

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARRAISANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant

Hector A. Froulx.

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. Froulx**, Gérant.

ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : M. le Docteur Jean-Charles Taché, député ministre d'agriculture à Ottawa, mis à la retraite.—Un bazar à Fraserville dans le but d'aider à la construction de l'Hospice du Sacré-Cœur à Fraserville.—La colonie de Témiscamingue.—Une excursion au Lac St Jean et Chicoutimi (2e lettre).

Causerie Agricole : De la fabrication du cidre (Suite).—Brassage ou pilage et pressage des pommes.—Extraction du jus. Fermentation du jus de pommes.—Conservation du cidre.—Emploi des résidus.

Sujets divers : Renseignements pratiques sur la laiterie, par le Dr Twitchell rédacteur du *Maine Farmer*.—Précautions à prendre à l'égard des confitures de quelque espèce que ce soit.

Bibliographie : " Histoire de l'église de Notre-Dame de la Victoire, Basse-ville de Québec, " par M. le Dr N.-E. Dionne.
Choses et autres : M. Charles Vallerand, de Québec, ancien élève de l'école d'agriculture de Ste Anne, s'établit comme colon à St Prime, Lac St Jean.—La vacherie de la ferme modèle attachée à l'école d'agriculture de Ste Anne.—Le prix du beurre et du fromage.

Recettes : Confiture de fraises.—Manière d'huiler un attelage.

REVUE DE LA SEMAINE

M. le Dr Jean-Charles Taché, député ministre de l'agriculture à Ottawa, mis à la retraite.—Le service civil à Ottawa vient d'éprouver un vide qui sera vivement senti par la retraite de M. le Dr J. C. Taché qui présidait depuis la Confédération au département le plus important de la Puissance: celui de l'agriculture et des statistiques. Voici à cette occasion ce que nous lisons dans le *Courrier de St Hyacinthe* :

" Un des vétérans du service civil, le Dr Jean-Charles Taché, député ministre de l'agriculture, au gouvernement d'Ottawa, vient de prendre sa retraite. L'administration fédérale perd en sa personne, au dire de tous, son officier le plus éminent. Malade depuis plusieurs années, à la suite du travail énorme qu'il donnait dans ce département de l'agriculture, où son absence a laissé un vide bien difficile à combler, ce n'est qu'après des sollicitations pressantes et

réitérées qu'il a pu obtenir sa retraite, dont le gouvernement appréciait justement la haute conséquence.

" Le Dr Taché va jouir d'un repos bien mérité, qui, nous l'espérons, prolongera sa vie si utile au pays. Il était non-seulement, dit un confrère, le meilleur officier du gouvernement, mais nous le croyons l'homme le plus instruit du Canada. Il semble avoir tout étudié, tout appris. Il n'est guère de connaissances humaines qui lui soient étrangères: droit, médecine, statistique, économie politique, sciences naturelles, histoire du Canada, etc. Ses recensements sont des chefs-d'œuvre. Le gouvernement recourait fréquemment à ses lumières, même quand il s'agissait de matières étrangères à ses devoirs officiels.

" Avant de devenir député-ministre, le Dr Taché avait joué un rôle important comme inspecteur des prisons, et précédemment comme député et journaliste. Nous le réclamons comme l'un des gloires de la presse canadienne-française en sa qualité de rédacteur fondateur du *Courrier du Canada*. Sa prescience, son savoir politique, on peut les mesurer par le fait qu'il est véritablement l'auteur de l'Acte de la Confédération. Les dispositions fondamentales de notre charte constitutionnelle se trouvent dans la fameuse brochure qu'il publia plusieurs années avant que les hommes politiques des différentes provinces eussent tenu la fameuse conférence de Québec sous la présidence de son oncle, le regretté sir Etienne-Paschal Taché.

" De toutes parts, la presse a apporté son tribut de louange à cet éminent citoyen qui se retire du service chargé d'années et de travaux utiles. Nous nous unissons de grand cœur à ce témoignage unanime et sincère."

Un bazar à Fraserville, au profit de l'Hospice des Dames du Sacré-Cœur.—Un bazar, organisée par les dames de cette ville a eu lieu dernièrement et la recette a été de \$1,000. C'est un beau succès qui fait honneur aux dames organisatrices de ce bazar fait dans le but de venir en aide à la construction de cet

hospice. Le bazar a été clos par une brillante soirée dramatique et musicale donnée par les amateurs de Québec qui ont joué "Edouard le Confesseur."— M. R. MacDonald, surintendant du Chemin de fer Intercolonial, a organisé, dans le même but, une soirée musicale au grand hôtel de Cacouna, dont il est l'un des propriétaires. La recette a été satisfaisante et la soirée agréable. Le double but de faire une bonne œuvre et de passer une belle soirée a été complètement atteint.

La colonie du Témiscamingue.—Quelques notes sur le Témiscamingue, les avantages qu'il offre, le développement agricole et matériel qui s'y remarque déjà offrent quelque intérêt.

Le lac Témiscamingue est un élargissement de la rivière Ottawa; il divise les deux provinces de Québec et d'Ontario. La région qu'il arrose et fertilise pourrait donner asile à 50,000 personnes. Le sol y est excellent, très facile à cultiver, bien arrosé, bien égoutté. Les terres offrent les plus grands avantages; pas de roches, pas de gravier, pas de sable. Il suffit de choisir et de prendre un certificat de l'agent des terres de la couronne qui se trouve sur les lieux pour en être le titulaire. Le climat permet la culture de tout ce qui se produit dans les autres parties où les semences sont commencées avec succès à la fin d'avril.

La région du Témiscamingue reçoit tous les ans un fort contingent de bûcherons, et les cultivateurs trouvent à vendre leurs produits à un prix fou. Ils nous assurent qu'il en sera de même encore pendant longtemps, attendu qu'ils sont loin de satisfaire à toutes les demandes.

Le principal noyau de population est dans le canton de Duhamel sur le bord du lac où il y a maison maison des Oblats, communauté de Sœurs Grises, hôpital et des classes. Le canton vient d'être érigé en municipalité à la dernière session de la législature, sous le nom de municipalité des cantons de Guigues, Laverlochère et Fabre, et comprend un rayon de vingt-cinq à trente milles.

Le canton de Duhamel est à 86 milles de la station Matawa, sur le C. P. R., mais il y a communication par bateau à vapeur et par chemin à lisses entre le canton et cette station; quatre bateaux à vapeur font le service sur le lac lui-même.

La population de ce canton comprend une centaine de familles. Il y a moulin à farine, moulin à scie, moulin à bardeaux. Cette année, le gouvernement a fait dépenser \$6,000 pour chemins de colonisation, et la société de colonisation elle-même y a dépensé 15 à \$20,000 pour le défrichement des terres.

Une excursion au Lac St Jean et Chicoutimi.

(2^{me} lettre.)

Rivière du Saguenay (à bord du *St Lawrence*).

28 juillet 1888.

Mon cher Directeur,

En rentrant hier au soir à Chicoutimi, je suis passé au bureau de poste dans l'espoir d'y trouver de vos nouvelles. Je n'en ai eu qu'indirectement par une lettre de monsieur Julien Chabot, le très aimable gérant de la Compagnie de navigation de Richelieu et Ontario, ligue du Saguenay,

qui, en réponse à votre demande, m'adressait une passe sur les bateaux de la compagnie de Chicoutimi à Tadoussac et retour, avec ses meilleurs souhaits pour la réussite de mon excursion. Cela dit pour vous expliquer comment je vous écris en descendant le Saguenay. J'ai profité en effet de ce que le bateau quittait Chicoutimi ce matin et y remontait, pour m'embarquer et descendre à Tadoussac.

Mais n'anticipons pas sur les événements et revenons, comme on dit, à nos moutons (on passera cette expression vulgaire à l'élève de l'école d'agriculture), revenons, dis-je, au but principal de ma visite, qui n'est point un voyage de simple curiosité, mais une sorte d'inspection du Lac St Jean et du Saguenay au point de vue des avantages que la colonisation y peut trouver, et des progrès qu'elle y a faits déjà si rapidement, malgré le manque de moyen de communication.

Après avoir terminé ma lettre, il y a huit jours, je quittai Roberval pour me rendre à St Gédéon de Grandmont, dans le canton de Signay. Pas d'autre chemin à suivre que celui que j'avais déjà fait pour aller à St Louis et St Jérôme l'avant veille; j'ai revu St Louis et St Jérôme sans m'y arrêter; j'ai admiré, de nouveau et avec un plaisir croissant, la chute gigantesque de la rivière Ouïatchouane "qui fait des détours," que les travaux du chemin de fer ont maintenant dépassé vers Roberval, et le hâvre naturel si pittoresque de la rivière Matabetchouane, plus connue dans le pays sous le nom de *rivière du poste*, où doivent être rendus à l'heure présente les travaux de l'embranchement du chemin de fer sur Chicoutimi.

À l'embouchure de la rivière, sur la rive droite, aux bords du Lac s'élèvent, sur une sorte de promontoire, assez élevés pour être à l'abri des crues du Lac, les constructions de l'ancien poste de la Compagnie de la Baie d'Hudson aujourd'hui transféré à la Pointe Bleue. Cette ravissante propriété, à laquelle une terre est attenante, m'avait séduit, et je me proposais de la visiter en détail et d'en demander le prix avant de quitter le Lac. J'apprends en traversant la rivière au Bac qu'elle vient d'être vendue pour \$1600 et j'en éprouve quelque regret passer. N'y pensons plus; nous pourrions avoir la consolation de venir plus tard y passer quelques jours, l'acquéreur se proposant d'y ouvrir un hôtel. L'idée est excellente, la situation étant charmante et le bateau du Lac St Jean, le *Péribonca*, dont l'aménagement s'achève, devant avoir une station à la Métabetchouane.

À notre arrivée à Grandmont, on nous attendait avec une cordiale réception; nous trouvâmes monsieur l'abbé O. Lavoie vicaire d'Hébertville, venu pour chanter la messe paroissiale du lendemain, monsieur le curé étant tenu à certains ménagements par suite des fatigues nombreuses qu'il a subies depuis qu'il est dans sa paroisse où tout était à faire et où tout le nécessaire a été fait rapidement et presque merveilleusement, grâce au zèle ardent de M. le curé Joseph Paradis, dont ses paroissiens doivent être fiers de même qu'il est content d'eux.

Je vous dirai plus à loisir les travaux importants entrepris et menés à bonne fin par M. le curé Paradis; mais je dois en ce moment me borner à quelques renseignements généraux sur mon itinéraire et ma visite, pour revenir plus tard, tout à fait en détail, soit dans un feuilleton, soit dans un numéro spécial de la *Gazette des Campagnes*, soit même dans une brochure, suivant les encouragements que nous recevrons, sur chaque paroisse, chaque mission, chaque champ de colonisation ouvert, fut-ce par un seul colon!

M. le curé de St Gédéon de Grandmont est en même temps chargé des missions du canton Taillon où existent actuellement deux défrichements assez considérables: l'un à la Rivière à la Pipe et l'autre à la Rivière au Cochon. Sur son indication, je décidai de m'y rendre dès le dimanche, et après avoir entendu la messe de M. le curé avec mes canotiers, je dis au revoir à MM. Paradis et Lavoie ainsi qu'à mon guide, devant tous les retrouver à Alma le soir même, au lendemain. Quand j'arrivai aux bords du Lac pour embarquer, nous trouvâmes le lac assez agité par un fort vent du sud, et mes hommes me prévinrent qu'on pourrait être obligé de débarquer avant d'arriver. Nous nous mîmes en route néanmoins et me souvenant que dans mes excursions de pêche sur les côtes de Bretagne, dans la Baie de St Malo, j'avais entendu nos pêcheurs Bretons invoquer St Clément, patron du vent, je fis une courte prière à ce bon saint qui nous donna ce qu'il nous fallait, tout juste pour avoir les émotions et les embruns d'un lac, disons comme nos hommes, "de la mer agitée" et néanmoins marcher vite.

Mes hommes m'avaient demandé deux heures et demie à trois heures pour me rendre à la Rivière à la Pipe. On compte environ quatre lieues de Grandmont à la mission; deux heures après le départ nous étions débarqués à destination. C'était mon premier voyage en canot d'écorce; l'immobilité m'avait bien un peu fatigué, mais je me suis délié les jambes à parcourir les établissements de la Pipe où j'ai admiré de bien belles récoltes de pois dont les cosses étaient déjà bien formées; de l'orge magnifiquement épiée, des patates superbes, et de beau blé. Les colons de la Pipe et du Cochon sont enchantés de leurs terres et affirment qu'en arrière de leurs établissements les terres sont excellentes sur une profondeur d'au moins quatre à cinq lieues.

De la Rivière à la Pipe, où j'ai passé quelques bonnes heures, dans un établissement nouveau, sans autre accès que sa rivière et le Lac, sans chemins encore, je suis descendu à St Joseph d'Alma, plus connu dans les environs sous le nom de "La Sleigh," à cause de la glissoire que le Gouvernement y entretient pour la descente des billots sur la Petite Décharge du Lac. Au retour assez gros temps, et mes canotiers crurent un instant de faire un portage d'une lieue à travers l'île d'Alma, de la Grande Décharge à la Petite Décharge. Heureusement pour moi et surtout pour eux, pendant que nous louvoyons à l'abri du vent dans les îles de la Grande Décharge, le vent s'apaise et nous gagnons la Petite Décharge. "Faire portage" est peut-être plus correct, mais l'Académie n'a pas idée de ce que c'est qu'un rapide, qu'un portage, et en attendant qu'elle le consacre, je me servirai des expressions populaires si caractéristiques et si simples à la fois. Donc nous avons "portagé" les trois rapides de la Petite Décharge, la *Chute*, le *Rapide à la main* et le *Rapide de l'Islet* célèbre dans le pays par un naufrage où trois hommes périrent à la fois.

Malgré tout mon désir de "sauter un rapide" je me conforme sans un mot de protestation et je mets pieds à terre à chaque portage. Si le portage est fatiguant pour celui qui a le canot sur les épaules, c'est plutôt un repos pour le touriste qui marche les mains vides, cela lui dégourdit les jambes. J'ai beaucoup aimé le portage de la *Chute*, sentier frayé à travers le grand bois, juste assez large pour le passage du canot.

Mon compagnon de voyage était allé m'attendre à la Sleigh, chez M. Arthur Boulanger, surintendant des travaux du Gouvernement à la décharge du Lac, et quelque peu son allié par leurs mariages respectifs avec deux cou-

sines. Là m'attendait un accueil tel que les expressions me manquent pour le qualifier, mais dont le souvenir restera dans mon cœur. Monsieur et madame Boulanger savent mettre leurs hôtes tout à fait à l'aise et on est à peine descendu chez eux qu'on se croirait chez soi. Grâces leur soient rendues pour les trois bonnes soirées qu'ils nous ont fait passer et fasse le ciel qu'il nous soit un jour donné de les recevoir de même!

J'ai passé ma journée de lundi à voir M. le curé de St Joseph d'Alma, le Rév. M. Henri Cimon, chargé de la mission du Saint Cœur de Marie, de Mistouk, dans le riche canton de Delisle, à visiter son île et à essayer d'y pénétrer dans Delisle. Mais Delisle est encore loin du monde. On m'avait fait espérer à la Sleigh qu'après avoir traversé l'île d'Alma, je pourrais trouver un canot pour passer à Mistouk, mais rien! Vains appels, cris perdus, les gens de Mistouk n'ont entendu ni ma voix, ni celle de mon conducteur, et bientôt, enroués à force de crier, exposés aux mouches sur ce rivage brûlant et en pleine forêt, malgré la "boueane" que nous nous étions empressés de faire, nous tournons bride pour rentrer à Alma, où le soir a lieu la bénédiction d'une jolie statue de la Bonne Sainte Anne, à laquelle nous avons le projet d'assister. La bénédiction a été donnée par M. J.-B. Vallée, curé de St Jérôme et un sermon très beau et très goûté par M. l'abbé T. G. Rouleau, assistant principal à l'école Normale Laval de Québec.

Le mardi avait lieu un concours de tempérance à Alma, et les quarante heures à St Charles du Saguenay, paroisse nouvelle dans le canton Bourget. Sur d'y rencontrer M. le curé, je descends en canot à St Charles par la décharge "sautant," cette fois, la Vache Caille et le Rapide Gervais, ce dernier du moins en grande partie. L'aller se fit bien, mais quel retour! Vent, "grosse mer" (c'est le mot consacré), orages, longs portages, etc., rien n'y a manqué qu'un naufrage, et je suis rentré à la Sleigh trempé comme un barbet qui vient de plonger au "Pont neuf" pour rapporter un caillou à son maître.

Ma lettre s'allonge terriblement et je dois me borner. Mercredi matin nous quittions la Sleigh après avoir cordialement remercié M. et Mme Boulanger, envers lesquels nous ne savons comment nous acquitter, et nous prenons le chemin de Notre-Dame d'Hébertville, où M. le Grand-Vicaire B. Leclerc nous reçoit à merveille. Hébertville est pavoisée: On attend la visite de Sir Hector Langevin, qui se rend au Lac St Jean. On parle de lui présenter une adresse le lendemain matin, à l'issue de la messe de Sainte-Anne. Nous assistons à cette messe, mais l'adresse est contremandée et remise au retour de Sir Hector.

Jeudi nous faisons la route d'Hébertville à St Dominique de Jonquière, le long des lacs Vert, Kénogamiéliche et Kénogami, jusqu'à St Cyriae, autrement dit Kaskouia, ou encore chez "Jean Déchènes," et après avoir pris du Rév. M. H. Kérouack les renseignements sur sa paroisse, nous arrivons après bien des montées et des descentes, à Chicoutimi, par le chemin des bords du Saguenay, en traversant la rivière de Chicoutimi, aux merveilleuses chutes, à l'établissement des M.M. Price et Cie.

Je ne vous parle point de Chicoutimi, que j'ai à peine vu et que je verrai demain en détail. Je termine en disant que j'ai bien employé ma journée d'hier à visiter les deux paroisses de la rive nord du Saguenay: St-Anne et St Fulgence où les RR. MM. David Roussel et A.-M. Tremblay m'ont fort encouragé dans l'œuvre que nous entreprenons et m'ont donné avec tous les renseignements désirables la plus charmante hospitalité.

C'est à mon retour, comme je vous le disais en commençant, que j'ai trouvé à la poste la lettre de M. Chabot, et, de suite, je me suis décidé à faire aujourd'hui l'excursion de Tadoussac, où je clos ma lettre, mais sans oublier de vous dire que j'ai trouvé le plus gracieux accueil au *Progress du Saguenay* dont MM. D.-J. Guay et L.-G. Belley se sont mis à mon entière disposition. Je compte user de leur bienveillance et visiter Chicoutimi en détail avec eux demain et lundi.

Aujourd'hui j'ai eu la bonne fortune de rencontrer à bord du *St-Lawrence* M. Julien Chabot, qui s'est montré l'hôte le plus courtois et le cicérone le plus intéressant. Avant de le quitter à Tadoussac, je l'ai chaleureusement remercié en votre nom et au mien, et je lui renouvelle ici l'expression de ma reconnaissance. Le voyage est enchanteur. Le Saguenay est au-dessus de sa réputation; à plus tard les descriptions; le bateau est parfaitement aménagé, le service y est confortable, la cuisine excellente et à des prix très modérés; et tout le monde à bord, plus de cent cinquante passagers de cabine, pour la plupart excursionnistes de Boston, paraissait enchanté comme votre serviteur. Je vous quitte enfin pour aller visiter un peu Tadoussac où il me reste quelques heures à passer.

Au revoir, mon cher directeur, et à bientôt.

EMILE CASREL.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA FABRICATION DU CIDRE (*Suite*).

Brassage ou pilage et pressage—Une fois les fruits arrivés au degré de maturation parfaite, on procède au pilage.

Cette opération est pratiquée ordinairement au moyen d'un moulin à cidre que l'on peut se procurer chez M. Wm Evans, de Montréal.

Ce moulin n'occupe que peu d'espace; il est portable; il fonctionne facilement, sans exiger beaucoup de force. Il faut avoir soin de le bien nettoyer, d'essuyer les noix une fois que le pillage est terminé, de les huiler pour empêcher le dépôt de la rouille pendant le repos de l'instrument, et de les serrer dans un endroit sec.

Quand les pommes sont écrasées, il est avantageux de les laisser cuver pendant douze à quinze heures. La pulpe exposée à l'air prend une couleur rougeâtre qui se communique au jus; la macération facilite d'ailleurs la sortie de celui-ci, en déterminant dans la pulpe un mouvement intestin qui déchire les cellules encore fermées; le cuvage divise le parenchyme (tissu cellulaire), qui a résisté à l'action des moulins, et il détermine aussi, très probablement, un commencement d'altération dans le mucilage, qui s'oppose, jus qu'à un certain point, à l'écoulement du liquide sucré.

Extraction du jus.—Voici à ce sujet les détails que nous donne M. Oct. Cuissot, dans le 3e volume du *Journal d'agriculture illustré*:

Comme l'augo et le pilon ont été les premiers instruments pour réduire les pommes en pulpe, les presses à levier ont été les ustensils primitifs pour l'extraction du jus de la pulpe. Mais à mesure que les connaissances mécaniques se sont répandues, les méthodes rudimentaires ont fait place à des appareils perfectionnés, tant pour l'extraction du jus que pour la réduction des fruits en pulpe: aux presses à leviers

ont succédé les presses à vis, et celles-ci ont même été supplantées dans certaines localités par les presses hydrauliques.

La presse à levier est aussi simple dans sa construction et son fonctionnement que l'augo et le pilon.

J'ai vu étant enfant, un de mes voisins, qui n'était ni mécanicien ni charpentier, ni charron, en inventer une qui fonctionnait très bien. Cette année là, il était survenu une abondance extraordinaire de pommes dans la contrée, à tel point que les fruits de choix se vendaient pour l'équivalent de 40 à 50 cts le sac (environ quatre minots). Tous les arbres des vergers rompaient sous le poids énorme d'une récolte inouïe. Mon voisin s'était fait marchand de pommes, or on était tellement embarrassé partout de cette surabondance, qu'on venait en foule de trois à quatre lieues à la ronde solliciter ses faveurs pour l'achat des fruits sur arbres; c'était à qui obtiendrait un sourire de ses lèvres, une bonne parole de sa bouche, faisant espérer l'achat. Il acheta tant de pommes qu'il fut embarrassé lui-même. Cependant, comme il était homme de ressource, il se tira d'affaire. Il fit faire un choix judicieux de belles pommes de conserve que plus tard il vendit à un bon prix. Avec les autres, sans choix ni méthode, il entreprit de faire du cidre et du vinaigre, et c'est à ce propos qu'il inventa la machine en question. Elle se composait d'un long bâti formé par deux fortes pièces de bois reliées par des traverses; à l'une de ses extrémités se trouvait un plateau à rebord muni de gouttières. Le bout du côté du plateau était muni d'une tête devant recevoir l'extrémité du levier pour lui servir de point d'appui. Au milieu du plateau était un cadre dont les parois étaient criblées de trous pour l'écoulement du jus; ce cadre recevait la pulpe fraîche et était fermé par un couvercle en fort madrier, sur lequel on mettait d'autres morceaux de bois. Le levier, longue pièce de bois solide, ayant son poids d'appui dans la tête, reposait sur le couvercle du cadre exhaussé. A l'autre extrémité se trouvait une espèce de treuil relié avec le bout du levier par une corde. En enroulant cette corde autour du treuil, on rapprochait le levier du bâti et l'on produisait une pression graduée.

Ce moyen, quoique imparfait, peut suffire, à la rigueur. Mais pour fabriquer le cidre méthodiquement et extraire convenablement le jus des pommes, il faut absolument se pourvoir d'une presse à vis ou même, si la chose était assez importante une presse hydraulique. La presse à levier ne peut être tolérée qu'à défaut d'autres moyens.

Avec la presse généralement employée en Normandie, on met la pulpe dans des sacs ou des serviettes de forte toile. La couche de pulpe, que l'on égalise, a une épaisseur de 16 à 20 lignes. L'ouverture du sac est relevée sur lui-même. Si l'on emploie des serviettes, on les pose dans un cadre de deux à trois pouces de hauteur, on emplit ce cadre de pulpe sur laquelle on relève les bords de la serviette. Les charges sont placées les unes sur les autres, sur le plateau de la presse, on les séparant par des claies en osier, des paillassons, ou des toiles en crin. Celles-ci, qui sont les plus chères, sont réellement les plus économiques, à cause de leur durée. La charge étant complète, on presse graduellement avec la vis.

En travaillant avec une bonne presse, on peut retirer jusqu'à 70 de jus pour cent en poids, d'une première pression. Le minot de pommes pesant 35 livres devrait rendre trois gallons de ce qu'on appelle le *gros cidre*, ou neuf gallons par quart de pommes. Ce gros cidre est susceptible d'une longue conservation. Les tourteaux sont broyés de nouveau en ajoutant une quantité d'eau; on laisse macérer 12 heures, et l'on passe: on obtient ainsi le *petit cidre* ou *boisson*, qui est consommé dans les habitations, l'autre étant livré au commerce. Avec des presses peu perfectionnées, la première pression ne donne souvent que 40 pour 100 de jus. On fait une première represson avec 25 pour 100 du poids des pommes, en eau, et les deux liquides obtenus sont mêlés pour former le cidre du commerce; enfin, on ajoute de nouveau 30 à 40 pour 100 d'eau, et, toujours après douze heures de macération, on obtient le petit cidre. Dans ces conditions le rendement pour 100 quarts ou 10,000 livres environ, serait:

Cidre de première pression, 500	} 800 gallons.
" seconde " 300	
Petit cidre.....	450 " "

Le *gros cidre* pur (première pression), peut se conserver très longtemps; mélangé au cidre moyen, ou *mitoyen*, comme on l'appelle, il peut se conserver, deux, trois, quatre ans, et plus, si les pommes sont de bonne qualité. Enfin, le petit cidre devra être consommé pendant le courant de l'année.

Les pommes de bonne qualité, contenant 11½ pour 100 de sucre, les trois pressions étant précédées de macération devraient donner une quantité totale de jus égale en poids à sucre, la pulpe étant sensée épuisée par les trois opérations.

Le sucre transformé en alcool par la fermentation, donne théoriquement 51.11 d'alcool pour 100. Tous les jus réunis et fermentés auraient donc une richesse en alcool de près de 6 pour 100. Le cidre le plus fort en contient jusqu'à 9 pour 100, et le moins fort environ 4.

Fermentation du jus des pommes.—Le jus des pommes est placé dans la cave, dans des tonneaux plus ou moins grands. Ces tonneaux ne sont pas fermés à la bonde, on se contente de placer sur le trou un linge mouillé. Pour que la fermentation alcoolique puisse avoir lieu, il faut en effet assurer le renouvellement de l'air sur la surface du liquide. La température la plus favorable pour assurer la fermentation est celle de 47° à 50° Fahrenheit; à la température de 95° la fermentation n'aurait pas lieu, et il serait de même si la température descendait à 20°. On doit donc chercher à éviter les variations de la température, et n'ouvrir les caves qu'avec précaution, de manière à ne pas faire monter ou baisser la température inférieure. Il sera nécessaire d'avoir un bon thermomètre dans la cave où la fermentation a lieu, afin de pouvoir contrôler la température.

Le jus ne tarde pas à *bouillir*, c'est-à-dire à éprouver la fermentation alcoolique qui dure communément deux ou trois mois. Le cidre se clarifie par suite du dépôt de substances lourdes qui constitueront la lie, et de l'ascension de matières légères qui viennent former une écume (chapeau) à la surface.

A Jersey, où l'on fabrique le mieux le cidre, on fait arriver le jus dans de larges cuves placées dans des

celliers dont la température est uniformément maintenue de 55° à 60° Fahrenheit. A cause de la grande surface exposée à l'action de l'air, la fermentation ne tarde pas à se développer; des matières se précipitent, d'autres viennent s'accumuler à la surface du liquide où elles forment une espèce de chapeau. Au bout de 4 à 5 jours, une semaine tout au plus, cette fermentation tumultueuse est achevée; on enlève le chapeau et on fait passer le liquide dans des futailles bien nettoyées et bien souffrées où une fermentation lente continue. On laisse toujours un vide dans les futailles, et lorsque le dégagement de l'acide carbonique est tel qu'un bougie allumée introduite par la bonde dans le vide s'éteint, on se hâte de faire passer la liqueur dans une seconde futaille qui a été souffrée comme la première. S'il se produit encore assez d'acide carbonique pour éteindre la bougie, on procède à un second transvasement, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'aucun dégagement de gaz n'ait plus lieu, c'est-à-dire jusqu'à ce que la fermentation soit achevée.

Le cidre ainsi préparé se conserve parfaitement pendant plusieurs années. Il supporte facilement le transport par mer, et possède une saveur piquante et agréable.

Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le cidre n'est pas encore bon à boire: le *bouquet* n'est pas assez développé. C'est pendant la période de repos qui succède à la fermentation qu'il se forme une combinaison des huiles essentielles de la pomme avec l'alcool, et c'est là ce qui constitue le *bouquet*.

Dans les années froides et pluvieuses, le jus des pommes est peu chargé de sucre et ne donne qu'un cidre plat et peu agréable qui reste souvent trouble.

On remédie à cet inconvénient en y ajoutant du sirop de pommes ou des betteraves à sucre cuites qu'on ajoute aux pommes lors de la trituration. Si le cidre *bout mal*, il faut y ajouter le principe sucré qui lui manque.

Généralement, le cidre d'été est buvable au bout de quatre ou six mois; celui d'automne, du sixième au dixième mois, et celui d'hiver, du dixième au quinzième mois.

Lorsque l'on consomme le cidre du fût, la vidange se prolonge tellement que le cidre s'écume et donne une liqueur malsaine qui expose ceux qui la boivent à de violentes coliques. On peut parer à cet inconvénient en mettant une couche d'huile d'olive d'une ligne d'épaisseur sur le cidre pour l'isoler du contact de l'air.

On soufre les fûts destinés à contenir le cidre, en faisant brûler dans l'intérieur une mèche soufrée.

Conservation du cidre.—Lorsque le cidre doit être conservé plusieurs années, les grands tonneaux sont préférables en ce qu'ils sont moins exposés aux variations de température. Les petits tonneaux conviennent mieux pour la consommation journalière.

S'il s'agit de *mettre le cidre en bouteilles* de manière à le conserver *mousseux*, on décante une seule fois le jus de pommes avant la première apparence d'ébullition, dans un tonneau soufré; au bout de six à sept jours, avant que la moindre fermentation se déclare, on met dans des bouteilles ou des cruches de grès. On bouche, on ficelle le bouchon, et on le goudronne. On garde les bouteilles dans une cave bien fraîche, et dès le second mois, on peut servir cette liqueur comme le Champagne mousseux.

Emploi des résidus.—Les tourteaux qui résultent du pressage des pommes peuvent être mis dans des fosses et employés pendant l'hiver pour la nourriture des porcs.

La laiterie.

Nous empruntons au *Canadien* la traduction de l'extrait d'une conférence donnée le 27 juin dernier, à la Pointe-de-Bute, au Nouveau-Brunswick, par le Dr Twitchell, rédacteur du *Maine Farmer* :

L'étable où l'on traite les vaches doit être parfaitement nette et exempte de toute odeur, car le lait absorbe promptement les odeurs malsaines et devient infecté. On ne peut pas faire de bon beurre avec du lait impur—de fait, la propreté dans la fabrication du beurre est aussi indispensable que pour tout autre bon article. Il se sert de "vaisseaux plats" pour le crémage dans sa laiterie, parce qu'il a commencé de cette manière, et sa laiterie est tout à fait bien adaptée pour ce procédé; il n'a jamais adopté "le crémage en vaisseaux profonds" malgré qu'il ait souvent pensé de faire un changement. Dans les grandes fabriques de beurre, comme celles du Maine, le crémage en vaisseaux profonds est tout à fait praticable.

On doit brasser la crème tous les jours quand on ajoute de la crème fraîche, car autrement elle deviendrait sûre avant d'être barattée. On doit faire le barattage tous les quatre jours vu que le beurre aura un goût si on laisse la crème devenir plus vieille. Il faut traire la vache promptement et ne rien faire pour lui déplaire ou l'exciter durant la traite ou à autre temps. Il se sert d'un once de sel par livre de beurre, mais en ceci les fabricants de beurre doivent se guider sur le goût de leurs pratiques. Il conseille aux fermiers de faire des efforts pour s'assurer des pratiques régulières, et ne pas craindre d'envoyer un échantillon de beurre à un homme qui connaît un bon article et est content de le payer. Si l'échantillon convient, on peut être certain qu'on recevra une commande, et la promptitude dans les ventes du beurre comme dans presque toutes les autres choses est un principe sain.

L'usage de la glace est un facteur très important dans la fabrication du bon beurre, puisque sans glace on ne peut pas obtenir une température uniforme dans la laiterie, ce qui est une des choses essentielles dans la fabrication du beurre. Le barattage doit se faire dans environ trente minutes.

Le thermomètre et le malaxeur sont des articles indispensables dans une laiterie. De la bonne eau, une température égale, de la propreté et l'intelligence sont les facteurs essentiels dans les différents procédés de la fabrication du beurre.

La vache de race Jersey est considérée la meilleure dans le Maine, et une vache de cette race qui ne donne pas 200 lbs de beurre par an, si nourrie convenablement, devrait être mise à la retraite. Les Ayrshires donnent beaucoup de lait et sont bonnes pour le fromage, mais ne sont pas payantes pour faire du beurre comme les Jerseys. On ne les considère pas en Maine comme de bonnes vaches à beurre, mais elles sont celles qui doivent avoir un vendeur de lait. Le Dr Twitchell dit qu'il n'a pas d'expérience personnelle avec les Polled Angus, mais pense d'après ce qu'il a vu dans Westmoreland qu'elles sont de bonnes vaches

laitières. Il y a quelques Shorthorns dans Maine. Celles qu'il y a à Sackville et dans les environs sont les meilleures qu'il a jamais vues. Il pense qu'un croisement entre la Jersey et la Shorthorn de Sackville ferait une bonne vache laitière à beurre, mais pour cela il faudrait choisir les plus grosses Jerseys et celles des familles qui produisent le plus de beurre.

Le docteur a surpris quelques-uns de ses auditeurs à propos de la quantité et de la qualité de nourriture qu'il faut donner aux vaches. Sa ration de douze livres de bon foin, quatre pintes de farine d'avoine et quatre pintes de farine de graine de coton par jour, est considérée un peu élevée pour nourrir les vaches dans ce pays. Le Dr Twitchell, on doit dire cependant, a conseillé une étude soigneuse des animaux individuels et le balancement de la ration aux besoins de la race ou famille, prétendant que des rations convenablement proportionnées produisent le plus grand rendement et les résultats les plus rémunérateurs. Une ration proportionnée signifie simplement la quantité de la nourriture dans les proportions qui tiendront l'animal dans un état sain et procureront le lait le plus gras.

Le conférencier s'accorde apparemment avec la déclaration faite par le colonel Domville, il y a quelques années, à l'association des fermiers, à Sackville, "qu'on ne met pas de la paille dans un bout de la vache et tirer des louis de l'autre bout."

Le Dr Twitchell a ensuite insisté sur la traite régulière, la bonne nourriture et des méthodes saines dans le commerce du beurre, et il dit que si les fermiers suivent le procédé du Maine dans la fabrication du beurre cela les paiera mieux même que l'élevage du bœuf sur les riches marais de Westmoreland.

Précautions à prendre à l'égard des confitures, de quelque espèce que ce soit.

Voici, à ce sujet, quelques conseils que nous empruntons au journal *Les modes françaises* :

Toutes les confitures doivent être mangées vivement sur un feu ardent: c'est la meilleure méthode à suivre pour conserver le goût et l'arôme des fruits.

Toutes les confitures doivent être écumées soigneusement à l'aide d'une écumoire, chaque fois que l'écume se produit à la surface du chaudron.

Il est essentiel de ne pas quitter un seul instant le chaudron et de remuer constamment la confiture, quelle qu'elle soit.

Toute confiture doit rester plusieurs jours avant d'être complètement couverte; avant de la couvrir pour la rentrer définitivement, on met sur chaque pot un papier imbibé de brandy ou de toute autre eau-de-vie de bonne qualité.

Ne jamais mettre les confitures dans un endroit frais ni au soleil.

Bibliographie.

HISTOIRE DE L'ÉGLISE DE NOTRE-DAME DE LA VICTOIRE, Basse-ville de Québec. — Deuxième centenaire: 1688—1888.—N. E. Pionne.

Nous venons de recevoir une intéressante brochure portant ce titre et publiée par M. le Docteur N.-E. Dionne de Québec. Ce volume contient l'histoire de l'église Notre-Dame des Victoires devenu célèbre par l'éclatante protection que la Mère de Dieu accorda aux premiers colons de notre ancienne métropole au temps où ils avaient à redouter des flottes ennemies qui assiégeaient Québec. Depuis ce temps cette église n'a cessé d'être un lieu de pèlerinage. Cette brochure contient aussi le récit de la fête du deuxième centenaire de l'érection de ce pieux sanctuaire; elle renferme en outre le sermon remarquable prononcé en cette circonstance par M. l'abbé G.

Côté, vicaire de Ste Croix et ancien chapelain de Notre-Dame des Victoires.

Cette brochure est en vente chez tous les libraires de Québec, au prix de 25 centins l'exemplaire. On peut également s'adresser au Dr N.-E. Dionne, boîte 627, Québec, pour se procurer cet ouvrage.

Nos remerciements à l'auteur de cette brochure, à M. le Dr Dionne, pour l'envoi qu'il nous a fait d'un exemplaire.

Choses et autres.

Un jeune citadin de Québec s'établit comme colon au Lac St-Jean.
—Nous apprenons avec plaisir que M. Charles Vallerand, fils de M. F. O Vallerand, marchand importateur de Québec, quittait cette ville la semaine dernière pour prendre possession d'une magnifique terre dont une partie seulement est défrichée et qui est située dans la paroisse de St Prime, au Lac St Jean.

Ce jeune colon n'a que dix-huit ans et a quitté que tout récemment l'école d'agriculture de Ste Anne, après en avoir suivi tous les cours. Malgré son jeune âge, nous ne doutons pas qu'il réussisse dans la noble carrière d'agriculteur qu'il a embrassée, s'il continue à donner des preuves de l'amour constant du travail des champs qui lui ont valu de recevoir à l'école d'agriculture de Ste Anne les plus fortes primes en argent accordées par le Gouvernement de Québec pour récompenser le travail des élèves qui fréquentent les écoles d'agriculture; si à cet amour du travail, notre jeune ami y joint constamment dans toutes ses opérations agricoles l'esprit d'ordre, de bonne conduite et de sobriété dont il a fait preuve à Ste-Anne, il sera un bon cultivateur pouvant faire honneur à l'école d'agriculture de Ste Anne et à son pays.

Comme les premiers colons du Lac St Jean, ce jeune homme n'aura pas à craindre les inquiétudes créées par l'isolement en pleine forêt, les désavantages de l'éloignement des marchés pour l'écoulement de ses produits; mais il aura à se mettre en garde contre d'autres dangers qu'apportent parfois dans nos campagnes les chemins de fer, là surtout où les touristes y viennent en grand nombre. Ces dangers nous ne les indiquons pas ici: ils peuvent se concevoir d'eux-mêmes. D'ailleurs que notre jeune ami mette en pratique les enseignements qu'il a reçus à l'école d'agriculture de Ste Anne, applicables à toutes les circonstances dans lesquelles un cultivateur puisse se trouver, et nous lui garantissons un heureux avenir comme agriculteur; c'est ce que nous lui souhaitons de grand cœur.

La vacherie de la ferme-modèle de Ste Anne.—La vacherie de la ferme-modèle attachée à l'école d'agriculture de Ste Anne est formée de trente-huit vaches dont deux qui n'ont pas vélé ce printemps, six génisses à leur premier vêlage et huit jeunes vaches à leur deuxième vêlage.

Ces trente-huit vaches ont donné :

912 livres de lait par jour à la fromagerie,
50 " " " au Collège,
50 " " " pour les veaux et
20 " " " au chef de pratique.

Total : 1032 livres de lait ; en moyenne 27-3 livres par tête.

Le prix du beurre et du fromage.—On informe dans le *Prix courant* que 500 tinettes de beurre des beurreries des environs de Montmagny ont été vendues à 20 cts la livre à Montréal. On dit que du beurre frais de beurrerie pourrait se vendre assez facilement à 20½ cts, pour la consommation locale.

Le *Prix courant* cote ainsi le beurre : Beurre de beurreries, 19 à 20 cts la livre ; en détail de 21 à 23 cts.—Beurre de ferme, townships, 17 à 19 cts la livre ; de l'Ouest, 15 à 17 cts ; beurre de qualité inférieure, 13 à 14 cts la livre.

Les exportations de beurre et de fromage pour les marchés Anglais, pendant la semaine terminée le 21 juillet ont été comme suit : 498 tinettes de beurre contre 1618 pour la semaine correspondante en 1887 ; 88,105 boîtes de fromage contre 55,582 boîtes pour la semaine correspondante en 1887.

Le fromage a été vendu de 8½ à 9 cts la livre.

La fabrique de beurre et de fromage de M. N. Barnatchez, Montmagny, a vendu le beurre fabriqué durant le mois de juin, 19 cts la livre et le fromage 9½ cts livrés à la station du chemin de fer de Montmagny, d'après le rapport de M. Lillois, de Montmagny.

RECETTES

Confitures de fraises.

Préparez un sirop avec du sucre blanc, premier choix, en mettant un verre d'eau par livre de sucre. Quand ce sirop a cuit un certain temps, on en met une cuillerée sur une assiette, s'il peut former de petites boules qui ne coulent pas il est assez cuit; vous jetez vos fraises dans la proportion de cinq livres de fraises pour quatre de sucre; on doit veiller à ce que le feu soit toujours vif; au bout de trois quarts d'heure à une heure suivant la quantité, mettez une cuillerée de confiture sur une assiette; si, en refroidissant, la confiture se prend, retirez le chaudron au coin du feu, ajoutez le jus d'un citron passé dans une mousseline, achevez d'écumer, tournez vivement et mettez en pots.—*L'Evangeline.*

Manière d'huiler un attelage.

Choisissez un endroit convenable où vous puissiez défaire, déboucler votre attelage; donnez à chacune de ses parties un bon lavage avec l'eau tiède dans laquelle vous aurez mis un peu de soda à laver. Frottez fortement toutes les parties pour faire disparaître entièrement l'huile et la crasse; maniez bien chaque partie de manière à la rendre souple, il est inutile d'huiler le cuir quand il est dur, coriace; cela ne l'assouplira pas. Quand toutes les parties de votre attelage sont ainsi préparées, pendez-les dans un endroit propice pour les faire sécher; lorsqu'elles sont au trois quarts sèches, vous appliquez l'huile. L'huile de poisson est préférable. Vous laissez sécher et vous appliquez de nouveau une légère couche d'huile; quand l'huile a bien pénétré dans le cuir, vous essuyez votre attelage avec un linge.—*La Presse.*

COLLÈGE DE STE ANNE.

PROSPECTUS

DU

COURS COMMERCIAL ET DU COURS CLASSIQUE

Le Collège de Sainte-Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas de Québec, fondé en 1827 par M. C.-F. Poinchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé, à une petite distance du fleuve St-Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Intercolonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et des plus agréables qui se puissent rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à en rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux et de se conformer au Règlement de l'Institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs Maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Ecoles.

La santé des élèves est, pour le Directeur du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le développement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste-Anne de la Pocatière est très propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

INSTRUCTION.

Le cours d'études se divise en deux sections : le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* ou *Anglais*.

Le *Cours Classique* embrasse les cours des Sciences, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tels qu'ils sont donnés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province. Il est de six ans.

Le *Cours Commercial* comprend les grammaires *Française*, et *Anglaise*, l'*Arithmétique*, la *Géographie*, l'*Histoire Sainte*, des cours de *Lecture* et de *Calligraphie*, le *Dessin linéaire*, le *Toisé*, des exercices élémentaires de *Narration* et de *Correspondance*, la *Tenue des livres* (en partie simple et en partie double, en anglais), *Droit commercial*, *Correspondance commerciale*, *Echange*, *Affaires de banques*, *Commission*, *Télégraphie* (*Conditions spéciales*), etc., etc., Ce cours est de quatre ans.

Après le *Cours Commercial* les Elèves, avec l'agrément de leurs parents, passent dans le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* marchent côte à côte, mais séparément et indépendamment l'un de l'autre.

Les jeunes gens qui se préparent ailleurs à entrer dans le *Cours Classique*, ne sont admis que lorsqu'ils connaissent le *Français* à peu près complètement; la connaissance préalable de l'*Anglais* n'est pas aussi strictement exigée.

OBSERVATIONS.

Les quart-pensionnaires ne s'absentent que pour leurs repas.

Outre les Bulletins semestriels transmis aux parents et les récompenses décernées à la fin de l'année aux Elèves qui se sont le plus distingués, dans leurs classes respectives, par leurs progrès et leur bonne conduite, les Directeurs du Collège ont établi, dans les deux cours, des sociétés littéraires qui sont des moyens puissants d'émulation. Dans le *Cours Classique* il y a la Société "St-Thomas d'Aquin," et dans le *Cours Commercial*, la Société "St-Louis de Gonzague." Des médailles et autres décorations d'honneur sont distribuées selon le mérite.

CONDITIONS.

Le prix de la pension pour les dix mois de l'année scolaire est :

Pensionnaires	\$100
Quart-Pensionnaires.....	40
Quart-Pensionnaires de Sainte-Anne	20

PAYABLE D'AVANCE ET EN TROIS VERSEMENTS : le premier à la rentrée, le deuxième au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

Tout mois commencé doit être payé en entier par les Elèves qui entrent après l'ouverture des classes ou qui sortent avant la fin de l'année; et dans le cours de l'année il n'y a déduction pour une absence d'au moins un mois.

Abonnement à la Bibliothèque... 15 cts par mois.

Infirmierie dans le Collège 15 cts par jour (en sus de la pension). Les frais du médecin sont à la charge des parents.

Les livres, papier, plumes, etc., peuvent être fournis par les parents ou tuteurs ou par l'Institution à des prix modérés et payés comptant.

L'intérêt à 6 o/o est chargé sur tous les comptes qui ne sont pas payés au premier juillet de chaque année.

Aucun élève n'est reçu après les vacances si les arrérages ne sont pas payés, ou si on n'a pas donné des garanties convenables de paiement.

Les Elèves sortis d'une autre maison ne sont admis que sur les meilleurs renseignements.

Les effets que les parents doivent fournir à leurs enfants, outre les habits, sont : des draps, des couvertures de lit, un couvre-pieds, des taies d'oreiller, des serviettes, un bassin, un miroir, du savon, des peignes, du cirage et des brosses à souliers, une brosse pour les habits.

Pour le réfectoire, il faut des serviettes, un couteau, une fourchette, une cuillère à soupe, une à dessert, et un verre ou un gobelet.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège :

Un lit avec literie complète.....	\$5.00 par année.
Garniture de lit seule.....	2.00 " "
Une couchette seule.....	0.50 " "
Un sommier élastique (<i>spring</i>).....	1.00 " "
Un matelas seul.....	1.50 " "

Pour différents prix peu élevés les parents retrouveront aussi au Collège tout ce qui est nécessaire au dortoir, savoir : miroir, brosses, serviettes, couvertures, etc.

Le blanchissage se fait hors du Collège et au gré des parents, et coûte de \$5.00 à \$7.00.

SONT PAYÉS A PART.

Piano, harmonium, usage de l'instrument....	\$5 par année.
Piano, harmonium, leçons.....	10 " "
Orgue (conditions spéciales).....	5 " "
Autre instrument, leçons.....	5 " "
Dessin académique, leçons.....	1 " "

COSTUME.

Le costume des Elèves est le *capot* et la *casquette* de drap bleu avec nervures blanches et une ceinture de laine verte. Les Elèves de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège, mais dans le cours commercial seulement.

La rentrée des Elèves aura lieu JEUDI, le 30 AOUT, à six heures du soir. Les Elèves doivent se rendre ponctuellement au jour fixé.

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.