderont le souvenir; et ce souvenir, transmis à la postérité, sera dans l'histoire de notre siècle, la date la plus glorieuse et la plus consolante pour le salut des âmes.

Quelle fête dans l'Eglise militante ! Toutes les nations ont pris le chemin de Rome pour aller saluer le successeur de saint Pierre, se courber sous sa main et embrasser ses genoux. Ses paroles, ses regards, son sourire, sa seule pensée, tout jusqu'à l'ombre de sa personne traversant la basilique de Saint-Pierre ou apparaissant dans les galeries du Vatican, a semblé une grâce et un bienfait. Des milliers de pèlerins ont eu ce bonheur, et ceux qui n'ont pu les accompagner dans la ville éternelle n'en ont pas moins participé aux indulgences du jubilé pontifical en s'unissant, par la prière, la pénitence et la communion, aux sentiments qui ont éclaté à Rome, avec tant d'enthousiasmes et d'unanimité, parmi les députés des deux mondes. Léon XIII a rendu à Dieu de solennelles actions de grâces, en s'étonnant lui-même d'un tel spectacle, et en rapportant à l'Eglise toute la gloire dont l'univers couvrirait sa personne et son nom. Il a daigné l'écrire à tous les évêques en les chargeant de transmettre à leurs peuples ses remerciements et ses espérances. " Les ennemis mêmes de l'Eglise, nous dit-il, sont obligés de reconnaître, malgré eux, devant une telle démonstration, qu'il y a en elle une vie divine, une vigueur indomptable, et que cette vertu ne cesse pas de la soutenir et de l'animer. Rien n'est plus insensé que de frémir contre elle. Rien n'est plus vain que de comploter quelque dessein contre le Seigneur et contre son Christ. "

Mais en ouvrant aux fidèles le trésor des indulgences, il n'a pas oublié ceux qui, par le schisme, l'hérésie ou l'infidélité, vivent hors de l'arche du salut. Il a prié pour leur conversion, suppliant le Seigneur avec les gémissements de sa paternité, de ramener tous les peuples dans les liens de la foi et de la charité et n'en plus faire qu'un seul troupeau soumis à un seul pasteur. O frères séparés, vous avez donc été compris dans les prières et les vœux de Léon XIII. Il nous est doux de vous le dire : chaque fois qu'il nous a été donné de l'entretenir, il s'est informé de vous avec la sollicitude d'une ménagère qui cherche la dragme perdue, d'un pasteur qui court après la brebis égarée, d'un père qui attend le retour du prodigue et qui apprête, pour le revoir, la robe du festin et l'anneau de la réconciliation. Voyez comme tous les yeux et tous les cœurs se tournent doucement vers Léon XIII. Il en est, n'en doutez pas, qui ne s'en détacheront plus et qui, dégoûtés des agitations et du changement, viendront chercher dans les bras de la vénérable Eglise le repos et la paix. O mon Dieu ! donnez-nous de faire quelque recrue pour cette Eglise militante parmi tant d'âmes honnêtes qui la méconnaissent bien moins par leur faute que par la faute de leurs pères. Ils déplorent la Réforme ; ce n'est pas assez, donnez-leur de la quitter. Qu'ils se laissent éclairer par l'étude et toucher par la grâce. Qu'ils comptent parmi les conquêtes pacifiques de ce grand Jubilé.

La fête de l'Eglise triomphante n'a pas été moins digne de mémoire. Léon XIII levant les yeux vers le ciel a distingué dans les élus qui le peuplent, des prêtres, des vierges, des martyrs, des héros qui, après avoir fait pendant leur vie des preuves d'une sainteté éminente par leurs vertus, ont donné depuis leur mort, par leurs miracles, des preuves éclatantes de leur puissante intercession. A de pareils traits, qui peut méconnaître leur gloire ? Les uns ont été déclarés Bienheureux, les autres ont reçu le titre de Saints, et les honneurs suprêmes d'un culte universel : les fêtes de leur béatification, commencées à Rome, se continuent dans toute l'univers avec une joie que rien n'a troublé, avec un élan qui ne fait que s'accroître, tant il est vrai que la terre est d'accord avec le ciel pour célébrer de si beaux

triumphes, et qu'en les décrétant, Léon XIII n'a été que la voix du peuple ainsi bien que la voix de Dieu.

Il aurait manqué quelque chose à ce Jubilé si les âmes du Purgatoire n'y avaient pas trouvé leur consolation. C'est pourquoi Léon XIII se rappelant les devoirs que lui impose la charité apostolique, s'est tourné vers ceux qui, ayant quitté la vie avec le signe de la foi et la sève de la grâce, sont détenus cependant loin du lieu du rafraîchissement et de la lumière, jusqu'à ce qu'ils aient payé leurs dernières dettes envers la justice divine. Ils appartiennent à cette vigne mystique dont Jésus-Christ est le chef ; mais semblables à des branches languissantes qui ne sont pas cependant séparées du tronc, il reste à les tailler, à les émonder, à les lier plus étroitement autour de leur cep. C'est dans les flammes du purgatoire qu'elles subissent ce traitement, c'est là que le vigneron divin leur ôte leurs dernières souillures. Abrégez, Seigneur, abrégez leurs peines, toute l'Eglise vous le demande, le Pape le sollicite avec elle, et c'est d'ailleurs une de nos traditions les plus anciennes et les plus chères de mêler aux solennités les plus magnifiques et les plus délicieuses la sainte pensée, le salutaire souvenir des fidèles trépassés, en demandant qu'ils soient à jamais délivrés de la peine due à leurs péchés. La fête de tous les Saints est suivie chaque année de la fête des Morts.

Mais parmi toutes les œuvres et tous les suffrages qui peuvent soulager les âmes du Purgatoire, le Saint-Sacrifice de la messe tient le premier rang. Plus puissant que le grand prêtre de l'ancienne loi, qui n'entraînait dans le sang des victimes, le prêtre de la loi nouvelle descend chaque jour en esprit dans l'abîme du Purgatoire et va, les mains teintes du sang de Jésus-Christ, frapper à ces portes que l'Agneau a seul le droit d'ouvrir. A la vue de l'hostie sainte et du calice du salut, les flammes s'apaisent, les jours de l'attente sont abrégés et les âmes déliées de leurs chaînes, montent des ténèbres de la captivité à la pleine lumière de l'éternité bienheureuse.

Léon XIII, tout plein de cette grande pensée, a voulu multiplier dans toutes les parties de l'univers catholique l'offrande solennelle de la sainte victime en faveur des âmes du Purgatoire. Il a décidé que le dernier dimanche de septembre, un service d'expiation serait célébré dans toutes les églises épiscopales, métropolitaines ou patriarcales, avec la plus grande solennité possible, invitant chaque prêtre à suivre l'exemple de l'évêque, dans les églises paroissiales ou collégiales, tant du clergé séculier que du clergé régulier, pressant les pieux fidèles de communier ce jour-là à la même intention, et déclarant enfin que tous les autels auraient dans les circonstances présentes, le privilège de l'indulgence plénière applicable aux défunts.

Ces privilèges, ces solennités, ces ordres donnés à tout l'épiscopat, ces invitations pressantes aux prêtres et aux fidèles, tout fera de la fête funèbre du dernier dimanche de septembre un jour de délivrance et de miséricorde pour les âmes du Purgatoire. C'est l'Eglise militante toute entière qui viendra, sous la conduite de son chef, au secours de l'Eglise souffrante, tandis que les cieux s'ouvriront, que les anges en descendront pour ouvrir les portes de l'abîme, et que les saints penchés du haut de trône sur les profondeurs incommensurables de l'espace, voyant monter vers eux les âmes délivrées, s'apprêteront à les recevoir dans leurs rangs pour partager avec elles les délices de l'éternel Jérusalem. O sainte Eglise ! que vous êtes belle et que vous êtes touchante dans votre sollicitude pour les âmes. O Léon XIII, ô notre chef et notre guide, vous êtes encore plus et notre

ami et notre père ! Que Dieu vous conserve à notre admiration et à notre amour, et qu'après avoir célébré vos noces d'or dans cette année si mémorable, nous puissions en revoir dans dix ans la joie et l'allégresse dans une nouvelle fête qui fera dire de Léon XIII : " il est aujourd'hui fort comme le diamant, mais il demeure toujours tendre comme une mère. "

*Triduum à l'église de la Congrégation Notre-Dame de Québec, en l'honneur de St Alphonse de Rodriguez, St Pierre Claver et St Jean Berchmans.*—Les citoyens de Québec ont été témoins de grandes réjouissances religieuses, la semaine dernière, à l'église de la Congrégation de la haute-ville de Québec, desservie par les révérends Pères Jésuites, en l'honneur de St Alphonse de Rodriguez, St Pierre Claver et St Jean Berchman, canonisés le 1er novembre dernier, par Sa Sainteté le Pape Léon XIII.

" Jamais, dit le *Courrier du Canada*, l'église desservie par les RR. PP. Jésuites, n'a vu déployer autant de pompe. Et nous pouvons dire que Québec a rarement assisté à de plus grandioses démonstrations du culte catholique. C'a été à la fois une fête de l'âme, du cœur et de l'intelligence, une fête des arts et de la religion. Quel magnifique hommage rendu à l'Église militante aux trois élus de l'Église triomphante ! "

L'ouverture du *Triduum* a eu lieu vendredi au soir. Le Rév. Père Royer, oblat, a fait le panégyrique de St Alphonse de Rodriguez, frère coadjuteur dans la Compagnie de Jésus.

Le deuxième jour du *Triduum*, Mgr Hamel a fait le panégyrique de St Pierre Claver, prêtre profès de la Compagnie de Jésus.

Le troisième jour, à 10 heures, il y eut grand' messe solennelle chantée par Mgr Méthode. La nef et les jubés de l'église étaient remplis d'élèves du grand et du petit Séminaire de Québec, du Collège de Lévis, du Collège de Ste-Anne, de l'école Normale Laval et de l'Académie des Frères. Le Collège de Ste Anne avait envoyé une députation composée d'un élève de chaque classe, tous les élèves de cette institution ayant tiré au sort pour avoir le privilège d'assister aux cérémonies de cette journée consacrée à célébrer la mémoire de St Jean Berchmans.

Les élèves du petit Séminaire ont fait les frais de la musique et du chant.

Le Rév. M. Lindsay, du Collège de Lévis avait été chargé du panégyrique de St Jean-Berchmans, le saint du jour. " Souviens-toi de ton créateur aux jours de ta jeunesse : " tel est le texte du magnifique discours de M. l'abbé Lindsay.

Le *Courrier du Canada* en fait ainsi l'analyse :

" Saint Jean Berchmans appartient à la jeunesse à bien des titres. C'est un modèle parfait pour la jeunesse étudiante. Reconnaissance à Dieu, à l'Église, à la vigilante compagnie de Jésus qui a déjà enfanté les Stanislas de Kotska, les Louis de Gonzague. Si Rome a les os de Berchmans, si Louvain a son cœur, nous avons ses exemples, ses leçons de vertu, d'humilité.

" Mais le fondement de la vie spirituelle de Saint Jean-Berchmans a été son culte pour Marie. Il avait résolu d'avoir la jeunesse pour compagne de sa vie, et la sagesse pour lui, fut la Sainte-Vierge qui fut son refuge.

" Ce saint a reproduit dans sa vie toutes les vertus de Louis de Gonzague. L'humilité, la pureté et l'obéissance de l'un a été l'humilité, la pureté et l'obéissance de l'autre. Mêmes vertus, mêmes sentiments. "

L'orateur a terminé son panégyrique en rappelant un souvenir personnel. Ayant eu l'avantage d'assister il y a quatre ans au troisième centenaire de la fondation de la Congrégation-mère et maîtresse de toutes les congrégations du monde entier. M. l'abbé Lindsay a donné un aperçu de cette fête magnifique dans l'église où sont déposés les ossements de Saint Louis de Gonzague et de Saint Jean Berchmans.

Le salut du soir a été le couronnement de ce magnifique *Triduum*.

" Il n'est pas donné souvent à Québec, dit le *Courrier du Canada*, de contempler un pareil spectacle. La piété des fidèles envers les trois héros chrétiens récemment canonisés, l'attrait puissant d'une pompe religieuse extraordinaire, et d'une éloquence connue de tous, poussaient de tous côtés la population de notre ville vers le sanctuaire des RR. PP. Jésuites. Il aurait fallu que le temple fût dix fois plus vaste pour contenir les flots pressés de la multitude.

A sept heures Son Eminence le Cardinal archevêque de Québec, avec le Rév. Père Hamel provincial, et le Rév. Père Désy, supérieur, comme prêtres assistants, prenaient place au trône. Un grand nombre de membres du clergé assistaient à la clôture du *Triduum*. Son Honneur le lieutenant-gouverneur Anger et plusieurs personnes de la suite de Son Excellence le gouverneur-général, occupaient des sièges d'honneur au balustre.

Le Rév. Père Fiévez fit le sermon de circonstance et Son Eminence officiait au salut.

A la clôture du salut, on a fait vénérer les reliques des saints Rodriguez, Claver et Berchmans.

*Délégation.*—Le révérend M. Collet, vice-supérieur et directeur du collège de Ste-Anne, est arrivé samedi soir à Québec, avec M. l'abbé Picard, ecclésiastique, et dix élèves du Collège, un représentant de chaque classe, dont cinq congréganistes de la sainte Vierge et cinq autres des saints Anges, pour assister à la dernière journée du *Triduum* en l'honneur des trois nouveaux saints de l'Institut des Jésuites.

Ces jeunes élèves sont allés ce matin, avec leur bien-aimé directeur, rendre leurs hommages à Son Eminence le Cardinal Taschereau, à Son Honneur le lieutenant-gouverneur, ainsi qu'à Mgr Hamel, qui a prêché l'an dernier au Collège de Ste-Anne la retraite de vocation aux élèves des classes supérieures. La réception a été partout des plus cordiales, et nous espérons que ces jeunes délégués vont rapporter de leur visite à Québec un agréable souvenir.—*Courrier du Canada*.

## CAUSERIE AGRICOLE

### INFLUENCE DES ALIMENTS SUR L'ÉCONOMIE ANIMALE.

Pour qu'un animal conserve son état d'embonpoint, sa santé et sa force, il lui faut réparer par une nourriture appropriée à son organisation les pertes occasionnées par la respiration, les sécrétions, les excréments.

Lorsque les aliments sont distribués au bétail en quantité et en qualités convenables selon son âge, le genre de travail, la saison, son état de vigueur, etc ; lorsque les principes propres à la nutrition sont en rapport avec les déperditions que peut faire l'économie ; alors les organes conservent leur forme, leur énergie, leur activité vitale, et toutes les fonctions s'exécutent régulièrement ; dans le cas contraire,

cette régularité n'existant plus, les organes deviennent inactifs, l'animal maigrit et finit par périr.

Si les animaux de la ferme sont si sujets à tant de maladies, ce n'est ou parce que nous abusons de leurs forces, ou parce que nous les plaçons dans des conditions opposées à une bonne hygiène, ou enfin, parce que les aliments ne leur sont pas appropriés.

Nous savons que la nourriture donne au sang les principes nécessaires à sa constitution, que le sang fournit à l'édifice animal les matériaux indispensables à son entretien et à sa conservation, par conséquent, la qualité et la quantité de nourriture doivent varier suivant l'espèce de l'animal et son état de vigueur, d'où il suit que la matière alimentaire type doit être subordonnée à l'organisation de l'animal et au produit que l'on veut en tirer. Ainsi donc à un cheval, il faudra, d'après les dispositions de l'estomac et le temps qu'il doit mettre à faire ses repas, donner une nourriture qui sous un petit volume renferme beaucoup de principes assimilables, tandis qu'à un bœuf qui reste oisif on pourra donner des fourrages plus pauvres en principes nutritifs; pour les femelles à l'état de gestation ou qui ont mis bas depuis peu, il faudra leur donner une nourriture plus abondante que dans l'état de non gestation; toutes choses égales d'ailleurs, les jeunes animaux mangent plus que les adultes et ceux-ci plus que les vieux.

Dans les saisons et les climats froids, les animaux consomment plus de nourriture que dans des conditions opposées.

En un mot, toutes les fois qu'il y a augmentation dans la respiration, dans les sécrétions et excrétions, la nourriture doit être proportionnelle, c'est pourquoi on reconnaît la nécessité d'ajouter la ration de production à l'alimentation d'entretien. Le succès dans l'amélioration et dans l'entretien du bétail consiste également dans la manière dont on récolte les fourrages, dans les soins que l'on apporte à leur conservation, et dans les différentes préparations qu'on leur fait subir pour leur donner un goût agréable.

Les fourrages sont généralement nutritifs, peu nutritifs, non nutritifs, trop substantiels, irritants et toxiques.

**Fourrages nutritifs**—Les fourrages nutritifs sont ceux qui renferment les principes indispensables à l'économie animale; les organes recevant alors par la nutrition ce qu'ils perdent par leur fonction, l'équilibre existe tout naturellement.

Pour les bien distinguer il faut connaître la valeur nutritive et la composition chimique de chaque fourrage; et ce défaut de connaissance que l'on pourrait acquérir par l'observation dans la distribution des différents fourrages que l'on donne aux animaux, manque à un grand nombre de cultivateurs qui s'occupent fort peu de rechercher la valeur nutritive des fourrages.

**Fourrages peu nutritifs**—Les fourrages peu nutritifs sont des foin composés de plantes grossières, aqueuses, étiolées et de bas prés, ou bien ces fourrages sortent de bons prés, mais ayant été lavés par les eaux de pluies ou par le débordement des rivières, etc., ou bien encore, des fourrages qui ont vieilli dans les fenils ou en meules.

Les plantes grossières sont ces plantes dont l'état de végétation est trop avancé, ou mieux encore, celles

dont la graine a soustrait du végétal la plupart des principes nécessaires à son développement.

Les aliments verts renferment beaucoup d'eau de végétation; si on les fait consommer ainsi, les principes assimilables y sont rares, et si l'usage est en fait dans les saisons froides, les animaux tendent à devenir lymphatiques. Ceux qui ont été récoltés après avoir été lavés pendant quelque temps sur le terrain sont très peu nutritifs.

Les fourrages qui ont vieilli en meules ou dans les fenils, et qui ne sont pas détériorés sont également peu nutritifs.

Les fourrages que nous venons d'indiquer d'une manière générale ne contiennent que peu de principes alibiles et excitants; leur digestion en est difficile, le chyle (liquide blanchâtre qui se sépare des aliments pendant l'acte de la digestion) qui en provient est pauvre, par conséquent le sang n'étant pas réparé, il ne peut pas suffire aux pertes que les organes feront par l'exercice de leurs fonctions, de là des dérangements dans la nutrition, et la débilité des solides s'en suivra; ainsi donc, si d'une part les organes sont fatigués et affaiblis, si d'autre part ils ne sont pas nourris, ou mieux encore si la décomposition est plus grande que la composition, il y aura perte de substance, et prédominance de fluides blancs, et de là prédisposition à la morve, au farcin, etc.

Nous devons toujours partir de ce principe: "Un fourrage seul, quel qu'il soit, ne suffit pas aux besoins de l'économie." Les légumineuses (trèfle, luzerne, etc.), données seules aux animaux pendant un laps de temps, les prédispose à des maladies graves; pour les chevaux nous voyons apparaître des congestions sanguines, pulmonaires et intestinales qui sont terribles; pour les bêtes bovines et ovines ce sont les maladies de sang. Il est indispensable pour éviter les maladies que nous venons de signaler de mélanger les légumineuses avec des graminées annuelles ou vivaces.

**Fourrages irritants.**—Les fourrages rouillés, moisissés, poudreux, échauffés, et ceux qui ont séjourné pendant plusieurs années dans les fenils, constituent les fourrages irritants.

Les fourrages rouillés sont composés des plantes recouvertes de cryptogames et qui se montrent surtout dans les prairies basses, sous-sol argileux et sur les céréales dans les années pluvieuses; ceux-ci ne peuvent être consommés que mélangés avec des fourrages de qualité supérieure. Les aliments recouverts de ces champignons âcres et vénéneux, irritent souvent plus ou moins le canal intestinal, troublent les fonctions digestives; quelquefois aussi rien de tout cela ne se produit, et les animaux ne sont nullement incommodés par l'usage de ces fourrages; mais toujours est-il qu'il serait plus prudent de ne pas s'exposer à ces accidents.

Les fourrages récoltés et mis au fenil, soit chauffés ou humides, sont bientôt couverts de cryptogames noires ou verdâtres, pulvérulents et infects; ce sont de véritables champignons qui se développent sur les fourrages aux dépens des principes albumineux, sucrés et féculents; ils peuvent même continuer à se développer dans les intestins et prédisposer les animaux à de graves maladies.

Les fourrages de cette nature, non-seulement ne fournissent pas les matériaux propres à la nutrition

des organes, mais encore, leurs principes étant altérés, amènent la perversion dans l'organisme, en nuisant à l'édifice animal qui ne tarde pas à fléchir et à s'écrouler. Ainsi, on voit apparaître sur les animaux qui font usage de semblables fourrages, la morve, le farcin, la cachexie aqueuse, etc., maladies toutes très graves et qui emportent l'animal en peu de temps. Les effets désastreux ne se manifestent pas immédiatement, car l'expérience a démontré qu'ils se faisaient sentir lorsqu'on donnait par la suite aux animaux ayant mangé de ces mauvais fourrages, une nourriture saine et abondante qui aurait dû les restaurer.

D'après ce que nous venons de dire, ce serait une économie mal entendue que de faire consommer, par les chevaux et le bétail, les fourrages vieux, altérés et fermentés; il vaudrait mieux en faire du fumier; on éviterait, en agissant ainsi, bien des maladies presque toujours mortelles.

*Fourrages non nutritifs* — On place dans ce groupe les fourrages très aqueux ou qui ont subi le contact de l'eau pendant longtemps, et ceux dont on a activé la végétation par des engrais et que l'on fait consommer avant qu'ils n'aient atteint un développement suffisant.

Les inconvénients causés par ces fourrages sans principes plastiques, sont la cachexie aqueuse, les maladies vermineuses, etc, et le marasme le plus affreux si leur usage est prolongé.

*Fourrages trop substantiels*. — Nous avons dans cette classe les graminées telles que l'orge, l'avoine, le blé, etc; certains fourrages de bonne qualité, très nourrissants, récoltés dans de bonnes conditions et donnés aux animaux avec des soins sortenus, tels sont les trèfles, luzernes, vesces, gesces, fêverolles en pailles, etc, mais donnés en abondance.

Ces aliments fournissent au sang des substances nutritives et assimilables en trop grande quantité, par conséquent au-delà de ce qu'il lui faut pour l'entretien de l'organisme. Les animaux auxquels on fait consommer ces aliments prennent un embonpoint trop rapide et ne tardent point à devenir malades, car l'excès des matériaux succulents, gras, etc, se faisant sentir, leur tempérament devient nerveux ou sanguin; les congestions cérébrales, intestinales, la fourbure, etc, ne tardent pas à se montrer. D'abord, nous savons que l'action des organes s'effectue dans une certaine limite, par conséquent, ceux de la digestion, dans un temps donné, ne peuvent digérer qu'une certaine quantité de substances alimentaires; l'excédent est évacué sans avoir rien cédé à l'absorption intestinale, ou bien elles s'accumulent dans les intestins et nuisent à leur action.

*Fourrages toniques*. — On place dans cette classe: certaines plantes de la famille des *Ombellifères*, oignons, carotte à Moreau; quelques *Renonculecées*, hellebore, aconit; les *Solanées*, belladone, jusquiame; les *Poligonées*, renouée âcre ou poivre d'eau. Les graines ergotées, cariées, moisies, etc, agissent aussi comme toniques.

La consommation de tels fourrages empoisonne les animaux qui en font usage. Mais il y a certaines plantes qui, vertes, sont vénéneuses, et qui, par la dessiccation ou la cuisson, deviennent plus que médiocres, exemple, les renoncules, les aconits, les dématites, etc; mais d'autres conservent toujours les

propriétés toniques, tels que les euphorbes (réveil-matin) qu'il faut, autant que possible, arracher des prairies.

Nous ne cesserons jamais de dire qu'il vaut mieux, dans beaucoup d'occasions, faire le sacrifice d'un peu de fourrage, plutôt que de s'exposer à perdre tout son bétail; la nourriture bien coordonnée est la richesse du cultivateur; sans nourriture, pas de bétail, mais il faut encore savoir l'employer et le conserver. Nous pouvons prédire d'avance aux cultivateurs qui abusent des forces de leurs animaux, et qui leur donnent une nourriture impropre à leur organisation, qu'ils exploiteront leurs fermes sans profit.

#### La récolte des pommes de terre.

La récolte des pommes de terre promet d'être assez abondante; mais ce qu'il y a à craindre maintenant, c'est qu'elles pourrissent à la suite des pluies fréquentes qui se font sentir depuis déjà quelque temps.

Les conseils suivants pour empêcher les pommes de terre de pourrir, et que nous empruntons au *Nord*, peuvent avoir aujourd'hui leur utilité:

Il faut arracher les pommes de terre aussitôt qu'elles sont mûres, dès que la végétation a cessé; il ne faut pas attendre, pour cela, que les pluies d'automne aient commencé. Il faut les encaver bien sèches et exemptes de la terre qui s'y attache quand elles sont arrachées au mauvais temps. On peut prévenir, jusqu'à un certain point, la pourriture des pommes de terre en prenant des précautions pour ne pas les couper en les arrachant. Toutes celles qui sont ainsi endommagées sont sujettes à pourrir et font pourrir les saines; il faut donc les enlever pour les donner immédiatement aux porcs à l'engrais. Beaucoup de cultivateurs mettent leurs pommes de terre dans leurs granges et les recouvrent d'une légère couche de paille. Dès les premiers froids il les encavent.

C'est une bonne pratique. Dans la cave, les pommes de terre doivent être placées sur un plancher et non sur le sol de la cave qui doit être parfaitement ventilée.

Arracher les pommes de terre dans un temps pluvieux, alors que la terre adhère fortement à ces dernières, les mettre en tas considérables alors qu'elles sont encore tout humides, sont les causes qui favorisent le plus fortement la pourriture.

Ces conseils sont très élémentaires, il est vrai, mais ils peuvent être très rémunérateurs, surtout si comme il est probable, les pommes de terre se vendent bien cette année.

*Note de la rédaction*. — Nous pourrions aussi ajouter aux conseils que donne notre confrère du *Nord*, les suivants qui ont aussi leur importance:

En même temps que l'on récolte les pommes de terre, il est très-avantageux de les assortir, et pour cela avoir deux seaux ou paniers; dans un on peut mettre les pommes de terre pour l'usage de la ferme, et dans l'autre celles que l'on destine à la vente. Celles qui sont trop petites pour l'usage de la maison ou pour la vente doivent être mises à part; il n'est pas avantageux de mêler les petites aux grosses et vendre ces dernières à plus bas prix pour disposer plus facilement des premières qui n'ont aucune vente

sur les marchés. Assortir les pommes de terre au moment de l'arrachage est certainement une économie de temps, car il évite de faire un double travail au moment de la vente des pommes de terre.

Les meilleures pommes de terre doivent être mises en réserve pour la semence de l'année suivante ; il n'importe pas de choisir les plus grosses, mais celles de moyenne grosseur et de belle forme ; on doit les prendre dans les rangs qui ont rapporté de ces dernières en plus grande quantité. Il faut avoir soin de les mettre dans un endroit sec et là où il n'y a aucun danger qu'elles gèlent.

#### L'emploi des feuilles pour la litière des animaux.

La rareté du foin dans plusieurs localités obligera sans doute à faire usage des pailles plus que d'habitude pour la nourriture des animaux, et ceux-ci seront privés de la litière qui leur est nécessaire pour les tenir en bon état de propreté. Dans le voisinage des moulins à scie on peut avoir recours au bran de scie ; mais à son défaut, on peut avantageusement utiliser les feuilles des arbres qui tapissent les jardins, les vergers, ou que l'on peut facilement se procurer dans la forêt qui avoisine la ferme. On aura par ce moyen l'avantage de répandre tous les matins sous les animaux une certaine quantité de feuilles pour les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient saturées d'urine puis les jeter ensuite sur le tas de fumier. Avec une abondante provision de feuilles d'arbres que l'on tient en réserve et dans un endroit sec de la grange, on peut en user largement pour la litière. On perd ainsi peu d'urine, car les feuilles en sont le meilleur absorbant. Ces feuilles ainsi absorbées peuvent être employées à augmenter la masse d'un compost, qui peut être utilisé à la confection des couches chaudes.

Nous entendons partout cette plainte : Nous manquons de fumier. On se demande où sont les causes de l'insuffisance, tandis que tout autour de nous nous laissons se perdre quantité de matières qui pourraient en augmenter la masse et ajouter aux qualités de la faible quantité de fumier que nous avons déjà.

Pour augmenter le produit des grains et du fourrage, dans le cas où nous manquons de fumier nécessaire on recommande le recours aux engrais du commerce qui ne sont pas accessibles à toutes les bourses et dont l'usage commande des connaissances que tous les cultivateurs ne possèdent pas. Pourquoi alors n'avoir pas recours aux débris du jardinage, aux feuilles mortes et herbes nuisibles et même aux fougères qui sont parfois à proximité de la ferme ? Il y a beaucoup de cultivateurs qui négligent de les ramasser pour les substituer en partie à la paille de litière afin d'augmenter la masse des fumiers. Pour suppléer au manque de fumier, il est important de transformer en engrais toutes les substances végétales qui sont à notre portée.

L'emploi de certaines plantes peut offrir comme litière quelques inconvénients, parce qu'elles donnent de mauvaises couches aux animaux par leur rigidité. Pour obvier à ces inconvénients, on les écrase sous les roues des voitures de la ferme avant de les employer comme litière. On peut aussi, dans les bergeries ou dans les loges des porcs les recouvrir avec une mince

couche de paille de blé ou d'avoine. De cette manière elles deviennent moins rigides et par le piétinement des animaux propres à s'imprégner très facilement des urines. Après qu'elles ont reposées huit jours dans les loges des porcs et quinze jours dans les bergeries, mouillées par les urines et les déjections, elles se décomposent assez rapidement, placées dans la fosse du fumier. Leur emploi comme litière doit amener, sans aucun doute, une économie notable dans la dépense de la paille, car on ne doit pas oublier qu'économiser la paille de litière c'est augmenter le fourrage.

D'un autre côté ceux qui brûlent ces débris de plantes végétales et répandent les cendres sur la terre ou les récoltes ont grand tort, parce qu'ils perdent une masse d'engrais que ces matières végétales auraient formé par la putréfaction dans la fosse au fumier ; et les cendres, comme tous les engrais minéraux, n'agissent que chimiquement, pendant que le fumier de ferme et les composts produisent dans la terre un effet chimique et physique.

Les fougères jouent comme litière un rôle très important dans l'agriculture. Le bénéfice qu'on en retire pourrait devenir une ressource d'une grande utilité dans beaucoup de contrées où cependant ces plantes sont tout-à-fait négligées. Elles pourraient être soigneusement utilisées pour faire de bonne litière aux animaux et pour augmenter la masse des fumiers. En quelques endroits les jardiniers s'en servent pour faire du fumier, recouvrir les plantes et pour les préserver de la gelée qui est toujours à craindre à l'automne. Cette couverture est à coup sûr une des meilleures que l'on puisse employer.

Burger, agronome allemand, prétend que les fougères mêlées avec les déjections des animaux, forme un engrais préférable à celui dans lequel les pailles des céréales entrent comme litière.

D'après M. Malaguti, professeur de chimie, la fougère desséchée à cent dix degrés donne 2, 23 pour cent d'azote.

Il en résulte que la fougère renferme cinq fois plus d'azote que les pailles des céréales.

Selon M. Berthier, aussi professeur de chimie, les fougères sont plus riches en phosphates, sulfate de potasse et carbonate de chaux que les pailles des céréales.

Les praticiens qui se servent des fougères comme litière, ont reconnu dans ces plantes la grande richesse des substances fertilisantes, comme la théorie l'a évidemment démontré.

L'emploi des fougères a donc des avantages inappréciables : Economie des pailles, augmentation et amélioration des fumiers.

#### Préparation d'une nourriture fermentée.

S'il est pour le cultivateur un moment critique et difficile à passer, c'est celui où, pour une cause ou une autre, la nourriture habituelle de ses animaux vient à manquer.

Lorsqu'il ne s'agit que de bétail proprement dit, vaches, bœufs, chevaux, moyennant un sacrifice on peut encore s'en tirer ; il est rare, au moins dans nos contrées, qu'on ne trouve pas autour de soi du foin à acheter. Mais s'il est question de pourvoir à la subsistance des porcs, la position devient plus embarrassante.

sante et le problème plus difficile à résoudre, principalement au temps où la récolte des céréales a été médiocre ou à peu près nulle, et que pour cette raison le son et la farine sont très chers et ne conviennent que pour des porcs qu'on pousse à la graisse. Voici, pour suppléer à cette position, l'expérience faite par un cultivateur ayant à hiverner plusieurs porcs adultes; n'ayant pas de grains pour suffire à leur hivernement, et sans une betterave, sans une carotte, sans un navet à leur donner; sa provision de pommes de terre n'était que juste suffisante aux besoins de sa famille.

« J'ai fait passer, dit-il, au hache-paille du regain de bonne qualité (celui de trèfle conviendrait particulièrement): je l'ai mouillé avec beaucoup de soin. Pour cette opération, tandis qu'un aide jetait le fourrage coupé dans une cuve, par petites poignées et en l'éparpillant, j'arrosais avec la pomme d'un arrosoir contenant de l'eau légèrement salée. J'ai laissé la masse douze heures s'humecter et se ramollir; puis je l'ai changée de cuve, en ayant soin de la brasser de nouveau, de façon que tous les brins fussent suffisamment humides. Après douze nouvelles heures, le regain avait repris la couleur, la souplesse, le parfum, en un mot l'apparence et la plupart des propriétés de l'herbe fraîche; à ce point qu'un de mes voisins, en le voyant dans cet état, me demanda où j'avais fait couper cette herbe. Alors j'ai fait fermenter. A cet effet, j'ai placé le fourrage dans une troisième cuve, en l'y jetant par petite quantité à la fois, en y mêlant à mesure dix livres de son et six livres de farine par soixante-dix livres de fourrage pesé sec. Au bout de quarante-huit heures, la fermentation a commencé à s'établir. Quand elle a été au point convenable, j'ai fait servir chaud à mes porcs, qui ont mangé avec avidité. Depuis lors, cette préparation a fait la base de leur nourriture. Je ne prétends pas que seule elle doive les engraisser; mais mes animaux étaient bien portants; et c'est déjà beaucoup de les avoir sauvés. »

Après avoir ainsi donné les détails de cette expérience, ce cultivateur fait les observations suivantes :

« On serait fort tenté, au premier abord, d'abrèger l'opération; mais j'engage fortement qui voudrait répéter l'expérience à ne négliger aucun détail et à profiter de toutes les données précédentes. J'ai de bonnes raisons de croire que la réussite dépend surtout du soin avec lequel se fait la manipulation. Je recommande en particulier de bien mélanger de nouveau, douze heures environ après la première mouture, et de ne pas laisser la fermentation s'établir de prime abord.

Il ne faut arroser ni trop ni trop peu. Comme indice d'une fermentation convenable, il doit rester au fond de la première cuve quelques pintes d'eau salée qu'on réserve sur la seconde.

#### Choses et autres.

*Chemin de fer de Témiscouata.*—Environ trois cents pieds de la voie du chemin de fer de Témiscouata se sont effondrés dans le lac Témiscouata, une heure après le passage d'un train de ballast, vendredi dernier. Cet accident va retarder l'ouverture de la ligne de près d'un mois, car il va falloir dévier la ligne pour éviter cette partie du lac où l'on vient de constater l'impossibilité de faire tenir un quai à cet endroit.

*Soins à prendre dans la distribution de nourriture aux animaux.*—Il faut que la nourriture leur soit distribuée avec intelli-

gence et jugement; il faut que leurs aliments soient consommés et non dilapidés; il faut que chaque animal mange promptement et sans s'arrêter la quantité de foin, de racines, etc., qu'on a mise dans le râtelier ou dans la crèche; s'il se couche, rumine ou cesse de manger, avant d'avoir achevé sa ration, elle était trop considérable. En observant cette règle, on ne doit jamais craindre de nourrir trop fortement les animaux. Il en serait autrement s'il s'agissait, bien entendu, d'une nourriture verte, comme le trèfle, par exemple, que le bétail ne refuse qu'après en avoir pris une trop grande quantité; il faudrait, dans ce cas, en limiter la quantité à leur donner.

#### RECETTES

##### Remède contre les foulures.

Battez en neige de la glaire (le blanc) d'œufs; lorsqu'elle est ferme, ajoutez-y de l'alun en poudre, jusqu'à ce que le tout ait pris une légère consistance; mettez ce mélange entre deux linges fins, et appliquez-le sur le membre foulé, lorsque la première inflammation aura disparu.

##### Moyen de guérir les verrues sur les trayons des vaches.

Un correspondant du *Jersey Bulletin* indique le moyen suivant pour faire disparaître les verrues sur les trayons des vaches: Mélangez ensemble une once de saindoux et une demi-once de soufre que vous appliquerez une fois par jour sur les trayons des vaches de manière à en bien couvrir les verrues, et elles disparaîtront après quelques applications seulement. Ce remède mérite d'être essayé, car on sait quelles difficultés il y a de traire les vaches ayant des verrues sur les trayons, malgré tous les soins que l'on prend pour les traire sans leur faire de mal.

### J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau: Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.—6 m.

## DE QUEBEC AUX ANTILLES.

### NOTES DE VOYAGE

Par M. l'abbé MONTMINY.

Ce charmant ouvrage qui vient de paraître est en vente chez tous les libraires de Québec et au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, au prix modique de **30 CENTS**.

Comme le tirage de cette brochure est limité le public voudra bien se le procurer sous le plus court délai. Les deux cents pages de matières qu'elle renferme sont des plus attrayantes. Raconté dans un style sobre et facile, le voyage de M. Montminy ne saurait manquer d'intéresser toutes les personnes désireuses de s'instruire et de se renseigner sur une contrée aussi peu connue que les Antilles: son climat, ses habitudes, les mœurs et coutumes de ses habitants, la topographie et la description de chacune des îles, le danger de la navigation pour s'y rendre.

Le livre de M. l'abbé Montminy peut être mis entre les mains des étudiants des collèges, des académies et des écoles. Ils trouveront dans ses quelques pages tout ce qu'il faut pour rendre complètes leurs études géographiques sur ces lieux, que les rapports commerciaux et autres avec le Canada rendent de plus en plus intéressants.

J. A. LANGLAIS, Editeur.

23 août 1888.—10



## CANAL DU SAULT STE-MARIE.

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS scellées, adressées au soussigné à l'endos : " Soumission pour le Canal du Sault Ste-Marie " seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, MARDI, le 23ème jour d'octobre prochain, pour le creusement et la construction d'un canal sur la rive Canadienne de la rivière à travers l'Île Sainte-Marie.

Les travaux seront divisés en deux sections, dont l'une comprendra le creusement du canal à travers l'Île, la construction des jetées, etc. L'autre, le creusement et l'élargissement du chenal aux deux extrémités du canal, la construction des jetées, etc.

L'on pourra voir à ce bureau, le et après MARDI, le 9ème jour d'octobre prochain, une carte de la localité, ainsi que les plans et les devis des travaux, et l'on pourra aussi se procurer les formules imprimées de soumissions.

Les soumissionnaires sont requis de se rappeler qu'il ne sera pas tenu compte des soumissions à moins qu'elles ne soient faites strictement conformes aux formules imprimées et qu'elles ne soient accompagnées d'une lettre déclarant que le ou les soumissionnaires ont étudié avec soin la localité ainsi que la nature des matériaux trouvés dans les excavations d'essai.

Dans le cas des compagnies, il devra y être attaché les signatures actuelles au long, la nature de l'occupation et la résidence de chacun des membres de la compagnie, et de plus un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$20,000 devra accompagner la soumission pour le canal et les écluses, et un reçu de dépôt de banque pour la somme de \$7,500 devra accompagner la soumission pour le creusement et l'élargissement du chenal aux deux extrémités des jetées, etc.

Les reçus de dépôt respectifs (les chèques ne seront pas acceptés) devront être endossés à l'ordre du ministre des chemins de fer et des canaux, et il sera forfait si le soumissionnaire refuse de signer le contrat pour les travaux, aux prix et conditions mentionnés dans la soumission.

Les reçus de dépôt ainsi transmis seront retournés aux parties dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Ce département ne s'engage pas néanmoins d'accepter la plus basse ni aucune soumission.

Par ordre

A. P. BRADLEY,

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 8 août 1888.

23 août 1888.

## LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec.

*Journal du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances*

Bureau : No. 32, rue St Gabriel, Montréal.

Prix d'abonnement : Montréal, par an \$2; Canada et les Etats-Unis, \$1.50; France, francs 12.50.

Publié par " La Société de publication commerciale. "

MONIER ET HELBRONNER,

Gérants, à Montréal.

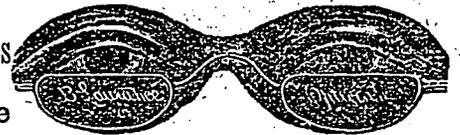
## Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX, à

Ste Anne de la Pocatière.

LES  
Célèbres Lunettes  
DE  
B. Laurance



sont les meilleures pour soulager la vue, là où tous autres moyens ont été sans succès. Des certificats de toutes les célébrités médicales du Canada peuvent être vus chez L. A. Paquet, marchand, à Ste Anne de la Pocatière où ces lunettes sont en vente.

1er juin 1888.

## A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,

BÉTAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St Jacques, MONTRÉAL

## Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRÈRE

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

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

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

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

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

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

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

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

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

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

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

24 mai 1888.

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,  
Moncton, N. Bk., 2 juin 1888.