

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARRAISANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : M. Théophile Beaulieu remplace M. Célestin Bouchard comme inspecteur d'écoles pour les comtés de Témiscouata et Kamouraska.—Congrès des sociétés d'horticulture à Québec.—Nécrologies : Le Rév M. Joseph Auclair, curé à la Basilique Notre-Dame de Québec ; M. le chanoine Louis Desjardins, curé de Ste Cecile du Bic ; le Rév. M. Pierre Boily, curé des Eboulements.
Causerie Agricole : Culture du blé-d'Inde (Suite).—Place dans la rotation.—Préparation du sol.—Engrais et amendements.—Choix et préparation des semences.
Sujets divers : Comment on s'instruit en agriculture, au Danemark.—Conférence de M. le Dr C. S. Coulombe, sur les soins à donner aux vaches laitières.—Alimentation du bétail pendant l'hiver.
Bibliographie : "Histoire populaire de l'Eglise du Canada," par M. l'abbé D. Gosselin.
Choses et autres : Calendrier de la Puissance du Canada, pour 1888.—Le prix des pommes de terre aux Etats-Unis.—Quel sera le prix des pommes de terre, d'ici à la prochaine récolte ?—Opérations des fromageries dans le bas de Québec.—La vente du fromage.
Recettes : Conservation des cordes et toiles.—Ciment pour coller la porcelaine et la pierre.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

INSTRUCTIONS POPULAIRES SUR LES SOINS A DONNER AUX ANIMAUX MALADES.—Prix, 15 cts.

LE PARFAIT MARECHAL EXPERT MODERNE, manuel complet de l'amateur et du marchand de chevaux, de l'artiste vétérinaire et du maréchal ferrant, ouvrage extrait des meilleurs auteurs anciens et modernes; mis en ordre et complété par M. Marcellin, artiste vétérinaire. Prix : 35 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Ls N. Gauvreau, 6or., N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2e édition.—Prix, 10 cts.

"Le mouton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, 6or., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

"L'élevage du cheval;" des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossaye.—Prix 25 cts.

"Lettres sur la vie rurale," par M. Victor de Tracy.—Prix, 60 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

M. Théophile Beaulieu, inspecteur d'écoles pour les comtés de Témiscouata et Kamouraska.—Les amis de l'éducation et notamment les commissaires d'écoles des comtés de Témiscouata et Kamouraska, ont certainement dû regretter la retraite de M. Célestin Bouchard comme inspecteur d'écoles de notre district, qui y a fait preuve d'un grand dévouement pour l'instruction de la jeunesse, par ses fréquentes visites de nos écoles et les encouragements qu'il savait si bien donner aux enfants pendant le temps des examens.

D'un autre côté, si nous avons à regretter le départ de M. Bouchard d'au milieu de nous, nous apprenons avec plaisir qu'il sera dignement remplacé par M. Beaulieu. Nous sommes heureux d'enregistrer à l'égard du nouvel inspecteur d'écoles pour notre district, le témoignage que sait lui rendre un ami dévoué à la cause de l'éducation, l'un de nos confrères de la presse, M. J. C. Cloutier, rédacteur de *l'Enseignement Primaire*. Nous lisons dans ce journal :

"Par un ordre en Conseil, passé le 11 novembre dernier, le Gouvernement a nommé M. Théophile Beaulieu à la charge d'inspecteur d'écoles pour les comtés de Témiscouata et Kamouraska, au lieu et place de M. Célestin Bouchard, transféré au district d'inspection de M. Phidime Simard, démissionnaire. En confirmant le choix fait par le Conseil de l'Instruction publique, à sa réunion du mois de septembre dernier, le Gouvernement a donné une nouvelle preuve de son tact et de l'intérêt qu'il porte à la cause de l'éducation, car il était difficile de faire une nomination plus judicieuse que celle-là. M. Beaulieu, après avoir suivi un cours brillant, à l'école normale Laval, où il a remporté le prix du Prince de Galles, s'est sérieusement livré à l'enseignement. Beauport et l'Isle-Verte, où il a enseigné, sont là pour proclamer ses hautes qualités pédagogiques. Nous n'avons aucun doute que le nouveau titulaire ne fasse honneur à la

charge importante qui vient de lui être confiée. Qu'il veuille bien agréer nos plus sincères félicitations."

Congrès des Sociétés d'horticulture à Québec.—L'association d'horticulture de Montréal a décidé de tenir cet hiver, un congrès à Québec. Le Conseil d'agriculture a cru devoir recommander au Gouvernement, l'octroi de \$200 pour aider au succès de cette réunion importante à laquelle seront conviés tous ceux qui portent intérêt à l'horticulture.

Nécrologie.

Le révérend M. Joseph Auclair, curé de Notre-Dame de Québec.

Le révérend M. Joseph Auclair, curé à la Basilique Notre-Dame de Québec, est mort mardi, le 29 novembre dernier, à l'Hôpital-Général de Québec, à l'âge de 74 ans, après avoir enduré depuis plusieurs années, avec une touchante résignation, les infirmités inhérentes à la vieillesse.

M. Joseph Auclair est né à St Ambroise de la Jeune-Lorette le 16 juin 1813, et fut ordonné prêtre le 21 septembre 1839. D'abord vicaire à St Joseph de Lévis en 1839, puis à St Roch de Québec en 1840, il fut ensuite nommé curé de Ste Marie de la Beauce en 1847, puis, en 1851, curé de Québec. Aucun prêtre avant lui n'a fourni une aussi longue carrière comme curé de Québec, charge qu'il occupa pendant 36 ans.

Ce vénérable prêtre laisse dans la ville de Québec de précieux souvenirs de son zèle à la cause de la religion et à l'instruction de la jeunesse. Il a fondé l'Œuvre de la Sainte Enfance à Québec en 1852, l'Hospice de St-Joseph de la Maternité en 1853, et l'École commerciale en 1862. Il a aussi bâti l'école des Frères de la Doctrine Chrétienne, en face de l'église St Jean-Baptiste. Il fut aussi pendant longtemps, avec M. le Recteur de l'Université Laval, le directeur du dispensaire établi au Couvent des Sœurs de la Charité.

M. Auclair fut le type du curé modèle. Ses sermons, même sur les sujets les plus ingrats en apparence, étaient autant de chefs-d'œuvre de style, de bons sens et d'éloquence. Québec se rappelle encore le magnifique éloge qu'il fit de feu Mgr Baillargeon, le jour où ce digne et regretté prélat prit possession de la Cathédrale en qualité d'Archevêque. Naguère encore, il prononçait contre les danses et les bals un de ses vigoureux discours qui vont droit au cœur et font courber le front des coupables. Ce sermon a été mis en brochure et est en vente au bureau du *Courrier du Canada*, au prix de 25 cts.

Les œuvres de charité du défunt M. Auclair ne se comptent pas. Il ne recevait que pour donner. L'éducation, la misère sous toutes ses formes ont trouvé en lui un bienfaiteur et un protecteur admirable. Aussi laisse-t-il au milieu de la population de Québec un nom vénéré et une mémoire impérissable.

Ce vénérable prêtre était abonné à la *Gazette des Campagnes* depuis la fondation de ce journal, et souvent nous avons reçu de sa part des lettres d'encouragement.

Au nombre des bienfaiteurs et amis de la *Gazette des Campagnes*, nous avons eu à déplorer dans un

court intervalle, la perte de deux autres prêtres, amis dévoués à la classe agricole.

Le révérend M. Louis Desjardins

Décédé le 8 octobre dernier, à Ste Cécile du Bic dont il était curé depuis vingt ans. Il était chanoine de la cathédrale de Rimouki et archi-prêtre. Il naquit à Kamouraska le 23 avril 1821, et après avoir fait ses études au Collège de Ste Anne, fut ordonné prêtre à Québec le 5 novembre 1849. Il fit trois ans de vicariat à Kamouraska, et fut envoyé comme missionnaire à la Grande Rivière, dans le comté de Gaspé.

Après y avoir exercé un laborieux ministère pendant quinze ans, il fut appelé à la cure du Bic par Mgr Langevin dont il possédait toute la confiance et qui voulut qu'il fit partie de son chapitre lors de son érection. Avant d'achever sa carrière, il a eu la consolation de voir ériger une nouvelle paroisse formée d'une partie de la sienne et du township Duquesne. Au milieu de quelques difficultés, il y a fait construire une église et installer le premier curé.

Son zèle ne connaissait pas de bornes et quoique affecté de paralysie, dans les dernières années, il a fait régulièrement la visite de sa paroisse, confessé pendant de longues heures, et jusqu'à la veille de sa mort, il présidait encore aux prières publiques du mois d'octobre, et se montrait assidu aux réunions du chapitre de la cathédrale de Rimouki. Il a été inhumé dans son église paroissiale.

Le révérend M. Pierre Boily Curé des Eboulements.

Ce vénérable prêtre est décédé le 11 novembre dernier, après dix neuf ans de ministère. Il a dépensé sa vie sacerdotale pour le salut des âmes, avec une prodigalité digne des premiers apôtres du Christ. Lui aussi aurait pu dire avec vérité, en s'adressant aux fidèles confiés à ses soins : " Je me dépenserai pour le salut de vos âmes, regrettant de ne pouvoir faire davantage.

Nous ne pouvons mieux édifier nos lecteurs sur la vie de ce saint prêtre qu'en empruntant au *Courrier du Canada*, les lignes suivantes écrites par ses confrères dans le sacerdoce :

M. Boily est né à la Baie St Paul, le 26 mars 1842. Il fit ses études au Collège de Ste Anne. Pendant qu'il était ecclésiastique il fut nommé assistant directeur à l'École d'agriculture de Ste Anne. Il fut ordonné prêtre le 18 octobre 1868 et envoyé immédiatement dans les missions alors si pénibles du Saguenay, pour y exercer son zèle. Il y recut neuf ans de cette vie de missionnaire qui est la gloire et la force de notre religion. Confiant dans ses vingt ans et dans sa robuste santé, entendant résonner en son cœur cette parole de l'apôtre : " Je puis tout en celui qui me fortifie," il produisit des fruits merveilleux de sanctification, et fit des prodiges de dévouement. La population de Millc-Vachos et des missions environnantes gardera toujours le souvenir de cet homme qui passait au milieu d'elle en faisant le bien, sans tenir compte ni de ses fatigues, ni de ses veilles, ni de la maladie, ni même de la mort. Elle se rappellera toujours sa douceur angélique, son désintéressement

complet, et surtout son ardeur et inépuisable charité.

En 1877, Monseigneur D. Racine, évêque de Chicoutimi, l'arracha à ses missions chéries pour lui confier la cure des Eboulements, en remplacement de son frère, le Rév. M. Roger Boily, alors malade. L'apôtre de Jésus-Christ, sans le savoir, avait considérablement perdu de sa santé pendant la première partie de son apostolat. Il n'avait plus ses vingt ans, mais en revanche son zèle s'était développé, et il se mit à l'ouvrage à son nouveau poste avec une ardeur semblable à celle de ses premières années de sacerdoce. La paroisse des Eboulements est grande et difficile à servir à cause de ses côtes et de son climat; cependant il l'a desservie pendant dix ans de la manière la plus parfaite. Avec cela, il ne manquait jamais de répondre à l'appel de ses confrères voisins, lorsqu'ils l'invitaient à leurs concours. Il était toujours rendu le premier, qu'il fit beau ou mauvais. Sa réputation de sainteté était telle, il savait si bien diriger les âmes, que son confessionnal était toujours assiégé partout où il allait confesser.

Pendant les dernières années, M. Boily faisait chez lui la classe à plusieurs jeunes gens désirant faire un cours complet d'études, et n'ayant pas la fortune nécessaire pour cela. Plusieurs de ses élèves sont ensuite entrés au Séminaire de Chicoutimi dans des classes avancées où ils ont fait de fortes études.

Cependant, toujours à son insu, M. Boily perdait des forces, et sa santé diminuait rapidement. Dans l'automne de 1886, il fut obligé de s'avouer que sa poitrine était affaiblie considérablement, et qu'il était menacé de consomption. En effet cette terrible maladie ne tarda pas à se déclarer, et depuis cette époque il n'exerça que difficilement et par interruption le saint ministère. Enfin, le 10 novembre dernier, entouré de tous les secours que peuvent offrir en pareille circonstance la religion et l'amitié, il rendait à Dieu sa belle âme en prononçant les doux noms de Jésus et Marie.

La paroisse des Eboulements lui a fait des funérailles splendides auxquelles ont assisté tous les prêtres du voisinage, ainsi qu'un immense concours de peuple de la paroisse et des paroisses environnantes. Tout le monde le pleure, tout le monde le loue; et il laisse une mémoire impérissable. C'est d'ailleurs la mémoire du juste: sa mémoire est éternelle: "*In memoria aeterna erit justus.*"

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU BLÉ-D'INDE (Suite).

Plac: dans la rotation.—Le blé d'Inde est une véritable plante sarclée, c'est-à-dire qu'on le sème en rangs, qu'il lui faut une fumure abondante, qu'on le sarcle et qu'on le rechausse tout comme les pommes de terre, les navets et les autres plantes sarclées. Il peut tenir la première place dans la rotation, c'est-à-dire qu'il peut venir sur les terrains infestés de mauvaises herbes. Toutes les plantes qui aiment un terrain net viennent bien après lui.

La culture du blé-d'Inde épuise promptement le terrain, c'est pourquoi il est bon de ne le faire paître sur le même terrain que de loin en loin, par

exemple, au plus tous les quatre, cinq ou six ans, dans la rotation des assolements des terres qui lui sont propres: c'est à la suite du défoncement de prairies artificielles, ou après une culture de plantes qui exigent des binages d'été, telles que celles des pommes de terre, des fèves, etc., qu'il est le plus avantageux de le semer.

Préparation.—Si l'on sème le blé-d'Inde dans une terre assez forte, il faudra labourer d'abord à l'automne, à une bonne profondeur, afin que la terre puisse profiter des gelées de l'hiver et fleurir parfaitement au printemps. On fume parfois en automne, et ce mode de procéder est avantageux, car la plante assimile bien mieux les engrais, lorsque préalablement ils ont eu le temps de s'incorporer à la terre, tout en l'ameublissant et en la réchauffant.

Les cultivateurs qui entendent bien la culture du blé d'Inde ont soin de garder pendant l'été une certaine quantité de fumier qu'ils répandent à l'automne sur le champ destiné au blé-d'Inde; ils labourent ensuite le terrain, et le fumier se trouve parfaitement mélangé avec le sol.

Dans les terrains légers, c'est une faute que de labourer à l'automne. On répand le fumier sur le sol au printemps et on l'enterre par un seul labour. Cependant lorsqu'on n'a pas beaucoup de fumier à disposition, on peut le ménager tout en donnant au blé-d'Inde une fumure abondante. Pour cela, après que le labour est fait, on trace des sillons et l'on y met le fumier.

Engrais et amendements.—Comme pour toutes les céréales, le fumier d'étable est le plus approprié à la culture du blé d'Inde. Cependant si on ne fume pas en automne, on aura soin au printemps de choisir le fumier le plus décomposé, parce qu'il est directement assimilable par une plante dont la végétation ne dure pas plus de quatre à cinq mois.

Par suite de l'influence de l'humus dont nous avons déjà parlé, les bons terreaux, les composts bien manipulés avec mélange de chaux et bien consommés, sont des amendements très appropriés à la culture du blé-d'Inde.

On fait quelquefois le mélange suivant, dans le but de favoriser la croissance du blé-d'Inde: On prend du fumier de vache qu'on laisse en tas toute l'été, on mélange à ce fumier un huitième de cendre vive, et avec ce mélange on peut presque doubler la production ordinaire du blé-d'Inde.

On ne doit pas fumer le blé d'Inde avec du fumier frais et pailleux, car ce serait s'opposer à la réussite de la culture du blé-d'Inde.

Pour obtenir des engrais le meilleur effet possible, on sème le blé-d'Inde immédiatement sur eux. Après avoir bien ameubli le terrain, on fait des sillons exigés pour cette culture, puis on dépose le fumier dans le fond de ces sillons; ce qui est facile en faisant passer le tombereau dans les sillons. Quand on y a répandu le fumier, on passe une herse légère sur le travers du champ et les sillons se trouvent à moitié remplis, le fumier est aussi à moitié couvert de terre, et c'est sur cette terre que l'on sème; ce semis se fait à la volée. Ce mode présente deux avantages: 1o. on économise l'engrais; 2o. il nous permet de donner au blé-d'Inde un rechaussage plus élevé, ce qui convient très bien au blé-d'Inde.



Choix et préparation des semences.— Quoique le blé d'Inde conserve très longtemps ses facultés germinatives, surtout lorsqu'on le conserve à l'épi au lieu de l'égréner, il est toujours mieux de préférer pour la semence le grain de la récolte précédente, car la graine de deux et à plus forte raison de trois ans est beaucoup inférieure à la nouvelle, et ne sera par conséquent employée qu'à défaut de cette dernière.

Le meilleur moyen de se procurer du beau blé d'Inde pour semence, serait de le cultiver soi-même exprès dans un jardin ou sur une portion de champ parfaitement préparé; les plants étant bien exposés, arrosés au besoin et cultivés avec le plus grand soin à la main, prendraient nécessairement un plus grand développement, qui peut aller au-delà du double de ceux cultivés en grande culture sur les champs.

On doit aussi faire le même essai pour le choix des espèces, on ayant le soin de les isoler entre elles, afin qu'elles ne s'hybrident pas.

En ce qui concerne les croisements, on ne peut les éviter qu'en éloignant le plus possible l'une de l'autre les races distinctives. Du moment que vous cultiverez plusieurs variétés de blé d'Inde dans une localité restreinte, la pureté de chacune ne se maintiendra pas longtemps.

Il est difficile, avec le blé d'Inde, de conserver longtemps les races dans toute leur pureté, car elles se croisent avec une grande rapidité. Il importe donc de regarder de très près à l'épi et de ne réserver pour la semence que ceux dont les graines sont rigoureusement de la même couleur et de la même forme.

Le blé d'Inde est sujet aussi aux variations de couleur, et il n'est pas rare d'obtenir des graines rouges, noirâtres, bleuâtres, marbrées, on ne semant que des graines jaunes, ou bien encore d'obtenir des graines jaunes ou blanches en ne semant que des graines rouges. Il est probable que les variations sont plus à craindre avec la graine de dix-huit à dix-neuf mois, qu'avec la graine de six à sept mois, et plus à craindre aussi avec la graine découverte, exposée à la chaleur et à la fumée des cuisines où l'on a coutume de suspendre les épis, qu'avec la graine couverte de ses enveloppes et conservée dans une pièce plus convenable. Il vaut mieux tenir dans leurs spathes les épis de blé d'Inde que l'on destine à la semence, car la graine vêtue ainsi se dessècherait moins, serait moins exposée à la poussière, à la fumée, et n'en vaudrait que mieux.

Il n'est pas indifférent de prendre toutes espèces de grains pour la semence. On doit, lors de la récolte, réserver les épis les plus gros et les plus sains à cette intention, les conserver intacts dans un endroit sec et aéré, ne les égrener qu'au moment de l'emploi, et ne pas employer comme semence les grains des extrémités, car ils sont les moins parfaits.

Le blé d'Inde est sujet au charbon, ou peut-être à la carie; il est donc bon, quoique la chose ne se fasse que rarement, de le chanter avant de le semer. Comme le blé d'Inde est d'une nature cornée, c'est-à-dire très dur, il est encore bon, dans le cas où on ne le chanterait pas, de le mettre tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures afin de faciliter le développement du germe. On trouve de plus dans cette opération la facilité de distinguer les mauvais grains qui, comme plus légers, restent à la surface de l'eau,

d'où on les enlève avec une écumoire pour les donner aux volailles. Ce lavage a aussi le mérite de débarrasser la graine de la poussière charbonneuse qui peut s'y rencontrer et de hâter de beaucoup la germination. Il serait très bon d'assécher le blé d'Inde avec du plâtre, car, réduit en poudre, ce plâtre fournit au blé d'Inde une excellente nourriture.—(A suivre.)

Comment on s'instruit en agriculture au Danemark.

On sait qu'au Danemark l'agriculture est très avancée. Voici comment on s'instruit. Les jeunes gens qui se destinent à l'agriculture sont placés chez les fermiers du royaume pendant deux ou trois ans sous la direction de la société d'agriculture royale. Ils restent une année chez ces fermiers comme apprentis, en recevant un mince salaire, à part la pension et le logement. Au bout de l'année, l'apprentis est transféré dans une ferme d'une autre partie du royaume, et il passe sa troisième année encore dans une différente ferme, dans un district où se pratique un autre genre d'agriculture.

La société d'agriculture royale donne, dès le début, à chaque apprenti un certain nombre de livres agricoles, qui deviennent sa propriété à l'expiration des trois ans. Les apprentis font rapport à la société à des intervalles fixes, et de ces rapports et des déclarations des fermiers où ils ont travaillé, la société juge de leurs progrès et accorde les diplômes en conséquence. Les jeunes gens reçoivent ainsi une connaissance approfondie de toutes les différentes branches de l'agriculture, mais ils la gagnent bien, car ils sont occupés à de durs travaux de quatre heures du matin à sept heures du soir.—*La Presse.*

Soin de la vache laitière.

(Suite)

Au temps de laisser tarir les vaches, on doit diminuer la ration, et il faut se défier de laisser le lait se concréter dans les conduits lactifères par la fièvre, ce qui amènerait l'obstruction de ces conduits, et la perte d'un ou plusieurs trayons qui ne donneraient plus de lait.

Plusieurs cultivateurs m'ont souvent fait l'observation que leurs vaches donnaient du lait salé dès le commencement de l'hiver; la chose est arrivée chez moi, et en donnant une nourriture riche et abondante à ma vache, son lait, de salé, est redevenu bon. Il arrive aussi quelquefois qu'il est très difficile et même impossible de convertir la crème en beurre, l'hiver; la cause la plus fréquente de cet inconvénient c'est que les vaches sont nourries trop pauvrement; donnez de bonnes bouettes à vos vaches en sus des fourrages et le beurre sera facile à faire. Le cultivateur soigneux devra surveiller le vêlage de ses vaches, afin qu'il n'arrive aucun accident; il devra de plus porter une grande attention à l'inflammation du pis, toujours à craindre dans ce temps chez une vache bien hivernée; s'il y a symptôme d'inflammation, il doit diminuer la nourriture, dégorgé très souvent le pis; au début, il peut le laver à l'eau froide, ensuite appliquer au besoin des cataplasmes émollients.

En général, je crois qu'il vaut mieux ne pas laisser têter le veau; pour cela, on l'enlève immédiatement

après le part, sans le montrer à sa mère, on l'assèche avec de la paille, et on lui fait boire au bout de quelque temps, le premier lait de sa mère, car ce lait est chargé d'un principe spécial qui sert de nourriture et de purgatif. On doit donner au veau pendant quelques jours, le lait sortant du pis, puis on le laisse crémier un peu sans le laisser surir; après l'avoir écrémé, il faut le faire chauffer à 98 degrés ou à la température du lait chaud, avant de faire boire le veau que l'on habitue lentement à un changement de nourriture, diminuant graduellement le lait en y ajoutant de la soupe au pois, ou du grain moulu, ou des tourteaux de lin. Je me suis trouvé bien d'un peu de pois secs donnés tous les jours au veau dont l'estomac digère ce grain jusque vers l'âge de trois mois; il est aussi bien bon de donner tous les jours au moins pendant le premier mois au jeune veau, un œuf qu'on lui casse dans la bouche et qu'on lui fait avaler. Il faut bien se garder de *déranger* l'estomac du veau, soit par des breuvages trop froids, soit par une nourriture trop copieuse ou trop forte pour sa jeune constitution et d'amener la diarrhée, maladie la plus à craindre chez le veau, et malheureusement la plus commune; le meilleur moyen de remédier à cette maladie, est de faire boire au veau du lait sortant du pis de la vache.

Pendant l'été on peut mettre les veaux dans un petit pâturage, pourvu qu'ils aient un bon abri contre le soleil et contre la pluie. Il est reconnu que plus un animal est jeune, plus la nourriture qu'il consomme lui est profitable; aussi c'est une raison d'économie de développer les veaux pendant le bas âge, parce que plus ils vieilliront, plus ça coûtera cher: c'est là le principe des éleveurs. Si vous voulez avoir de belles vaches, développez bien vos génisses dès le bas âge, continuez le soin jusqu'à deux ans, âge auquel elle devra vêler et vous payez bien richement le soin que vous devrez lui continuer comme vache à lait. Une considération très importante pour un cultivateur qui nourrit richement son troupeau, c'est le soin à apporter à ses fumiers. Le fumier sera d'autant meilleur que la nourriture aura été plus riche, c'est connu; or si l'on fait beaucoup de dépenses pour nourrir ses vaches et que l'on néglige ses fumiers, je crois que l'on perd d'un côté ce que l'on a gagné de l'autre. Il faut donc disposer son étable de manière à pouvoir recueillir tous les fumiers solides et liquides, les mettre à l'abri pour qu'il ne neige pas ni qu'il pleuve dessus, faites attention qu'ils ne chauffent pas trop; on ne doit jamais voir *fumer* un tas de fumier, le gaz qui s'en échappe est de l'ammoniaque, et c'est la partie la plus importante du fumier pour fertiliser le sol; il est bon de mettre un peu de plâtre à chaque couche de fumier, le plâtre absorbe le gaz ammoniac. Lorsqu'on étend le fumier sur la terre, on laboure immédiatement après, afin que tous les principes fertilisants soient enfermés dans le sol, excepté lorsqu'on étend du fumier sur les prairies; alors on doit l'étendre immédiatement après avoir fauché et enlevé le foin.

La nature de cet entretien me porte naturellement à vous parler de la sélection ou du choix des vaches laitières. Dans quelle race doit-on choisir de préférence une bonne laitière? Je crois que notre vache canadienne est peu ou point inférieure aux autres lai-

tières; elle est des plus rustiques, et avec un soin judicieux on en peut faire une laitière supérieure, et l'on en a vu de bonnes preuves par les expériences qui viennent d'être faites. On m'a dit qu'une vache canadienne de l'Assomption a ait donné 11 lbs de beurre dans une épreuve de 7 jours; et la vieille Major n'a-t-elle pas donné au-delà de 12 livres de beurre en 7 jours, malgré ses 14 ans, et n'eut été un accident de maladie pendant l'épreuve, je crois qu'elle pouvait aller au moins à 15 livres. Cette vache avant de devenir la propriété du Rév. M. Gérin, était passée par trois ou quatre mains, et avait toujours été vendue à vil prix, parce que personne ne connaissait ses qualités supérieures de laitière avant qu'elle eut le soin requis pour les développer. Si un cultivateur habile avait tiré profit de cette vache en élevant tous ses veaux, après avoir fait le choix judicieux d'un bon reproducteur, il serait aujourd'hui propriétaire d'un troupeau qui lui vaudrait beaucoup d'argent, et je vous dirai comme preuve que M. le curé Gérin a refusé \$200 pour sa Major, l'été dernier. Mais malgré que cette vache soit certainement supérieure par ses qualités laitières et sa beauté, soyons certains qu'il y a encore un grand nombre de *Major* qui, faute de soins, sont ignorées.

Choisissons donc dans nos troupeaux les meilleures laitières, que les médiocres soient envoyées à la boucherie; soignons bien nos vaches pour les développer au lait, nourrissons richement nos veaux afin de les bien développer, et nous aurons avant longtemps des vaches supérieures.

J'allais oublier la condition la plus importante, le choix du reproducteur. Il ne faut jamais croiser notre vache canadienne avec les reproducteurs de race étrangère, et ne se jamais laisser tenter par le gros-seur du taureau. Choisissez toujours pour reproducteur le veau qui vient d'une de vos meilleures laitières, et le succès vous attend, si vous donnez avec discernement une nourriture riche et copieuse.

Il y a quelques années passées, un cultivateur de ma paroisse vivait médiocrement; assez grand propriétaire d'un terrain pauvre, il semait beaucoup et récoltait peu, il tirait beaucoup de vaches et faisait peu de beurre; père de plusieurs enfants, il se croyait dans l'obligation de les laisser voyager pour pourvoir par eux-mêmes à leur avenir.

A l'ouverture des industries laitières, ce cultivateur se décide à y apporter son lait; pendant le premier été, il se stimule de zèle et d'ambition, et tous les jours il veut faire mieux, il prend tous les moyens possibles pour bien nourrir ses vaches, et dès le second été, il sème beaucoup de graines pour ses pâturages, et des racines pour l'automne; dès le premier automne il envoie à la boucherie ses méchantes laitières, et ne garde que ses meilleures. Et il a toujours fait de mieux en mieux; les conférences agricoles sont venues lui apprendre ce qu'il ne connaissait pas. Ce cultivateur a aujourd'hui le meilleur troupeau de vaches canadiennes de la paroisse, et c'est celui qui fait le plus d'argent aux industries; il soigne très richement ses vaches l'hiver et l'été; il a toujours une abondante provision de fourrages verts pour le temps de disette, il tire profit de ses fumiers, ses terres sont améliorées et maintenant malgré qu'il donne beaucoup de grains à ses vaches, ses récoltes

sont tellement abondantes que c'est encore un de ceux qui en vendent le plus pour le commerce.

Cet habitant m'a dit plusieurs fois que ce sont ses vaches qui l'ont racheté et lui ont permis d'acheter de bons établissements pour ses enfants, tout en se conservant une riche aisance pour ses vieux jours.

Imitons donc ce cultivateur, et, comme lui, nous pourrions, avec nos vaches, améliorer notre culture, doubler nos revenus sans plus de travail, ramener l'aisance au foyer, et pouvoir établir nos enfants au milieu de nous; nous aurons fait là une œuvre patriotique, tout en étant bénéficiaire à notre famille et à nous même.

Cette remarquable conférence de M. le Dr Coulombe a provoqué de la part de MM. Barnard et Chalais quelques questions que nous croyons nécessaires de publier ici, de même que les réponses de M. le Dr Coulombe, à ces questions.

— *M. Barnard* : Le Dr Coulombe qui nous a parlé avec tant de science pratique sur l'agriculture, s'est excusé en disant qu'il n'était pas cultivateur. Je sais qu'il est avant tout médecin; je sais qu'il soigne ses malades et les guérit. Cependant, il vient de nous donner un exemple que je voudrais voir suivi partout. Le Dr Coulombe a employé ses loisirs à acquérir des connaissances particulièrement utiles pour lui et ses concitoyens, c'est un véritable patriote et un ami de l'agriculture.

Il a passé non seulement ses loisirs, mais une partie de ses nuits à étudier la meilleure manière de nourrir et de traiter les vaches. Il a rendu de grands services à ses co-paroissiens, à la société et au pays tout entier en venant nous faire part des études sérieuses qu'il a faites. Au nom de la société, j'offre mes plus sincères remerciements au savant conférencier qui vient de nous entretenir.

On m'a demandé tout-à-l'heure de faire expliquer au Dr Coulombe un point de sa très intéressante conférence. Le Dr Coulombe a recommandé dans des cas spéciaux de soigner les vaches seulement deux fois par jour l'hiver. Voici la question qui m'a été posée par un délégué d'un des cercles agricoles : Le Dr Coulombe conseille-t-il de soigner les vaches deux fois par jour seulement même pour la production du lait ?

— *Dr Coulombe* : J'ai dit d'une manière générale que l'on devrait soigner les vaches deux fois par jour; mais il faut supposer que ces vaches sont soignées assez abondamment. Je me base sur le fait que les vaches prennent douze heures pour digérer un repas abondant. Naturellement, si l'on ne donne aux vaches qu'un peu de paille chaque repas, on doit les soigner plus souvent. Pour bien vous faire comprendre je me permettrai une comparaison : Un jeune enfant qui est au biberon a l'estomac très faible et très délicat; il ne peut prendre à la fois qu'une très petite quantité de nourriture très digestible; on peut faire prendre de la nourriture à cet enfant dix à douze fois par vingt-quatre heures et ce ne sera pas préjudiciable à sa santé. Maintenant, voici un homme robuste qui ne prend pas beaucoup d'exercice, si cet homme prend un excellent repas le matin, il peut aller jusqu'au soir sans manger, et son estomac n'en sera que mieux. C'est la même chose pour les animaux. Si vous donnez aux animaux une nourriture tellement bien préparée pour la digestion, que cette nourriture passe de suite dans les intestins, je conseille, alors, de donner à ces animaux plusieurs repas par jour, surtout si vous nourrissez l'animal en vue de la production du lait.

— *M. Chalais* : Dans le cas où vous ne donneriez que deux repas par jour, est-ce que vous donneriez l'un de ces repas à six heures le matin et l'autre à six heures le soir; c'est-à-dire ferez-vous une différence entre les heures de la nuit et les heures du jour ?

— *Le Dr Coulombe* : Si la vache est à l'étable, je lui donnerais le premier repas à six heures du matin, le second à six heures du soir; c'est-à-dire je ne ferais pas de différence entre les heures de la nuit et celles du jour, parce que la vache n'a pas plus d'activité le jour que la nuit.

— *M. Barnard* : Je concours entièrement dans l'opinion du Dr Coulombe.

Ceci me rappelle une histoire. J'ai été à une convention en Haut-Canada pendant deux ou trois années de suite. Tous les

ans un éleveur très distingué des Etats-Unis qui avait un gros troupeau de vaches disait à la convention qu'il ne donnait que deux repas par jour à ses vaches pendant l'hiver, et qu'elles étaient toujours très grasses, qu'il vendait ses vaches très cher. Un jour on lui demande comment il nourrissait ses vaches au printemps et en été, il répondit : " Je les nourris absolument comme en hiver, leur donnant la même nourriture; je ne donne que deux repas par jour, je donne le premier repas à six heures du matin, ensuite, on les envoie au champ pour les faire amuser en attendant le repas du soir. Le soir on les ramène à l'étable pour le souper et on a encore le soin de les faire amuser après le souper, on les laisse ainsi s'amuser dans l'herbe." C'est ainsi que l'honorable Harris Lewis de l'état de New-York était d'opinion que deux repas par jour suffisaient pour les vaches, pourvu qu'on les laissât s'amuser avec d'excellents aliments entre ces repas. Cependant, quand les vaches ne donnent plus de lait, deux bons repas par jour peuvent suffire.

Alimentation du bétail pendant l'hiver.

Si l'on veut que les animaux profitent bien des aliments dont on a à disposer à leur égard pendant tout le temps de la stabulation, il faut que cette nourriture leur soit distribuée avec intelligence. Ainsi, il n'est pas convenable, dès les premiers mois de la stabulation, de leur donner le meilleur des fourrages, car on courrait risque de n'avoir à leur donner, à la fin de l'hiver, qu'un fourrage de médiocre qualité, et les animaux auraient à souffrir de ce changement de nourriture qui serait alors au pire. Il vaut mieux alterner les repas avec les fourrages de différentes qualités, afin de n'avoir pas à leur donner à la fin de l'hiver que des fourrages de médiocre qualité; autrement les animaux que l'on destine à la vente pour le printemps étant alors chétifs par le défaut d'une nourriture convenable, ne pourrait être vendus, ou du moins qu'à un faible prix; on serait alors obligé de les garder pendant la saison des pâturages, et, avant qu'ils soient vendables pour la boucherie, de les mettre de nouveau en stabulation l'hiver suivant, pour les engraisser. L'élevage du bétail pour la boucherie serait dans ce cas une exploitation ruineuse.

Bibliographie.

HISTOIRE POPULAIRE DE L'EGLISE DU CANADA

PAR

M. l'abbé D. Gosselin.

Nous accusons avec reconnaissance réception d'un volume ayant pour titre : " Histoire populaire de l'Eglise du Canada." M. l'abbé Gosselin a publié ce livre dans le but de faire connaître plus intimement l'histoire religieuse de notre pays, et de faire aimer et respecter davantage les évêques, les missionnaires, et leur dévouement à la cause de la religion et de la patrie.

" L'histoire populaire de l'Eglise du Canada," dit M. Gosselin, n'est pas un livre nouveau par le fond, puisqu'en histoire on ne peut rien inventer; mais elle est nouvelle pour la forme, parce qu'elle donne le récit, relativement complet, de cette épopée qui commence à Champlain pour finir à Son Eminence le Cardinal Taschereau.

Ce livre, préparé spécialement pour l'enfance, est par questions et réponses.

Ce livre est en vente au prix de 25 cts, chez M. J. A. Langlais, libraire, à St-Roch de Québec. On peut également se procurer chez M. Langlais les ouvrages suivants par le même auteur : Manuel du pèlerin à la Bonne Ste Anne de Beaupré, 20 cts; Abrégé complet de l'Histoire Sainte, 1er, 2e et 3e cours, 20 cts chaque cours; Tablettes chronologiques et alphabétiques des principaux événements de l'Histoire du Canada, 20 cts; le même en anglais, 20 cts; Les principales vérités de la religion, en tableaux, 5 cts.

Choses et autres.

Calendrier de la Puissance du Canada pour 1888, publié par J. B. Rolland et Fils, éditeurs, Montréal. Prix : 5 cents.

Ces jours derniers, nous avons le plaisir d'accuser réception de l'*Almanach des familles* de MM. J. B. Rolland et Fils. Aujourd'hui encore, nous venons de recevoir des mêmes éditeurs le *Calendrier de la Puissance* pour l'année bissextile 1888.

Cette belle grande feuille (formant 24 x 38) qu'on est accoutumé de voir suspendue aux murs de toutes les institutions catholiques comme à ceux de chaque famille, occupera encore cette fois dignement sa place, car on y trouve revus avec le même soin que les années précédentes, outre le calendrier astronomique, le calendrier ecclésiastique entièrement conforme à l'*Ordo*, ayant en regard de chaque mois une revue de faits relatifs à l'histoire du pays et des principaux événements des années écoulées; enfin, la liste complète de tous les membres du clergé de la Puissance, corrigée d'après les derniers rapports et qu'on ne trouve sur aucune feuille analogue.

Ce calendrier est en vente chez tous les libraires et les principaux marchands. Prix : 5 cents.

Le prix des pommes de terre aux Etats-Unis.—La Patrie de Coches, dans l'état de New-York, informe que les pommes de terres y sont très rares maintenant. Depuis un mois l'augmentation du prix a été de 50 cts par baril, et il est probable que dans quelques jours il y aura encore augmentation de 50 cts, ce qui portera le prix de ce précieux tubercule à \$3 le baril.

Quel sera le prix des pommes de terre d'ici à la prochaine récolte?—La récolte des pommes de terre ayant été la plus importante comparativement aux autres produits des champs, la question du prix de vente devra nécessairement intéresser ceux qui peuvent disposer d'une certaine quantité pour les marchés.

Les statistiques suivantes que nous empruntons au *Prix courant*, nous donnent une idée de la rareté des pommes de terre aux Etats-Unis, et il est certain que pour suffire aux besoins de plusieurs endroits des Etats-Unis, il faudra recourir aux marchés de la Province de Québec.

Nous lisons dans *Le prix courant* publié à Montréal :

" Pour aider à nos lecteurs à se former une opinion sur cette question nous donnerons ici les chiffres que nous avons pu recueillir des sources les mieux renseignées.

" Aux Etats-Unis, la récolte de patates a eu à souffrir d'abord, de la sécheresse, puis de la maladie. Le rendement a été à peu près le même qu'en 1881, c'est à dire 54 minots en moyenne à l'arpent, soit un total de 134,000,000 de minots, au lieu de 163,000,000 de minots en 1886; déficit 29,000,000 de minots.

" Le rendement a varié suivant les états. Il était de 66 minots pour New-York; de 55 minots pour la Pennsylvanie; de 33 pour l'Indiana et l'Illinois; de 80 pour le Minnesota; de 55 pour l'Iowa, de 60 pour le Missouri; de 59 pour le Kansas; de 70 pour le Nebraska et de 115 pour le Dakota.

" Ainsi les états les plus pauvres sont ceux qui touchent la province d'Ontario, et qui achèteraient ses patates, si elle en avait à vendre; mais d'après les rapports du Bureau des Indes de la province en question, la récolte de patates, cette année, dans l'Ontario est en déficit de 5,400,000 minots sur celle de l'année dernière.

" L'Ohio, le Michigan, l'Indiana et l'Illinois seront donc forcés de venir s'approvisionner plus à l'est; c'est-à-dire dans la province de Québec et dans les provinces maritimes. Dans ces dernières provinces, la récolte a été excellente et a produit, nous dit-on, 30,000,000 de minots dont une bonne partie sera disponible pour l'exportation. On nous informe cependant que la récolte de l'île du Prince-Edouard est sujette à pourrir et se conserve mal.

" D'ailleurs le marché d'exportation de ces provinces est à Boston et à New-York, qui ont assez de besoins pour absorber leur surplus.

" Il est donc probable que les marchés de Détroit, Cleveland et Chicago seront approvisionnés par les patates de nos cultivateurs.

" Dans la Nouvelle-Ecosse, tout ce qu'on pouvait trouver de disponible aux derniers avis, se payait 40 cts le minot."

Opérations des fromageries et beurrieres dans le bas de Québec.—Un correspondant de Montmagny donne au *Prix courant* les renseignements suivants :

" Les opérations des fromageries et des beurrieres dans le bas de Québec sont terminées depuis le commencement de ce

mois et les produits en général sont vendus: le beurre, de 22 à 22½ cts, et le fromage de 10½ à 11 cts.

" Les cultivateurs sont satisfaits du résultat de ces ventes; plusieurs d'entre eux qui s'occupaient l'hiver à l'engrais des bœufs pour les marchés locaux ou l'importation, sont disposés à augmenter le nombre de leurs vaches à lait pour le printemps prochain.

" Dans ce district, si les rumeurs s'accréditent, il va s'établir un grand nombre de beurrieres. M. N. L. Duhaime qui a doté le bas de Québec de fromageries et de beurrieres, qui en a établi depuis quatre à cinq ans douze à quatorze, a des demandes des diverses paroisses où cette industrie n'existe pas encore, pour en établir dix ou douze le printemps prochain. Il se propose, avec quelques autres, de fonder une compagnie à fonds social pour exploiter cette industrie et il doit s'adresser dans ce but à la Législature, à sa prochaine session, pour obtenir une charte.

La vente du fromage.—Les fromagers du comté de Frontenac, dans la Province Ontario, à leur réunion annuelle, ont émis l'opinion que les produits de la fromagerie devraient être vendus à mesure qu'ils sont prêts pour le marché et aux prix alors courants.

Ils ont aussi blâmé l'usage de faire des contrats pour livraison future. Cette pratique, a-t-on dit, a été ruineuse cette année pour les acheteurs qui, pour se relever, vont conserver une partie de leur stock jusqu'au printemps et en inonderont alors le marché au détriment des fromages de la nouvelle saison.

Cette question de vente des produits de la fromagerie est des plus importantes, et elle mérite d'attirer l'attention la plus sérieuse de la part des cultivateurs. Le comité de direction d'une fromagerie doit étudier les fluctuations des prix de vente sur les marchés et quand il a jugé qu'il convient de vendre à tel ou tel prix, son action ne devrait être contrôlée par ceux qui ne visent qu'à obtenir de hauts prix sans s'occuper des conséquences qui peuvent résulter par le refus d'un prix raisonnable. Ceux qui dirigent une fromagerie depuis déjà plusieurs années doivent être, il nous semble, les meilleurs juges en cette affaire et les plus intéressés à opérer des ventes avantageuses aux cultivateurs; pour cette raison, leurs conseils devraient toujours être pris en bonne part, par le comité de direction d'une fromagerie.

RECETTES

Conservation des cordes et toiles.

Ce résultat éminemment utile, est obtenu d'une façon très sûre au moyen d'une double opération.

Les cordes sont d'abord sulfatées comme les poteaux télégraphiques et les traverses qui supportent les rails des chemins de fer. Il suffit, pour cela, de les plonger, sèches, dans un bain de sulfate de cuivre préparé à raison de deux tiers d'once de cette substance par pinte d'eau, et de les y laisser tremper durant quatre jours; après quoi on les fait sécher.

Il faut ou bien les goudronner ou bien les immerger dans de l'eau de savon. Le goudron, en enveloppant la corde, y retient mécaniquement le sel de cuivre; le savon y fixe ce sel par une réaction chimique tout aussi efficace. Dans l'un ou l'autre cas, les cordes sont à l'abri de la dent des rats, pour qui le sulfate de cuivre est un poison; mais le goudronnage, qui constitue une opération très économique, a de plus l'avantage d'écartier ces animaux et de sauver ainsi de leurs dégâts les objets que la corde attache. Cependant l'odeur forte à laquelle est dû cet avantage, devient quelquefois un inconvénient; on devra, dans ce cas, donner la préférence aux cordes préparées au savon, qui restent inodores et ne sont pas gluantes (poisseuses). Voici, au surplus, en quoi chacune de ces opérations consiste :

On fait chauffer du goudron dans un peblon, on y plonge la corde, et on la tire aussitôt à la filière de façon à la débarrasser de l'excédent de goudron, tandis qu'il est encore chaud. La filière n'est autre chose qu'une branche fendue et munie d'une double entaille formant dans la jointure un trou rond. On complète le nettoyage en passant la corde sur une poignée d'étoüpes.

La seconde méthode consiste à faire tremper la corde dans une solution d'un cinquième de livre de savon par pinte d'eau. Il se forme un savon cuivrique qui, mieux encore que le goudron, préserve le chanvre de la putréfaction.—*La Production.*

Ciment pour coller la porcelaine et la pierre

On cite comme l'un des meilleurs ciments pour recoller la porcelaine et le verre, une préparation qui est à la fois peu coûteuse, facile à préparer et à appliquer. Cette préparation consiste à prendre une dissolution assez concentrée de colle de poisson dans l'eau à laquelle on ajoute un peu d'alcool et de la gomme ammoniacque, de manière à faire du tout une pâte très liquide. Pour s'en servir, on l'applique avec une petite spatule en bois sur les parties que l'on veut recoller, on les presse fortement l'une contre l'autre et on laisse sécher. On peut, du reste, remplacer la gomme ammoniacque par de la résine-mastic en dissolution dans l'alcool.

PROVINCE DE QUEBEC, }
 District de Rimouski. } COUR DE CIRCUIT.

No. 2926.

DIDIER OUELLET, marchand, de la ville de St-Germain de Rimouski,

Demandeur,

vs.

JOSEPH PARENT, fils de Joseph, cultivateur, ci-devant de la paroisse de Notre Dame du Sacré-Cœur, et actuellement à Fall-River dans l'Etat de Massachusetts, l'un des États-Unis d'Amérique,

Défendeur,

et

PHILIPPE JOSEPH BAZIN, commis-marchand, de la cité de Québec,

Tiers-Saisi.

Le dix-septième jour d'Octobre 1887.

Il est ordonné au Défendeur de comparaitre sous deux mois.

LETENDRE & CHAMBERLAND,
 G. C. C.

9 Décembre 1887.—2

Demande d'emploi comme fermier.

Un jeune homme diplômé à l'École d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, désirerait avoir une place de fermier. Bons certificats fournis. S'adresser à A. L., au Bureau de la Gazette des Campagnes, à Ste Anne de la Pocatière, P. Q.

9 Décembre 1887.—

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau: No. 30, rue St Jacques, Montréal.

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

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER,
 Gérants, à Montréal.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

POUR 25 CENTS,

LA LIBRAIRIE J. B. ROLLAND et FILS,
 6 à 14 rue Saint-Vincent, à Montréal,

Adressera franco à toute personne qui enverra la somme ci-dessus :

- 1o. L'Almanach agricole pour 1888.
- 2o. L'Almanach des Familles pour 1888.
- 3o. Le Calendrier de la Puissance pour 1888.
- 4o. Les Paillettes d'or, 6e série.

Adressez sans retard votre demande et vous recevrez franco par la poste ces articles

Four 25 Cents.

17 novembre 1887.

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.

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

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

3 novembre 1887.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL**1887---Arrangement pour la saison d'hiver---1888.**

Le et après lundi, 28 novembre 1887, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.35
Pour Halifax et St-Jean.....	10.38
Pour Lévis.....	9.50
Pour Lévis.....	15.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	15.50
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.32

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

D. POTTINGER, Surtendant en chef

Bureau du chemin de fer,
 Monoton, N. Bk., 26 novembre 1887.