

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant :

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

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

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : L'Œuvre de l'orphelinat des Sœurs de la charité, à Québec.—L'excursion en France des membres de la Presse associée de la province de Québec; autre excursion à Portland, Boston, Nouveau-Brunswick, Fredericton, Edmunston et Témiscouata.—Ne travaillez pas le dimanche.

Causerie agricole : Parti à tirer de la tourbe et des tourbières.

Sujets divers : Culture de la betterave à sucre dans les comtés de Terbonne et des Deux-Montagnes.—Les meilleures espèces de betteraves à cultiver.—La situation actuelle quant aux prix du fromage et du beurre.—La gadelle noire en cassis; culture du gadelier; multiplication; emploi des feuilles de gadelles noires comme médicament ou digestion; crème et liqueur.—L'ensilage des fourrages verts pour la nourriture des moutons.—Exportation des pommes.

Choses et autres : Ce n'est pas l'étendue de terre qui possède un cultivateur qui l'enrichit, mais de la bien cultiver.—Mesurage du foin.—Exportation des fruits du Canada aux États-Unis.

Recettes : Conservation des œufs.—Conservation du beurre.—Moyen de détruire les "mouches jaunes" qui s'attaquent aux melons, aux concombres et aux citrouilles.

REVUE DE LA SEMAINE

L'œuvre de l'orphelinat des Sœurs de la charité, à Québec.—M. l'abbé T. G. Rouleau, assistant principal de l'École Normale Laval, a donné dimanche, le 29 juillet, le sermon à St-Jérôme du Lac St-Jean. Il a prêché en faveur de l'œuvre de l'orphelinat de Québec et la collecte a produit la somme de soixante piastres. C'est assurément faire preuve d'une grande générosité, quand on sait surtout que la bourse des paroissiens de St-Jérôme est souvent mise à contribution dans le but d'aider aux colons pauvres qui viennent s'établir dans cette paroisse nouvelle qui promet beaucoup pour l'avenir.

L'excursion en France des membres de la Presse associée de la province de Québec.—L'excursion des membres de cette association aura lieu le 13 du courant, à bord du *Château Léoville*, de la ligne Bossière. Elle se compose des personnes suivantes: MM. Faucher de St-Maurice, président; Léon Ledieu, représentant lo

Monde illustré; John Noyes, du *Weekley Review*; G. M. Deschênes, M. P. P., *l'Electeur*; J. A. Poisson, le *Journal de Québec*; George Bury, le *Post*; Jules Tessier, M. P. P., le *Quebec Law Reports*. Doivent aussi prendre part à cette excursion: MM. Pamphile Lemay, bibliothécaire à l'Assemblée Législative de Québec; A. B. Longpré, protonotaire de Montréal, et Mme Longpré; A. Lussier, M. P. P., Verchères; M. Cloutier, avocat de Québec, et Mme Cloutier; Chs Champagne, M. P. P., Hochelaga; Isaïe Jodoin, avocat, Longueuil; Nazaire Turcotte, Québec.

Le voyage durera trois mois. M. Ledieu se propose de donner des conférences à Avras (Pas de Calais) au sujet de l'immigration, et M. Faucher de St-Maurice, sur la même question, dans le département de Saint-onge.

Autre excursion des membres de la Presse associée de la Province de Québec.—Vu que peu de membres ont manifesté l'intention de prendre part à l'excursion pour l'Europe, le comité de direction a décidé de faire une autre excursion pour l'avantage du plus grand nombre des membres.

Notre dévoué secrétaire, M. le Dr N. E. Dionne, s'est mis activement à l'œuvre, depuis un mois, pour organiser cette excursion, et le programme du voyage nous a été communiqué vendredi dernier.

Cette excursion se fera à Portland où nous nous joindrons aux membres de la Presse associée de la Province d'Ontario, sans compter ceux de Portland et de l'Etat du Maine, qui ne manqueront pas d'être présents à cette fête presque unique dans les annales du journalisme.

Les deux associations feront des promenades dans les environs de Portland, soit aux Montagnes Blanches, soit à Boston et peut-être dans quelque centre canadien-français que nos confrères aimeront certainement à visiter.

Le retour se fera par le Nouveau-Brunswick, passant par St-Jean; puis de là à Fredericton, Edmunston, Témiscouata et Fraserville.

Hôpital Général de Québec

Nous ferons probablement ce voyage si les circonstances nous le permettent. Au cas où nous vous déciderions de prendre part à cette excursion qui nous serait d'une grande utilité, la *Gazette des Campagnes* ne paraîtra pas la semaine prochaine, mais nous publierons un numéro double la semaine suivante.

Ne travaillez pas le dimanche.—Les violateurs de la loi du dimanche apportent à leur péché un aveuglement inouï. Tous les jours sont à Dieu, nos obligations envers lui sont aussi grandes un jour de semaine qu'un dimanche. S'il nous a commandé d'observer un jour pour l'honneur plus spécialement, n'est-il pas évident qu'il l'a fait pour notre propre avantage spirituel et temporel. Sans repos l'âme et le corps fatigués tomberaient bientôt dans un engourdissement fatal. Mais l'homme abuse de tout, il tourne contre Dieu tout ce qui sort des mains de sa bonté divine.

L'Histoire nous fournit de terribles exemples de châtements exorcés par la colère divine contre ceux qui n'observent pas ce commandement. Rien n'irrite le Seigneur comme la profanation de son saint jour. Des nations entières ont été affligées, des familles ont été maudites; d'un autre côté il est une vérité si grande et si bien connue qu'elle est passée à l'état de proverbe : *Le travail du dimanche n'a jamais enrichi personne.* Lisons pour notre édification quelques-uns de ces traits et apprenons à ne jamais violer le dimanche soit par un travail défendu, soit par des jeux, des pique-nique, des parties de pêche et de chasse, des excursions d'où on a entièrement banni le souvenir de Dieu, et qui sont déjà ou dégènerent bientôt en débauches.

— Les enfants d'Israel étant dans le désert, un jeune homme fut trouvé ramassant du bois le jour du sabbat. Moïse, à qui il fut amené, le fit mettre en prison. Le Seigneur consulta sur le châtement qui devait être infligé au coupable, répondit : Que cet homme soit puni de mort, et que tout le peuple le lapide hors du camp. En effet, il fut mis à mort selon que le Seigneur l'avait commandé.

Cette défense n'est-elle pas aussi utile à notre corps qu'à notre âme ?

Oui, cette défense, qui nous oblige à un repos régulier, répare, entretient les forces corporelles, conserve et prolonge notre vie.—L'homme n'est pas de fer; si robuste qu'on le suppose, le travail use bientôt ses forces; et, si ce travail est prolongé outre mesure, la vie dépérit insensiblement, comme une fleur desséchée par les ardeurs du soleil. Entrez dans ces usines où les ouvriers ne connaissent ni fêtes ni dimanches : qu'y voyez-vous ? des figures hâves, des corps étioles, des âmes épuisées qui abrègent les jours, et se tuent de la plus sottise manière du monde.

— Il y avait dans une ville deux hommes du même métier. L'un, quoique chargé de famille, faisait parfaitement ses affaires, tout en sanctifiant scrupuleusement les jours de dimanche et de fête. L'autre n'avait point d'enfants, travaillait nuit et jour, sans excepter les dimanches et pouvait à peine vivre. Profondément frappé de ce contraste, il alla trouver son compagnon et lui dit : Comment fais-tu ? Je travaille continuellement, je m'épuise, et je ne puis parvenir à vivre.—Demain, lui répondit l'ouvrier chrétien, je te montrerai la maison de l'ami qui pourvoit à tous nos besoins, et qui pourvoira également aux tiens, si tu le veux. Le lendemain, dimanche, effectivement il alla prendre son compagnon, et le conduisit à Péglise. Il continua ainsi trois dimanches de suite; après quoi l'ouvrier lui dit :

« Maintenant, mon ami, je sais ton secret, et je connais le chemin qui conduit à une honnête aisance; sois tranquille, je ne veux t'oublier de sitôt. » En effet, à dater de ce jour, il se corrigea, cessa de travailler le dimanche, et réussit heureusement dans toutes ses affaires.

— Les journaux ont raconté dans ses détails l'horrible catastrophe qui s'est produite, le dimanche 25 octobre, aux carrières de Chancelade au diocèse de Périgueux. Vers les trois heures du soir une détonation terrible se faisait entendre. Un épais nuage de poussière couvrait la vallée où coule la Beau-

ronne; en même temps, la montagne dominant les carrières s'affaissait sur une longueur d'environ 500 mètres renversant les maisons d'un village situé directement au-dessus des galeries et démolissant les constructions placées à l'entrée de l'exploitation.

Cinq ouvriers qui travaillaient à leurs chantiers, à trois ou quatre mètres de profondeur, étaient en même temps bloqués dans les galeries souterraines et comme murées par l'éboulement.

« Cette carrière, écrit un correspondant de la *Croix*, était le foyer du travail du dimanche dans le pays. Et c'est le dimanche que le malheur s'est produit. Heureusement, presque tous les ouvriers étaient sortis dans l'après-midi. Il n'en restait plus que six à trois heures. L'un d'eux proposa à ses camarades de s'en aller, ils refusèrent, et une demi-heure après ils étaient ensevelis. »

— C'était dans le courant de l'année 1844. Le Czar de toutes les Russies, Nicolas Ier, visitait Londres. Le peuple anglais était fier d'une telle visite : il ne ménageait point les témoignages d'honneur au puissant monarque.

Parmi les établissements qu'il se proposait de voir, l'empereur n'avait garde d'oublier la grande fonderie de James Nasmyth, où se faisait alors l'essai de nouveaux canons, sous la direction de l'ingénieur Withworth.

Un dimanche matin, un aide de camp du czar se présente à l'habitation de Nasmyth. Celui-ci l'accueille gracieusement et lui demande quel est son désir. L'officier russe lui répond : « Sa Majesté désire visiter, aujourd'hui même, votre « magnifique usine »

Nasmyth s'incline et dit : « La visite d'un si grand empereur m'honore beaucoup. Mais, comme il est aujourd'hui dimanche, on ne pourra point offrir à Sa Majesté l'intéressant spectacle du travail et du mouvement de l'usine. »

L'aide de camp sourit à cette réponse et reprend : « Mais pour vous, Monsieur, ne vous est-il pas facile de faire mettre en action les machines pour une heure ou deux ? donnez vos ordres, et vous verrez que la reconnaissance de mon souverain ne vous fera pas défaut. »

« Monsieur, répondit Nasmyth, la grâce de mon Dieu m'est plus chère que la faveur de mon empereur. D'ailleurs si j'étais oublieux de mon devoir au point de commander le travail à mes ouvriers, ils ne m'obéiraient pas : ils sont les premiers à respecter la loi du dimanche. »

Le courtisan, étonné de ce franc et noble langage, regardait un peu ébahi, ce personnage qui ne paraissait avoir nul souci de plaire au potentat de toutes les Russies : « Est-ce que vous ne travailleriez pas pour votre reine, un dimanche ?—La reine, Monsieur, n'aura jamais l'idée de me faire une telle demande. »

Et l'empereur Nicolas dut renoncer à honorer de sa visite un des plus grands établissements industriels de l'Angleterre.

— On écrit du Poitou à la *Semaine religieuse* de Limoges :

« Le dimanche 31 août dernier, un accident affreux jetait la consternation dans la paroisse de N..... (vendée), en lui rappelant que ce n'est pas toujours impunément qu'on viole la grande loi de la sanctification du jour consacré au Seigneur, et que si, parfois, sa justice semble sommeiller ou suspendre son cours, elle n'en éclate que plus terrible quand son heure a sonné. »

« Ce jour-là, le fermier d'une métairie voisine d'un bourg faisait battre son grain à l'aide d'une machine. D'après son calcul, il devait avoir double profit. »

« Le fermier de N..... allait reconnaître lui-même combien sont faux les calculs humains qui ne tiennent aucun compte des commandements de Dieu. »

« Les avertissements ne lui avaient pourtant pas manqué : « Ne travaille pas le dimanche, mon pauvre homme, lui avait dit sa femme, il nous arriverait malheur. »—« Bah ! répondait le mari, j'ai travaillé d'autres fois, il ne m'est rien arrivé. » Dans son aveuglement, il oubliait la mort récente de son unique garçon. »

« On battait depuis une demi-heure à peine, quand tout à coup la jeune fille du fermier âgée de quinze ans, qui passait les gerbes, glisse, tombe, et l'une de ses jambes s'engage dans les rouages de la machine, où elle est entraînée et aussitôt broyée. »

« Lorsqu'on retira l'infortunée victime, elle était dans un état impossible à décrire. « Jamais, disait un médecin âgé, appelé en toute hâte, jamais je n'ai vu plus horrible spectacle. »

« Nous n'essayerons pas de dépeindre la douleur des malheureux parents : la mère folle ; le père criant : « C'est moi qui ai

tué ma fille, j'avais promis de ne plus travailler le dimanche, Dieu m'a puni.

“ Les témoins de cet épouvantable événement n'hésitèrent pas à y voir un châtement du ciel. “ On me donnerait mon pesant d'or, disait l'un d'eux, je ne travaillerai pas le dimanche.”

“ Sans doute, Dieu ne sévit pas toujours au moment même; mais il ne faut l'oublier, il est le souverain maître du temps comme de l'éternité, et nul ne peut échapper à ce juge suprême.”—Petite Revue du Tiers-ordre et des intérêts du Cœur de Jésus, publiée à Montréal.

CAUSERIE AGRICOLE

PARTI À TIRER DE LA TOURBE ET DES TOURBIÈRES.

Tandis qu'on se plaint de la rareté des engrais, qu'on va même en demander au loin, on laisse enfouie, dans son voisinage, sous le jonc et la prêle, une substance fertilisante qui ne vaut pas, il est vrai, le guano et les débris de poisson; mais qu'on a tort de dédaigner.

Nous voulons parler de la tourbe.

La nature prévoyante place toujours le remède à côté du mal. C'est à la sagesse humaine de l'appliquer. Mais il n'arrive que trop fréquemment que l'homme insouciant de ses propres intérêts passe à côté sans le voir, sans essayer d'en tirer parti au profit de sa culture qui bénéficierait d'une source d'engrais qu'on laisse se perdre. Il court après des chimères et ne prend pas garde à la réalité qui est à sa porte; il accuse sa terre d'ingrate, après lui avoir enlevé par des récoltes successives d'un même grain, toute sa richesse sans songer à la lui restituer sous forme d'engrais quelconque qui se trouve à quelques arpents de son exploitation.

Hélas! que de richesses ignorées restent enfouies dans de vastes plaines où croissent librement toutes les joncassées avec les prêles, la reine des prés et la colobique, où l'on ne voit errer que de maigres troupeaux. Et cependant qu'il serait facile de transformer ces plantes en riches prairies, où les plantes chères aux ruminants viendraient en abondance. Plus de ces herbes aux feuilles rugueuses qu'évite la dent du bœuf ou du mouton; plus de ces flaques chères aux grenouilles et aux crapauds, qui étalent fièrement leurs eaux croupies ça et là dans les plis du terrain, pour en empoisonner les animaux qui s'y abreuvent, en leur faisant contracter des maladies mortelles. Ce sont comme autant de certificats de routine, inscrits sur le sol au milieu des vertes prairies et des moissons dorées.

Cependant, pour transformer ces plaines stériles en riches prairies, pour mettre une riche végétation et de superbes troupeaux où l'on ne voit actuellement que des herbes dures et inutiles, que des animaux étiques; que faut-il?

Peu de chose, en vérité.

Oui, propriétaires de ces terrains incultes, des trésors cachés sous ces flaques d'eau croupie, sous ces touffes de joncassées. A l'œuvre! Il faut en user largement, fructueusement dans l'intérêt général, et ne pas les laisser plus longtemps enfouies.

Ne craignez rien: votre temps, votre peine, votre dépeché ne seront pas perdus; en peu d'années, vous aurez opéré des prodiges; vous aurez, en augmentant la production, rendu de grands services à la société, et vous vous serez assuré une nouvelle source de richesses.

Cela dit, venons à la pratique, on indiquant les moyens de reconnaître la tourbe et de s'en servir comme engrais.

La tourbe est une substance végétale, formée de bois, d'herbes, de feuilles, de plantes pourries et converties en une masse noirâtre, onctueuse et combustible. Sa qualité varie suivant les plantes qui l'ont produite. Celle qui a été formée de plantes marines est regardée comme la meilleure. Quand on veut savoir si un terrain contient de la tourbe, on enfonce dans la terre un pieu, et l'on voit s'il y pénètre facilement.

On enlève ensuite le gazon, puis on retire la terre lumineuse qui est au-dessous; on la divise en petites mottes et on la fait sécher.

Les meilleures tourbes sont celles qui sont pesantes et noires, qui font un feu vif et de longue durée. Celles qui sont d'une qualité inférieure ont une couleur grise; elles sont poreuses, légères, entrelacées de roseaux, de prêles, de joncs, qui s'allument aisément.

Les unes et les autres sont très bonnes pour les engrais des terres; leurs cendres sont excellentes pour fertiliser les prairies, y faire disparaître la mousse, les joncs et toutes les plantes marécageuses. Les cendres doivent être répandues sur le sol par un temps humide.

Voici la manière de procéder pour la réduire en cendre:

On choisit près de la tourbière un endroit destiné à faire une aire où doit sécher la tourbe. A mesure qu'on retire la terre limoneuse, on la porte sur cette aire. Quand la tourbe est sèche, on la découpe en mottes avec un instrument tranchant. On donne à chaque morceau environ quatre pouces de long et le moins d'épaisseur possible. On les dispose ensuite en piles ou en cônes, de manière à les amener à la plus complète siccité.

Mais si l'on avait besoin de charbon, on pourrait, pour en faire, employer une partie de la tourbe. Pour cela, on l'arrange dans des fourneaux à peu près semblables à ceux des fours à chaux. On met au-dessous un peu de bois pour allumer la tourbe, et, lorsqu'elle commence à brûler, on ferme toutes les ouvertures du four, dans lequel on la laisse brûler peu à peu. Lorsqu'il ne sort plus de fumée du four, cela indique que le charbon est fait.

On peut encore, pour transformer la tourbe en charbon, user du procédé employé par les charbonniers, c'est-à-dire disposer les briques en mottes de tourbes comme on fait du bois, recouverts ensuite en tas de gazon et y mettre le feu.

On emploie ce charbon pour la fonte des métaux et partout où l'on a besoin d'un feu violent.

Mais ce n'est pas au point de vue industriel que nous considérons ici les avantages de la tourbe; il ne s'agit que de l'appliquer comme engrais sur la surface des terrains incultes où elle reste inutilement enfouie.

Que les propriétaires qui ont à proximité des tourbières, des forges, des fabriques de verre, de faïence, de tuiles ou de poterie, s'en servent en guise de charbon; rien de mieux, ils y trouveront leur profit.

Quant à l'agriculture, les avantages qu'elle doit retirer de la tourbe sont incontestables, et c'est de

cela seul que nous prétendons entretenir aujourd'hui nos lecteurs.

Elle peut être employée de deux manières :

1o. On réduit la tourbe en poussière, on la mêle avec du fumier et l'on répand le tout sur le sol ;

2o. On la réduit en cendre en faisant ça et là sur le sol qu'on veut amender, des tas plus ou moins gros auxquels on met le feu.

Cette dernière méthode nous paraît préférable en ce qu'elle est moins dispendieuse.

On peut, à l'automne, dès que les travaux de la moisson sont terminés et jusqu'à ce que les gelées et la neige ne soient un obstacle à ces travaux, extraire la tourbe, la diviser en briques, la faire sécher afin qu'aux premiers beaux jours de printemps, elle soit bonne à être brûlée. Dans tous les cas pour ces travaux, exécutez-les dans un temps où la main-d'œuvre est moins coûteuse, où les bras sont inoccupés.

C'est aux cultivateurs qui ont des tourbières à proximité de leur propriété ou sur leur propriété elle-même, que nous recommandons l'usage des cendres de tourbes. Qu'ils opèrent des essais sur une petite échelle, ils verront et ils jugeront. La dépense ne peut être très grande, surtout si l'on choisit pour cette opération, le temps du chômage, lorsque les ouvriers de la ferme n'ont presque rien à faire.

Culture de la betterave à sucre dans les comtés de Terrebonne et des Deux-Montagnes.

Chaque vendredi, *La Presse* de Montréal publie une série de détails très intéressants à propos d'agriculture, et nous en détachons les renseignements suivants publiés dans le numéro du 27 juillet dernier, concernant la culture de la betterave à sucre :

On fait cette année, dans le comté de Terrebonne et dans plusieurs autres comtés de la province, un essai très important. Je veux parler de la culture de la betterave. Cet essai se fait à la demande de la compagnie qui possède les usines bâties, il y a quelques années, pour fabriquer le sucre de betterave.

A Sainte Thérèse, j'ai pu voir sur la ferme du colège près de vingt arpents plantés en betteraves, et dix arpents chez M. J. Thibaut, avocat, qui se livre avec ardeur à l'agriculture; à Saint-Augustin, comté des Deux-Montagnes, près d'une soixantaine d'arpents sont aussi plantés en betteraves; il y a certainement dans les comtés de Terrebonne et des Deux-Montagnes près de deux cents arpents plantés en betteraves à sucre. On s'est engagé à payer au cultivateur \$4.00 par tonne de betteraves. Comme dans un arpent bien cultivé, on peut récolter au moins 15 tonnes de betteraves, cela ferait \$60 de l'arpent; en retranchant à peu près \$20 pour les frais de culture, la main-d'œuvre, il reste encore un profit net de \$40 de l'arpent, ce qui est un beau résultat. Il faut espérer que l'essai va réussir, que l'usine de Berthier va fonctionner avec succès pour le plus grand bien de l'agriculture dans la province. Ce qui nous manque ici, ce sont les industries appliquées à l'agriculture. Les étrangers sont étonnés de voir notre peu de progrès dans cette voie. Espérons que bientôt la lacune sera comblée; après la culture de la betterave à sucre, viendra la culture du chanvre, du lin et la fabrication

de tissus, de toiles, de cordages indigènes. Toutes ces industries réunies à notre industrie nationale, l'industrie laitière, feront de notre chère province de Québec un pays prospère par excellence.

Les meilleures espèces de betteraves à cultiver.

Un grand nombre de personnes se sont livrées à de longues et pénibles recherches dans le but de déterminer quelles sont les espèces de betteraves à préférer pour la culture en grand, sous le rapport surtout de richesse saccharine et nutritive des aliments qu'elles fournissent. Nous croyons donc être utile à ses personnes en leur communiquant les résultats d'une longue expérience de la part des personnes compétentes sur ce sujet.

La culture de la betterave est presque restreinte à quatre variétés; ce sont: les *globe-jaune*, *globe-rouge*, *longue* et *rouge longue-jaune*, entre lesquelles on ne peut pas déterminer de différences importantes quant au rendement ou au poids, et dont néanmoins les propriétés particulières offrent des écarts considérables. Les espèces longues offrent un inconvénient assez grave: c'est la difficulté de la culture. Quant aux espèces jaunes elles sont tendres, mais peu nutritives, tandis que les rouges sont les plus juteuses et les plus dures, et ce sont celles-là que les animaux consomment avec le plus d'avidité.

Du reste, c'est un fait bien établi que, dans les plantes-racines, de quelque espèce qu'elles soient, une coloration très vive est l'indice d'une proportion importante de matière nutritive.

Quant aux propriétés des betteraves relativement à l'alimentation des animaux de la ferme, il est à remarquer que si on leur fait consommer des betteraves globe-jaune, réduites en pulpe et mélangées avec de la paille, ces animaux profitent admirablement; mais si au globe-jaune on substitue les longue-rouge, ils consomment une plus grande quantité de paille, et profiteront encore mieux que par le premier mode d'alimentation. De plus, ce n'est que pressés par la faim qu'ils reviendront au globe-jaune, et à l'instant même où on leur offrira de nouveau les longue-rouge, on les verra les dévorer avec avidité.

Il y a une telle différence entre ces deux variétés, quant aux qualités de jus qu'elles contiennent, que si elles sont réduites en pulpe et renfermées dans des corbeilles, les globe-jaune resteront presque sèches, tandis que le jus s'échappera des corbeilles contenant les longue-rouge.

La betterave globe-rouge l'emporte sur les espèces jaunes par la quantité de matières nutritives qu'elle contient.

Nous devons faire observer que les betteraves longue-jaune ont l'inconvénient de produire beaucoup de feuilles, en sorte que tout en retirant beaucoup du sol, elles produisent peu de matières nutritives, ce qui fait qu'on ne les cultive guère.

La situation actuelle quant aux prix du fromage et du beurre.

Nous lisons ce qui suit dans le *Prix courant* numéro du 3 août :

Le ton général des marchés est certainement à la baisse. La demande anglaise est bonne, mais la pro-

duction est telle qu'elle tient les prix au-dessous des cours de l'an dernier.

Au Canada, et surtout dans notre province, la fabrication sera très forte, et comme les fromages anglais ont eu une excellente saison, on doit s'attendre à une période de prix peu soutenus.

Nous constatons avec plaisir que les fromagers canadiens ont moins souffert de cet état de choses que les fromagers américains, et cela est dû à l'excellence de notre fabrication.

Les dernières nouvelles que nous avons reçues des marchés anglais, sont peu encourageantes, et quelques acheteurs ont déclaré qu'ils n'achèteraient rien avant que le câble ne soit descendu à 42s.

Nous ne croyons guère à la réalisation de ce prix; néanmoins il ne faut pas perdre de vue que lorsque les produits anglais seront mis sur le marché, ils viendront en aide aux baissiers pour faire baisser les cours, jusqu'à leur complet écoulement.

Les stocks sont assez forts des deux côtés de l'Océan; juin n'est pas encore tout vendu, et juillet, quoique presque aussi bon que juin, n'a pas encore été mis d'une manière sérieuse sur les marchés de consommation.

Nous aurons quelques semaines de fluctuations assez considérables pendant lesquelles nos fabricants feront bien de vendre chaque fois que les prix se relèveront, sans attendre de hausses exagérées; puis nous arriverons aux ventes d'automne, époque où l'état du marché est mieux connu et par conséquent plus stable.

En ce moment, les prix ne sont maintenus que par la faiblesse des réceptions, faiblesse due au refus des vendeurs d'accepter les prix des acheteurs; politique qui a pour résultat l'accumulation des stocks.

Cette accumulation n'est pas encore telle qu'elle soit une source de danger, mais il serait bon qu'elle ne s'augmente pas au delà des quantités raisonnables, et que nos vendeurs fassent tous les efforts nécessaires pour maintenir les invendus au niveau actuel, en les diminuant en raison des quantités fabriquées actuellement.

En beurre, la situation s'est améliorée, grâce aux lois sévères appliquées en Angleterre sur les produits falsifiés. Les prix sont fermes, à la hausse, avec une demande excellente. "Tous les bons beurres se vendent bien, nous écrit-on de Liverpool, et si le Canada élève la qualité de ses beurres au niveau de celle de ses fromages, il trouvera un marché sûr et lucratif en Angleterre."

Le Danemark, comme nos lecteurs le savent, est pour les beurres à la tête du marché anglais, et fait tous ses efforts pour maintenir son rang. Le gouvernement Danois attache une telle importance à la réputation des produits de son pays, qu'il entretient à grands frais des agents chargés de surveiller la qualité des produits exportés et de tous ceux qui sont vendus comme beurres danois. Lorsqu'un beurre est reconnu comme falsifié, ou de mauvaise qualité, rapport est fait au gouvernement qui recherche le fabricant et prend les mesures nécessaires pour remédier au mal. Nous ne demandons pas une telle police, mais nous citons le fait pour démontrer l'importance qu'on attache en Europe à la réputation des produits exportés. Le beurre est un article de grande consommation

et un article qui, plus que tout autre, est jugé et vendu selon ses mérites.

La fabrication du beurre est au moins aussi lucrative que celle du fromage, et mérite que l'on fasse des sacrifices pour qu'on l'établisse en grand dans la province de Québec.—*Le Prix courant.*

La gadelle noire ou cassis.

Importance de sa culture dans tous les jardins.—La gadelle noire doit faire partie des cultures de chacun, parce qu'elle répond à nos besoins d'intérêt, d'agrément, d'hygiène, de remède; les vertus de la gadelle noire, on ne peut plus intéressantes, sont favorablement reconnues. La gadelle noire est un arbuste qui possède des qualités essentielles, puisqu'elles répondent aux exigences de notre organisme, et cependant il est presque perdu, ignoré, dans la foule des plantes qui couvrent la terre. Sa liqueur est excellente et très agréable.

En conséquence de tous ces faits, obtenons paisiblement de la gadelle noire tous les avantages qu'elle peut nous offrir; avant de la cultiver en grand, cultivons la d'abord pour nos ménages, pour nos infusions après nos repas, pour panser nos blessures, et proscrivons le thé, si cher et souvent nuisible.

Il faut que tout possesseur de jardin en ait, sinon de nombreuses bordures, au moins quelques-unes.

Culture du gadellier.—La culture du gadellier est très simple. Il se multiplie très facilement de bouture; on ne plante d'une manière définitive que des pieds enracinés d'un ou deux ans. Le terrain doit être bon et avoir du fond. Les terres calcaires avec un peu d'argile sont très propres à cette culture. Le gadellier préfère un terrain plutôt sec qu'humide. Une humidité surabondante provoque souvent la pourriture aux racines et favorise le développement de champignons qui rongent la souche.

Cet arbuste s'élève naturellement en touffe sur une hauteur de trois pieds et plus; on observant la fructification, il est facile de se convaincre que les grappes les plus fournies et les plus beaux fruits naissent sur les branches de deux ou trois ans; plus les tiges vieillissent, au contraire, plus les grains sont petits et les grappes dégarnies. Il est donc avantageux de renouveler les tiges du gadellier tous les quatre ans au plus tard.

On peut élever le gadellier sur un seul pied et le conduire alors en vase ou en pyramide; mais il ne faut pas perdre de vue que les branches de charpente elles-mêmes auront besoin d'être souvent renouvelées. Le surcroît de travail qu'occasionnent ces formes ne sera jamais compensé par le produit. Il faut donc préférer la forme en buisson sur huit ou dix branches. On tiendra l'intérieur évidé pour donner accès à l'air et à la lumière, et, si les tiges réservées tendent trop à se rapprocher, on les tiendra ouvertes à l'aide d'un léger cerceau. Toutes les branches âgées de quatre ans seront supprimées, et chacune d'elles sera remplacée par un scion partant de la souche. Pour avoir toujours une production égale, on établira une rotation de façon à ne remplacer, chaque année, que deux ou trois tiges sur chaque souche. Si les scions de remplacement poussent avec trop de vigueur, on les pincera à une certaine hauteur, pour les forcer à se ramifier.

Il vaut toujours mieux diriger le gadellier par le pincement et le cassement de l'été que par la taille à l'automne. Les tiges à supprimer doivent l'être aussitôt après la récolte du fruit; la sève qu'elles auraient absorbée profitera ainsi aux rameaux de remplacement.

Comme exposition, le gadellier aime le grand air et le plein soleil; à l'ombre ses fruits seront toujours moins colorés et resteront plus acides.

Multiplication des gadelliers.—La multiplication des gadelliers consiste à couvrir des rameaux, c'est-à-dire des pousses de l'année, par tronçons de quatre à cinq pouces que l'on enterre près à près, par rangées, en laissant passer quelques yeux seulement et en les inclinant un peu (à peu près comme si on les mettait en jauge). Les rangées seront distantes de six pouces environ. Pendant l'été, les soins consistent à pailler le sol et à l'entretenir humide et exempt d'herbes.

Emploi des feuilles de gadelles noires comme médicament ou comme digestion.—Les feuilles de cette plante écrasées ou appliquées sur les coupures, sur les panaris et les tumeurs qui affectent l'extrémité des doigts, calment la douleur et hâtent la guérison.

Ces mêmes feuilles, infusées dans du vin blanc, peuvent être conservées et servir, au besoin, pour être appliquées sur des piqûres de guêpes, d'abeilles, de moucheron. Enfin on emploie les feuilles de gadelles noires à préparer du vin destiné à donner du ton à l'estomac. Il suffit de faire infuser pendant vingt-quatre heures deux poignées de feuilles dans une bouteille à large col, remplie de vin blanc et bien bouchée. Ce vin se prend à la dose d'un verre de vin de Bordeaux, une ou deux fois par jour, une heure avant le repas, et il faut avoir soin de remettre à mesure une nouvelle quantité de vin, de manière qu'il surnage toujours au-dessus des feuilles. Les mêmes feuilles peuvent servir pendant quinze jours, si l'on a la précaution de tenir la bouteille bouchée et dans un endroit frais. On les emploie fraîches ou desséchées,

Nous faisons nous-même usage de ce vin dont nous avons trouvé la recette dans le *Dictionnaire de la vie pratique*, et nous nous en trouvons bien.

Feuilles de gadelles noires en infusion.—Les feuilles prises en infusion ont une propriété stomachique supérieure au thé.

Les feuilles s'emploient à l'état frais et à l'état sec. Dans le premier cas, on les récolte en été et on les laisse sécher à l'ombre pendant quelques jours: on les emploie en infusion, comme on le fait du thé, à raison de 15 à 20 pour une pinte d'eau. A défaut de feuilles, les jeunes bourgeons, et même le bois, peuvent servir au même usage. Un journal d'agriculture informe même qu'en Normandie cette infusion se fait dans bien des maisons et que là des amateurs même de thé ont abandonné celui-ci pour prendre l'infusion des feuilles de gabelle noire.

Crème de gadelles noires.—Confection:

1o. On prend trois bonnes poignées de feuilles tendres de gabelle noire, on les dépose dans un bocal et l'on verse par-dessus une pinte de bon whisky ou alcool; on laisse macérer les feuilles dans le whisky pendant quinze jours; au bout de ce temps, on retire le whisky qui a pris une teinte verte très prononcée, tandis que les feuilles sont devenues blanches.

On passe une chopine d'eau sur les feuilles pour leur enlever le peu de whisky qu'elles ont absorbé et on réunit cette eau au whisky.

On fait fondre deux livres de sucre blanc, de belle qualité, dans une chopine d'eau sur un feu très doux. Lorsque le sucre est refroidi, on procède à la confection de la liqueur de la manière suivante:

Dans un vase en verre, en faïence, en grès ou en bonne terre vernissée, on verse d'abord le whisky qui a servi à l'infusion des feuilles, ensuite le sirop de sucre. On ajoute une once d'eau de fleur d'orange et l'on mélange bien le tout ensemble au moyen d'une spatule de bois, afin que le whisky et le sucre entrent en combinaison.

Comme toutes les liqueurs, celle-ci a besoin d'être filtrée à travers une chausse de laine garnie de papier sans colle, blanc et bien lavé. Après filtration, on met en bouteilles, et la liqueur est bonne à consommer.

L'expérience a démontré que cette liqueur gagne beaucoup en vieillissant. Après deux ou trois mois de fabrication, ses principes se trouvent fondus ensemble et la liqueur, qui est d'une belle couleur verte, flatte l'œil, l'odorat et le goût, de manière à rivaliser avec la meilleure chartreuse.

On peut la fabriquer avec facilité dans tous les ménages.

Liqueur de gabelle noire.—Premier procédé.—On met dans une vase, pour les infuser ensemble pendant quinze jours, deux livres de gadelles, un demi-gros de girofle et de canelle, trois pintes de whisky et une livre et demie de sucre. Il faut avoir soin de brasser ce mélange chaque jour pendant les quinze jours, au bout desquels après avoir écrasé les gadelles et passé le mélange au travers d'un linge avec expression, on filtre la liqueur, et, quand elle est bien claire, on la met en bouteille. On peut aussi n'ajouter le sucre qu'après avoir passé le liquide à clair.

Deuxième procédé.—On fait infuser pendant un mois, dans un gallon de whisky, deux livres de gadelles, bien mûres, cinq ou six feuilles de gadelles, quatre ou cinq clous de girofle, vingt-cinq ou trente amandes de noyaux de pêches. Au bout de ce temps, on passe l'infusion, on y ajoute un sirop de sucre préparé avec deux livres de sucre blanc et une suffisante quantité d'eau, et on filtre la liqueur, si c'est nécessaire.

Troisième procédé.—Par un autre procédé, on prépare avec la gabelle noire une liqueur stomachique et digestive: on laisse macérer pendant quinze jours dans une pinte de whisky une poignée de jeunes pousses de gadellier noir; au bout de ce temps, on passe ce mélange et on y ajoute une chopine de vin blanc d'excellente qualité, dans lequel on aura fait fondre une livre de sucre. Alors on filtre au papier la liqueur et on la met en bouteilles, où il faut la laisser un peu vieillir avant d'en faire usage.

L'ensilage des fourrages verts pour la nourriture des moutons.

Sous le titre "A propos d'agriculture" nous lisons dans *La Presse* de Montréal:

Plusieurs personnes peuvent croire que l'ensilage n'est bon que pour les vaches. Elles se trompent grandement, car l'ensilage constitue une excellente

nourriture pour tout le bétail de la ferme, et en particulier pour le mouton. *Maintes expériences l'ont prouvé. Je ne puis m'empêcher de reproduire, à ce propos ce que dit un américain distingué :*

“ Un an après que j'eus construit mon silo, je commençai à nourrir, au commencement de l'hiver, 350 moutons avec de l'ensilage. Pour pouvoir m'assurer de l'efficacité de cette nourriture chez les moutons, je nourris à part un certain nombre de mes brebis. Le poids moyen de ces brebis à l'automne, était de 70 livres par tête; au printemps, elles pesaient 90 livres. Je considère cette expérience comme décisive et j'en conclus que l'ensilage est éminemment propre comme nourriture donnée au mouton, d'autant plus que les moutons sur lesquels j'ai fait cette expérience étaient en mauvais état quand je les ai mis à la bergerie à l'automne. Chose remarquable, c'est que mes moutons, au printemps, laissaient l'herbe pour dévorer l'ensilage que je leur donnais. ”

En avant donc les silos.

Le commerce d'exportation des pommes.

Certaines observations faites par le président de l'association des horticulteurs d'Ontario ont attiré l'attention publique sur l'importance du commerce d'exportation des pommes, qui prend chaque année un développement énorme dans notre pays. Quelques chiffres le font voir : en 1868 l'exportation des pommes du Canada en Europe représentait la simple somme de \$45,000 ; quatre ans plus tard le chiffre des d'exportations atteignait \$140,000 ; en 1882 il était de \$375,000, et l'an dernier nous exportions pour \$650,000 de pommes.

Maintenant que le courant est établi, ce commerce ne peut manquer de se développer. Mais on se plaint de ce que les routes canadiennes ne lui offrent pas des moyens de transport comparables à ceux des Etats-Unis, et que la voie de New-York menace de supplanter celle de Montréal, si les compagnies de chemins de fer et de steamers intéressées ne perfectionnent pas le mode de transport.

Choses et autres.

Ce n'est pas l'étendue de terre que possède un cultivateur qui l'enrichit, mais de la bien cultiver.—En voici un exemple :

Un cultivateur possesseur de trois cents arpents de terre, avait deux filles à marier. Il donna à l'aînée pour dot, lors de son mariage, cent arpents de terre.

Ne possédant plus que deux cents arpents de terre, il s'applique à les cultiver mieux et il retire de l'étendue de la ferme qui lui reste autant qu'avant. Tellement que lorsqu'il maria sa fille cadette, on eut aucune difficulté à le persuader à donner en dot à cette dernière cent arpents qui lui restaient. Notre cultivateur ne possédant plus que le tiers de sa ferme, se livre avec une nouvelle ardeur à l'étude de l'agriculture ; il abandonne complètement sa routine, achète des instruments aratoires perfectionnés et cultive parfaitement les cent arpents de terre qui lui restent. Ses efforts sont couronnés de succès et il récolte plus du tiers de sa ferme qu'il n'avait jamais récolté de sa ferme entière.

Il en est arrivé à la conclusion que ce n'est pas l'étendue de terre que possède un cultivateur qui l'enrichit, mais bien la manière de cultiver ce terrain ; qu'un arpent de terre, en bonne culture, rapportera plus que dix en mauvais état de culture. C'est aussi notre opinion.

Connaitre par le mesurage la quantité de foin que contient une meule de foin.—La règle suivante peut être observée pour connaître la quantité de foin contenue dans une meule, qu'elle

soit ronde ou carrée : Dix verges cubes de foin de prairie pèsent une tonne. Lorsque le foin est retiré d'une grande meule ou de meules confectionnées depuis longtemps, ou d'un fenil bien tassé, huit ou neuf verges pèsent une tonne ; s'il s'agit de trèfle à l'état sec, de onze à douze verges cubes pèsent une tonne.

Exportation de fruits du Canada aux Etats-Unis.—La quantité totale de fruits verts exportés du Canada aux Etats-Unis, l'année dernière, a fourni une recette de \$210,000, cette somme a été presque uniquement employée à l'achat de pommes dont 56,212 barils provenaient de la province Ontario, et 42,151 barils de la province de la Nouvelle-Ecosse.

RECETTES

Conservation des œufs.

L'emploi de la chaux est le plus généralement en usage par ceux qui font provision d'une grande quantité d'œufs pour le commerce ou autrement, et c'est probablement le meilleur moyen de les conserver longtemps. Le procédé est très simple. Pour 500 douzaines d'œufs prenez un minot de chaux de bonne qualité semblable à celle employée pour blanchir les maisons ; mettez dans cette chaux un quart de minot de sel et 60 gallons d'eau claire ; ajoutez d'abord assez d'eau à la chaux pour l'éteindre, puis mettez toute l'eau et le sel. Laissez reposer, et ensuite retirez le liquide devenu clair pour en remplir au tiers le baril que vous destinez à emballer les œufs. Mettez-les d'abord dans le baril, et lorsqu'ils sont à une épaisseur d'un pied, répandez sur le dessus à peu près une pinte de lait de chaux. Ce lait de chaux peut être obtenu en remuant légèrement la chaux reposée dans votre premier baril ou cuve. Mettez de nouveau une épaisseur d'un pied d'œufs et du lait de chaux et ainsi de suite jusqu'à ce que le baril soit rempli, laissant une distance de quatre pouces entre les œufs et le couvercle du dessus du baril. Ensuite couvrez les œufs avec un linge de coton, et sur le dessus du coton mettez une couche de trois pieds de chaux ayant reposé dans le premier baril.

Le lait de chaux est ainsi employé, afin que les particules de la chaux bouchent les pores des œufs. Si vous employez une trop forte quantité de ce lait de chaux, la chaux s'attachera à une trop grande épaisseur aux œufs : ce qui donne un surcroît d'ouvrage quand il s'agit d'enlever la chaux lors de la vente des œufs. D'un autre côté si vous ne mettez pas assez de lait de chaux, les pores des œufs ne seront pas couverts : ce qui nuira grandement à la bonne qualité des œufs dont le blanc diminuera de consistance en devenant liquide.

Pour mettre les œufs dans le baril sans les casser, prenez un bassin en fer-blanc percé de nombreux trous ; attachez à un côté de ce bassin un morceau de cuir auquel vous adapterez un manche de la longueur voulue. Un bassin pouvant contenir six douzaines d'œufs, avec un manche de trois pieds de long, sera suffisant.

A part l'emploi de la chaux et du sel, quelques personnes ajoutent deux livres de crème de tartre par quart de minot de chaux et 60 gallons d'eau. On est d'avis cependant que l'addition de crème de tartre ne contribue en rien à une meilleure conservation des œufs.

Vaisseaux dans lesquels on peut conserver les œufs.—On peut se servir pour cela de quarts ayant contenu du lard ou de l'huile de charbon. On nettoie les quarts vides de lard en grattant bien ce qui reste attaché au quart, puis en le lavant avec de l'eau de savon bien chaude ; ensuite remplir avec de l'eau de chaux et laisser reposer pendant quelques jours. Quant au quart ayant servi à l'huile de charbon, mettez le feu à l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé, puis revirez le quart le bas en haut afin d'éteindre le feu ; grattez bien le quart puis remplissez-le d'eau de chaux. Lorsque vous y mettez les œufs le quart ne doit avoir aucune odeur d'huile de charbon.

Si l'on veut conserver quelques douzaines d'œufs, pour l'usage de la famille pendant le cours de l'hiver, on peut avoir recours au sel. On doit y mettre assez de sel pour empêcher que les œufs ne se touchent ni des côtés ni des bouts ; ils doivent être placés le petit bout en bas, et dans un appartement sec et froid. Le sel est le meilleur moyen de conservation, quoiqu'on ait aussi recours à l'avoine, la balle, etc. Mis le 1er septembre dans l'avoine, le petit bout en bas, des œufs ont pu être conservés, de manière à ne pouvoir les distinguer d'œufs

frais, jusqu'au 1er février; ils avaient été placés dans du sel et mis dans une cave, à quelques pouces du plancher.

Moyen de conserver le beurre longtemps frais.

Voici un nouveau procédé dont on dit beaucoup de bien: Enveloppez le beurre dans un linge bien propre, imbibé de bon vinaigre, et aspergez-le tous les huit jours avec ce même vinaigre; placez-le dans une cave aérée, sèche et fraîche, et vous conserverez ainsi votre beurre frais et d'un goût excellent, pendant plusieurs mois.—"Le Monde illustré," de Montréal.

Moyen de détruire les "mouches jaunes" qui s'attaquent aux melons, aux concombres et aux citrouilles.

Pour détruire les mouches jaunes qui s'attaquent aux melons, aux concombres et aux citrouilles, on conseille fortement de répandre une couche de plâtre en poudre sur les feuilles et autour des plants. Si la pluie enlève le plâtre, il faudra recommencer le traitement qui a un très bon effet sur la plante elle-même, en lui donnant une nouvelle vigueur.—*La Presse.*

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.

Demande d'emploi comme sacristain.

Un jeune homme de 26 ans, non marié, désirerait de l'emploi comme sacristain, dans une église de ville ou à la campagne. Il est entièrement qualifié pour cet emploi et pourrait fournir des certificats de bonne conduite. S'adresser, par lettre, au bureau de la *Gazette des Campagnes*.

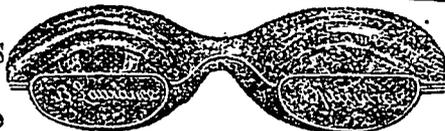
21 juin 1888.—4

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.



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.

A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St Jacques, MONTREAL

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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

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

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

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

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

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

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

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

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

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

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

24 mai 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.

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.