

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



Gérant

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }  
\$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* : Les Acadiens du Nouveau-Brunswick en pèlerinage à Sainte-Anne de Beaufort.—Une visite chez les révérends Pères Trappistes; une ferme-modèle; ce que peut faire un travail opiniâtre; la beurrerie des révérends Pères, leur silo et leur mode de culture.

*Causerie agricole* : De la fabrication du cidre.—Choix, plantation et culture des arbres à cidre.—Récolte des fruits.

*Sujets divers* : Une excursion au Lac St Jean par notre correspondant M. Emile Castel.—A quelle époque est-il plus avantageux de couper le foin ?—Des fumures copieuses.

*Bibliographie* : "De Québec aux Antilles."—Notes de voyage par M. l'abbé Théophile Montminy; curé de St Agapit de Beauport.

*Choses et autres* : Une expérience sur l'ensilage, par M. Joseph Girouard, notaire de St Benoit, comté des Deux-Montagnes.—Exhibition de la Société d'horticulture de Québec.

*Recettes* : Peaux de mouton avec la laine : manière de les tanner et de les teindre.—Vin de fruits mêlés

*A nos abonnés retardataires.*—Nous faisons un pressant appel à nos abonnés de nous payer au plus tôt ce qu'ils nous doivent pour abonnement à la Gazette des Campagnes. Nous en sommes rendu au 40e numéro de la présente année, et près de la moitié de nos abonnés n'ont pas encore payé l'année courante; parmi ceux là un grand nombre même nous doivent plusieurs années d'arrérages. Tout comme l'industriel et le marchand nous avons besoin de ce qui nous est dû; il nous faut faire face régulièrement aux dépenses nécessitées par la publication de notre journal. Nous espérons que nos abonnés retardataires s'empresseront de nous faire parvenir le plus tôt possible ce qu'ils nous doivent pour abonnement et nous leur en serons infiniment reconnaissant.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Les Acadiens de Shédiac, N. B., à Sainte-Anne de Beaufort.*—On lit ce qui suit dans le compte-rendu du pèlerinage des Acadiens à Ste-Anne de Beaufort publié par le *Moniteur Acadien* : "Trois miracles avaient été accomplis au moment de la communion. Sainte Anne avait entendu nos prières, elle n'avait pas voulu laisser partir les pèlerins acadiens sans faire éclater sa puissance au milieu d'eux. Une pauvre femme de Minudie, N. E., du nom de Lirette, percluse des deux jambes et que le médecin aurait désiré laisser en chemin tant elle souffrait, venait de recouvrer l'usage de ses membres et peut maintenant marcher sans l'aide de personne! Tout le monde la vit gravir les marches du sanctuaire pour aller se jeter à genoux au pied de l'autel!

"Une autre femme, une dame Cormier, de Richibonnetou, obtint sa guérison par un autre prodige. Elle avait failli mourir en route, et le Dr Comeau, qui l'avait soignée, plus étonné que tout autre, lui qui connaissait la gravité du mal, s'empressa de constater la guérison et de rédiger son témoignage de ce miracle éclatant.

"Le troisième prodige s'opéra sur la personne d'un enfant de trois ans et demi, dont le père est M. Eustache Dominique Boudreau, de l'Aboujagane. Il avait les deux jambes paralysées, et n'avait jamais marché. Sa pieuse mère le portant dans ses bras, l'avait déposé au pied de la statue de Sainte Anne en implorant sa miséricorde. La grande sainte entendit ses supplications, se laissa toucher, et l'enfant marcha.

"Trois miracles en un seul jour, opérés sous nos yeux, n'était-ce pas assez pour remplir nos cœurs d'émotion, d'amour et de reconnaissance!"

## A propos d'agriculture.

Une visite chez les Révérends Pères Trappistes.—Une ferme modèle.—Ce que peut faire un travail opi-

niâtre—La beurrerie des Révérends Pères, leur silo, leur méthode de culture.

J'ai eu le bonheur, dimanche dernier, d'aller visiter l'établissement des Révérends Pères Trappistes à Oka; je reviens enchanté de ce que j'ai vu et entendu. J'ai eu la bonne fortune d'assister à l'office du dimanche après midi; l'aspect recueilli des religieux, la sérénité, la piété empreintes sur ces figures, les psaumes chantés sur un ton particulier, lent et doux, produit chez le visiteur une impression profonde, indéfinissable; on se prend à aimer ce cloître dénué, tranquille, théâtre de tant de vertus, séjour continué de paix, de bonheur; on admire, on s'enthousiasme pour une religion qui produit tant de merveilles.

Après l'office, le révérend Père J.-Baptiste, avec l'amabilité qui le distingue, nous fit les honneurs de la maison et des dépendances de la ferme. Je vous fais grâce des détails qui m'ont le plus frappé dans la cloître pour vous parler de la ferme; car, amis lecteurs, je veux être fidèle à la rude tâche que j'ai entreprise de vous entretenir toujours encore sur l'agriculture.

La première chose qui frappe, en visitant les dépendances de la ferme, c'est de voir l'ordre admirable qui règne partout. "Chaque chose à sa place et une place pour chaque chose," telle est la devise adoptée par les Pères.

Les Frères étaient en train de traire les vaches de la ferme à notre arrivée. Figurez vous 60 belles vaches, la plupart de race *ayrshire* ou de race canadienne; réunies dans une vaste étable et répandant des flots de lait, et vous aurez un des plus jolis spectacles que puisse contempler un vrai cultivateur.

Ces vaches sont entretenues avec un soin extrême; sur le haut du jour, vers deux heures de l'après midi, elles sont conduites à l'étable où elles sont traites par les Frères, et quand le soleil est tombé, on les renvoie aux champs.

Dans l'écurie, j'ai compté 20 magnifiques chevaux de trait qui, paraît-il, ne chôment pas sous la direction du révérend Frère Antoine qui a la surveillance de la ferme et qui a semé au printemps, à la main seulement, plus de 200 minots de grain dont l'apparence est magnifique, malgré la sécheresse qui menace de se prolonger.

Pour vous donner une idée du travail opiniâtre, persévérant auquel se livrent les Pères depuis six ans, je vous dirai que quand ils arrivèrent au pays, il y a sept ans ils prirent leur ferme de 1,000 arpents en superficie, don généreux des messieurs de Saint Sulpice, couverte d'une épaisse forêt; quelques arpents à peine étaient défrichés, mais sur lesquels, cependant, n'avait jamais passé la charrue; aujourd'hui, c'est à-dire depuis six ans, presque toute la forêt est disparue, les roches sont disparues, car, entre parenthèse, le terrain des Pères est excellent, mais rocailleux; on a utilisé les rochers en comblant d'immenses ravins, en drainant le sol et en faisant des clôtures en pierre; les souches même sont disparues, et à la place de tout cela, se trouve une prairie de 300 arpents couverts d'un foin magnifique et des champs de grain, de légumes, des vergers, des jardins embrassant une étendue de 200 arpents au moins.

Le voyageur qui a passé dans ces endroits, il y a quelques années, n'en peut croire ses yeux à la vue

d'une transformation aussi subite, aussi complète et j'ajouterais aussi merveilleuse, si l'on ne connaissait pas les prodiges que peut enfanter notre sainte religion.

Les Pères ont un verger de 800 à 1,000 jeunes pommiers, dont plusieurs commencent à produire; 2,000 autres pommiers en nourrice seront plantés avant peu. On a essayé aussi d'acclimater des pommiers, des poiriers, des cerisiers venant de France. Dans plusieurs cas, l'essai a réussi, et j'ai pu voir moi-même, dans le verger, un jeune poirier qui commence déjà à produire.

Le jardin potager occupe un espace de six arpents environ, ou plusieurs milliers de pieds de choix de toutes sortes, de laitue, d'oignon, de tomate, de radis, de céleri, de salsifis, de cresson, etc., etc., charment par leur beauté la vue du visiteur qui aime ces riches produits de la nature. Ces légumes constituent la principale nourriture des Pères.

La beurrerie des Révérends Pères Trappistes est tenue dans un état minutieux de propreté. Le Frère chargé de faire le beurre confectionne le meilleur produit qu'il soit possible de fabriquer: deux centrifuges Laval y fonctionnent continuellement. Les Pères seuls fournissent à la beurrerie une moyenne de 1,000 à 1,200 lbs de lait par jour; les cultivateurs des alentours donnent à peu près 5,000 lbs par jours.

Sous le rapport de l'industrie laitière, la ferme des Révérends Pères a fait un grand bien aux cultivateurs des environs, qui ont devant leurs yeux de si bons exemples à suivre. Plusieurs ont augmenté le nombre de leurs vaches et les soignent mieux; quelques-uns même ont semé dès cette année du blé-d'inde pour donner en vert à leurs vaches, même on dit qu'avant peu, plusieurs se construiront des silos sur le modèle de celui des Pères, qui a donné d'excellents résultats. Les Pères Trappistes doivent, cette année, construire un nouveau silo; ils ont semé pour l'ensilage plus de 14 minots de blé-d'inde.

Vais je parler maintenant de la méthode de culture de Pères Trappistes? Cette méthode est parfaite, si l'on définit l'agriculture comme l'art de tirer le plus de produits possible de la manière la plus économique et sans épuiser cette dernière. D'après cette définition, les Pères ont adopté sur leur ferme-modèle le seul système de culture payante dans notre province, qui est l'élevage des animaux dans le but de produire le beurre ou le fromage. A cette fin, les révérends Pères ne négligent rien pour réussir dans cette branche si importante de l'agriculture; les vaches y sont soignées, traitées avec un soin extrême; dans toutes les saisons le fourrage vert est abondant; l'été et l'automne, de gras pâturages et le blé-d'inde donné vert entretiennent la production du lait chez les vaches laitières; l'hiver et le printemps, le silo est là qui contient une mine d'un fourrage vert excellent, qui continue à activer cette production, de sorte que l'on tire un profit continué des vaches laitières.

Il est admis par tous les agronomes que la fabrication du beurre n'épuise presque pas le sol, surtout si on ne laisse rien perdre des engrais; sous ce rapport les Pères Trappistes sont admirables, ils mettent les fumiers des étables et des écuries à l'abri, l'engrais liquide au moyen de dalles et de bassins est soigneusement recueilli; il ne s'en perd pas une goutte; on

veille attentivement à la fermentation du fumier; on choisit l'époque la plus propice pour employer et étendre les fumiers.

Ajoutons à cela que la manière des Pères Trappistes d'ameublir, de travailler le sol, ne laisse rien à désirer, et l'on aura une agriculture parfaite. Chez ces bons Pères, on ameublir parfaitement bien la terre par des instruments aratoires perfectionnés; on l'éprouve parfaitement bien aussi par des fossés et par le drainage; on sème à propos. On ne néglige rien et ensuite on laisse au bon Dieu le soin de faire le reste, on le prie avec ardeur et continuellement et l'on s'abandonne entièrement à sa divine Providence. C'est ainsi que doit faire tout bon chrétien et en particulier le cultivateur qui s'associe pour ainsi dire par ses travaux, à Celui qui envoie, quand il lui plaît, le chaud et le froid, la pluie et la sécheresse, mais n'oublie aucun de ses enfants.—*Le Nord.*

## CAUSERIE AGRICOLE

DE LA FABRICATION DU CIDRE.

La fabrication du cidre, cette branche si importante de l'industrie agricole devrait être plus générale qu'elle ne l'est dans notre pays; cette liqueur, pendant les grandes chaleurs de l'été pourrait plus avantageusement et à moins de frais remplacer la bière de houblon dont on fait une grande consommation.

Le choix et la culture du pommier, la récolte des fruits, le degré de maturité le plus convenable, l'extraction du jus, la fermentation, la propreté des fûts, la conservation du cidre, sont autant de moyens qui assurent la bonne fabrication du cidre, et qui permettraient d'obtenir une boisson salubre et agréable pour tout le monde.

Nous avons lu avec beaucoup d'intérêt une petite brochure de M. Morière sur la *préparation et la conservation du cidre*, et nous croyons utile de présenter, sous forme d'analyse, à nos lecteurs, les moyens indiqués par ce savant professeur d'agriculture de Caen en France qui peuvent être employés avec succès, soit pour la fabrication, soit pour la consommation de cette boisson, soit enfin pour prévenir et guérir certaines maladies auxquelles elle est exposée.

*Choix, plantation et culture des arbres à cidre.*—La plantation des arbres à fruits à cidre est plus nuisible qu'utile dans les terres labourables de première classe, elle ne présente réellement quelques avantages que dans les sols de deuxième classe et surtout de troisième classe.

Ce qu'il faut surtout rechercher dans le choix des variétés de pommes dont on doit meubler un verger, ce sont les qualités suivantes :

10. Produit abondant en fruits;
20. Fruits présentant, en proportions convenables, les éléments qui concourent à la formation des bons cidres.
30. Tête des arbres plutôt pyramidale que ronde ou déprimée, attendu que cette dernière forme ombrage davantage les récoltes et place les branches plus à la portée des bestiaux.

Les  *pommes acides ou sures*  rendent beaucoup d'un jus clair, léger, mais donnent un cidre sans force,

d'une saveur peu agréable, et toujours sujet à se noircir ou à se tuer.

Les  *pommes douces*  produisent peu de jus sans addition d'eau; elles fournissent un cidre clair et agréable tant qu'il est sucré, mais qui devient amer et pauvre en alcool lorsque sa fermentation s'avance.

Les  *pommes amères et âcres au goût*  donnent un jus très dense, coloré, qui fermente longuement et qui produit un cidre généreux, susceptible d'une longue conservation.

Avec les  *pommes précoces*  ou de  *première floraison* , on obtient un cidre clair, assez agréable, mais peu riche en couleur et en alcool, et par suite ne pouvant guère se conserver au-delà d'une année.

Les bonnes variétés de  *pommes tardives*  ou de  *dernière floraison*  fournissent un cidre généreux qui se conserve longtemps.

Généralement la distance réservée entre les arbres dans les plantations n'est pas suffisante. Il suit de là que, dans les pâturages, ces arbres se gênant mutuellement, ne peuvent prendre tout leur accroissement; de plus, leur tête venant à se joindre, l'herbe se trouve complètement ombragée et perd beaucoup en qualité. Dans les terres labourées, la distance réservée entre les arbres leur permet d'acquiescer un développement convenable, mais leur tête finit aussi par se joindre et par former une ligne d'ombre continue qui nuit beaucoup aux céréales, bien plus sensibles que les fourrages à cette influence.

Pour les pâturages, il est plus convenable de planter en quinconce et de réserver une distance moyenne de 30 à 36 pieds. Il n'y a guère que les plantations en bordures qui puissent être faites dans les terres labourées, sans inconvénient pour la culture, et les arbres doivent alors être placés à une distance moyenne de 36 à 40 pieds.

Il est nécessaire de ne pas planter sans précautions les pommiers dans une terre argileuse, qui formerait alors une espèce de citerne où les racines pourriraient, mais bien de constituer la couche de terre dans laquelle se trouvent les racines, de manière que l'air y ait un libre accès et que l'on puisse la traverser facilement.

Les fosses doivent d'ailleurs être différentes, selon le sol dans lequel on plantera. Dans un sol léger, elles seront plus profondes, afin que les racines trouvent et conservent plus de fraîcheur, et, alors, on pourra recouvrir les racines avec de la terre, même argileuse. Il en sera tout autrement si le sol est argileux: dans ce cas on établit une couche de pierres à une profondeur de six à dix pouces, on la recouvre de gazon, puis de terre franche, de manière à former une légère élévation au-dessus du sol, et c'est sur cette petite butte qu'on plante, en recouvrant les racines d'une quantité de terre suffisante et de graviers ou pierres. Par suite du tassement qui s'opère peu à peu, les racines de l'arbre prendront le niveau du sol.

Cette méthode de plantation à la surface du sol réussit toujours dans les terrains humides.

Mais, de tous les précédés, le meilleur à employer, lorsqu'on voudra faire une plantation de pommiers dans un sol humide, sera de drainer d'abord le terrain. On voit aujourd'hui des pommiers pousser vigoureusement dans plusieurs herbages où il avait été

impossible d'en élever un seul avant de les avoir assainis par le drainage.

L'élagage des arbres doit être répété tous les trois ans.

On a raison de labourer et de fumer le pied des pommiers à l'automne, mais si l'on veut obtenir de ces deux opérations tous les résultats qu'elles peuvent produire, il faut satisfaire aux deux conditions suivantes : 1o. exécuter les labours sur la partie du sol correspondant au point où sont arrivées les extrémités des racines, c'est-à-dire à peu près au dessous des extrémités des branches ; 2o. employer comme engrais un compost de feuilles, surtout de celles des pommiers, de terre, de chaux et de cendre, de préférence au fumier de vache ou de cheval. C'est alors seulement que l'influence de l'air, des pluies, des neiges et des engrais, pourra fertiliser la couche de terre où sont situées les radicules de l'arbre, seules parties absorbantes.

*Récolte des fruits.*—Les fruits, pour être récoltés, doivent être arrivés à un degré de maturité convenable, qui se reconnaît, surtout dans les variétés précoces, au changement de couleur et à l'odeur, et aussi lorsque, par un temps calme, on trouve chaque matin sous les arbres des fruits tombés qui ne sont ni véreux, ni avariés en aucune manière.

Trop souvent la récolte des fruits est une cause de mutilation pour les pommiers. Au lieu d'attendre que les pommes soient assez mûres pour se détacher facilement par l'ébranlement que l'on produit dans les branches, soit en montant dessus, soit en les saisissant vers l'extrémité avec un crochet, on les attaque souvent trop tôt, et comme elles ne se détachent pas encore facilement, on frappe dessus à coup de gaule. On brise et on abat ainsi beaucoup de lambourdes et de boutons à feuilles qui se seraient transformés en boutons à fleurs pour la récolte suivante.

En général, les fruits de chaque saison sont récoltés séparément, mais on n'apporte aucune distinction quant à la saveur des fruits : c'est là une fâcheuse habitude, car la qualité du cidre dépend surtout de la nature des fruits qu'on emploie.

Assortissez les espèces qui arrivent en même temps à leur point de maturité ; ne réunissez pas, comme on le fait trop souvent, des fruits murs avec des fruits verts, ou avec des fruits arrivés au dernier terme de blessissement, si vous voulez obtenir une boisson de bonne qualité, car la force et la bonté des cidres dépendent entièrement de l'état de maturation des fruits, ou, en d'autres termes, de la proportion de sucre qu'ils renferment.

Avant leur terme de maturité, les pommes ne contiennent qu'une très petite partie de sucre que la maturité y développe aux dépens des autres parties constituantes du fruit. Après la maturation, c'est-à-dire lorsqu'elles sont blettes, et à plus forte raison quand elles sont déjà brunes, la majeure partie du sucre a disparu par suite de nouvelles transformations. C'est à cette disparition d'une partie du sucre dans les fruits trop murs qu'il faut attribuer le goût fade qu'ils présentent alors.

Il ne faut donc pas procéder au brassage ou pilage des fruits que lorsqu'ils sont arrivés à maturité parfaite. Si les circonstances exigent que l'on fasse la cueillette avant cette époque, il est indispensable de

les conserver pendant quelque temps à l'abri de la pluie dans des hangars, celliers ou magasins jusqu'à ce que la maturation qui continue après l'abattage soit suffisamment avancée pour qu'ils aient acquis la plus forte proportion de matière sucrée. Passé ce terme, ils ne pourraient que perdre à être conservés.

C'est donc une bonne pratique de réunir les fruits en tas, afin de compléter leur maturation, mais généralement on fait les tas beaucoup trop gros. Il en résulte le grave inconvénient que la chaleur s'éleve considérablement dans leur centre, et qu'alors, au lieu d'une simple réaction favorable dans les principes du fruit, il se produit une altération complète ou blessissement qui fait disparaître le principe sucré et ne permet plus d'obtenir des fruits blets d'un liquide plat qui passe très promptement à l'aigre.

Dans nombre de fermes, on place les tas de pommes dehors, de manière qu'ils soient exposés à des alternatives de sécheresse et d'humidité très contraires à une bonne maturation.

La pluie détériore les pommes laissées dehors, surtout lorsque les fruits sont voisins de leur maturité, et il serait avantageux, à défaut de bâtiments suffisants pour loger les fruits, de les placer sous des hangars qui peuvent être construits très économiquement au moyen de paillassons de deux pouces d'épaisseur, faits de paille longue, serrés entre deux gaulettes opposées, au moyen de nœuds d'osier ou de fil de fer.

L'action de la gelée influe d'une manière très désavantageuse sur la qualité du cidre, mais on peut préserver les fruits de son action en recouvrant les tas avec une couche de paille de dix à douze pouces d'épaisseur, sur laquelle on place des toiles mouillées. Cela est d'autant plus facile à exécuter, qu'à l'époque des grands froids il n'y a guère que les pommes dures ou de troisième saison qui ne soient pas encore filées.

C'est un fâcheux préjugé de croire que les pommes pourries améliorent la quantité du cidre, et qu'il faut attendre que les tas contiennent une certaine quantité de pareils fruits avant de procéder au brassage. Ces fruits dans lesquels le sucre a presque entièrement disparu, fournissent un jus fade et détestable, qui donne au jus des bons fruits un goût de pourri qui ne peut disparaître, ni par la fermentation, ni par le remaniage, ni par le temps. Ce jus de pommes pourries empêche, en outre, le cidre de s'éclaircir, et, agissant comme un levain acide, il le fait promptement passer à l'aigre.

L'infériorité de beaucoup de cidres est due en grande partie à l'emploi de fruits gâtés et pourris.

Les fruits qu'on ramasse aux pieds des arbres avant la récolte et dont la chute prématurée est provoquée par plusieurs causes, soit les grands vents, soit la piqûre des insectes, soit la surabondance des fruits sur les branches, doivent être brassés à part, car ils fournissent un jus qui tourne promptement à l'aigre et qui doit être bu le premier.—(A suivre)

#### Une excursion au Lac St-Jean.

Roberval (N.-D. du Lac St-Jean), 21 juillet 1888.  
Mon cher Directeur,

Me voici rendu à la fin de la première semaine de mon excursion au Lac St-Jean et je viens à la hâte, entre deux

déplacements, vous donner des nouvelles de cette magnifique région. Je n'entrerai pas dans les détails pour le moment, me proposant de réunir mes notes plus à loisir et de consacrer à ce jeune pays et à son merveilleux développement quelques colonnes de la *Gazette des Campagnes*. Tout d'abord je dois vous déclarer que je suis enchanté de tout, sans exception :

Enchanté des beautés pittoresques de la ligne du chemin de fer surtout dans la haute vallée de la Batiscan, sur les bords des lacs Edouard, Bouchette et Ouiatchouan, et de la rivière " qui mène du train ; " enchanté de la splendeur du lac St Jean en face duquel je vous écris et que je ne me lasse de contempler ; je regrette seulement de ne pas y voir quelques bateaux en mouvement ; mais patience, la Compagnie de navigation du lac St Jean achève en ce moment d'installer les machines du *Péribonca*, et j'espère bien assister à l'inauguration très prochaine de son service ;

Enchanté encore de l'état des récoltes, vous savez que j'avais, contre le Lac St Jean et surtout ses cantons du Nord, des préventions d'homme des vieux pays : je croyais que l'hiver n'y durât plus longtemps encore que dans les paroisses du Sud, eh bien, je suis heureusement détrompé ; les récoltes ici sont plus avancées qu'à Ste Anne ; et c'est dans Normandin même, la partie la plus nord des cantons nouveaux que j'ai vu les récoltes les plus avancées ; le seigle d'automne est épié et atteint 5½ pieds de hauteur ; les pois étaient en fleurs lundi dernier, les pommes de terre également ; et pourtant le pays a souffert aussi de la prolongation de l'hiver et du retard qu'elle a apporté aux premiers travaux de culture ;

Enchanté surtout de l'accueil plus qu'aimable que je reçois partout ; votre lettre de recommandation, l'estime dont jouit votre journal, ma qualité de français de France, tout cela réuni me vaut partout de cordiales réceptions, et j'ai passé cette semaine d'excellentes soirées aussi bien dans la maison de billot du colon des paroisses nouvelles que dans l'élégant cottage de l'habitant des anciennes paroisses ; partout on m'a fourni avec empressement les renseignements que je désirais, partout j'ai rencontré une hospitalité, plus qu'écossaise, cordiale, et je prends la voie du journal pour dire en toute sincérité : merci à tous.

Partis de Québec le 14, à 8 heures du matin, nous étions rendus à 5½ heures, heure réglementaire, à Chambord Junction, à un mille environ de l'église de la Pointe-aux-Trembles. La gare est achevée et se trouve à l'embranchement de la ligne de Chicoutimi et de celle de Roberval. Les travaux de construction de ces deux embranchements sont activement poussés. Du côté de St Jérôme les chantiers sont rendus à la rivière Métabetchouan ; du côté de Roberval, le pont sur la rivière Ouiatchouan est terminé. Quand on traverse cette rivière tapageuse au pont du moulin, c'est un curieux spectacle que d'apercevoir, en bas, tout au bord du lac, le pont du chemin de fer dont la structure hardie se découpe à jour sur la surface polie des eaux ; en haut, presque à la crête de la montagne, assez élevée en cet endroit et assez rapprochée de la rive, la grande chute de l'Ouiatchouan, dont les eaux, nuancées de reflets de tan, se précipitent avec fracas d'une hauteur de 280 pieds, pour rejaillir en écume d'une blancheur immaculée, aux gouttelettes d'argent.

Le Lac St Jean a passé longtemps pour être loin de Québec ; aujourd'hui il n'est qu'à deux pas de Paris, et je retrouve avec grand plaisir sur ses rives plusieurs de mes compatriotes ; l'un d'eux, établi dans le pays depuis quatre ans et marié à une canadienne, s'est obligamment mis à

ma disposition et j'ai accepté avec empressement l'offre qu'il m'a faite d'établir chez lui mon quartier général. Il m'accompagne dans toutes mes excursions, et grâce à ses deux chevaux nous avons déjà vu pas mal de pays. Jugez-en plutô.

Dimanche après avoir assisté à la grand'messe à Roberval et sur les conseils de monsieur le curé Lizotte, si dévoué aux intérêts de la colonisation, nous partions pour St Prime, et après une visite au révérend M. Bellay nous nous rendions au presbytère de St Félicien où le révérend M. Joseph Girard nous offrait à souper.

Lundi matin nous quittons St Félicien pour monter à travers les *sables d'Afrique* jusqu'à la magnifique plaine de Normandin, où nous remissons nos chevaux *au bout du monde*, chez le dernier colon, à l'extrémité du chemin de Normandin, pour redescendre après dîner trouver à la chapelle, où il était en mission, le révérend M. Louis Tremblay, curé de St Méthode de Ticouapee, avec lequel nous primes le souper ; après quoi nous fûmes veiller chez M. Picard l'un des premiers colons de Normandin, vieillard enjoué et conteur agréable, qui nous fit l'histoire de la colonisation de son canton et de celle du canton voisin : Albanel.

Le lendemain matin, à quatre heures, je partais avec M. Picard pour aller aux bords de la rivière Ticouapee, où ils sont à construire un moulin, saluer les deux premiers colons d'Albanel, les frères Dupont, deux jeunes héros de la colonisation, dont je vous raconterai tout au long l'histoire qui tient du prodige et mérite d'être connue. C'est un exemple encourageant et ce n'est pas sans émotion que j'ai serré la main de ces deux vaillants, dont le plus jeune, âgé de 18 ans, avait failli, la veille, être victime d'un accident, un coup de pied de cheval en pleine figure. La Providence, heureusement, veillait sur lui et il en sera quitte pour quelques contusions. Après avoir déjeuné chez M. Picard, nous redescendions à Ticouapee, où, en l'absence de monsieur le curé, nous fûmes reçus par M. Aubert Perrault, le premier colon de la paroisse, qui nous en raconta l'histoire et nous fit visiter ses terres. Là comme à Normandin, comme dans tout le lac St Jean, les récoltes donnent de belles espérances. Puis nous retraversions l'Ashuapmouchouan pour revoir St Félicien et St Prime et rentrer à Roberval à la nuit close.

Mercredi, je me suis rendu à St Jérôme, sur l'invitation de M. Lizotte, pour être présenté à MM. les révérends curés du Lac, réunis dans cette paroisse à l'occasion des quarante heures. J'ai visité à St Jérôme, en grand détail, les terres de deux anciens élèves de l'école d'agriculture de Ste Anne, MM. Augustin Fortin et Auguste Gagné, à l'obligeance et à l'amabilité desquels je suis redevable des renseignements les plus précis. Ces messieurs ont de bonnes terres, en excellent ordre, et doivent être d'un bon exemple pour leurs voisins. Ceci dit, à l'actif de l'école d'agriculture de Ste Anne.

En revenant jeudi, nous nous sommes arrêtés chez le révérend M. Ad. Girard, curé de St Louis, qui m'a fourni sur sa paroisse une quantité de détails d'un grand intérêt.

Hier à Roberval, le révérend M. Lizotte faisait de même, et d'accord avec lui j'organisais la fin de mon excursion. Je pars aujourd'hui pour les paroisses d'en bas, pour revenir encore à Roberval d'où j'ai l'espoir de faire avec monsieur le curé une excursion en canot sauvage dans la Mistassini et les deux Périboncas, pour aller visiter les deux premiers établissements dans les townships Racine, Dolmas et Tailon.

Vous voyez qu'après avoir bien employé ma première semaine, j'ai encore pour au moins deux grandes semaines de voyage, afin de tout voir de mes yeux pour vous faire un travail aussi complet que possible et faire bien connaître cette riche vallée du Lac St Jean qui me fait l'impression la plus favorable et qui, à mon humble avis, réalisera dans un prochain avenir toutes les espérances que son passé peut faire concevoir aux plus enthousiastes de ses admirateurs.

Vous excuserez, mon cher directeur, mon style quelque peu décomposé, mais je vous écris en courant et je n'ai guère le temps de polir mes phrases, ni d'arrondir mes périodes. Vos lecteurs voudront bien me pardonner en faveur de ma sincérité. Plus tard j'espère leur donner en compensation un travail plus soigné, rédigé sur les nombreuses notes que je prends chaque jour sur le vif et grâce auxquelles je pense conserver la fraîcheur de mes impressions et l'exactitude de mon récit.

Agréé, mon cher directeur, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

EMILE CASTEL.

#### A quelle époque est-il plus avantageux de couper le foin ?

Cette question est bien controversée parmi les agronomes : les uns veulent qu'on coupe le foin avant qu'il soit en fleur, d'autres pendant la floraison, et d'autres enfin, aussitôt que la fleur est tombée : De toutes ces opinions je crois que la dernière est la meilleure, et au moins, c'est celle qui est adoptée par le plus grand nombre de cultivateurs pratiques qui disent que si l'on coupe le foin avant qu'il soit en fleur, il diminuera de plus de la moitié ; si on le coupe pendant qu'il est en fleur, il est tellement poussiéreux qu'il est presque impossible de le faire consommer par les bestiaux ; si on le coupe dès que la fleur est presque passée, sans trop attendre, il renferme alors tous ses principes nutritifs et est partant très profitable pour le bétail — *Le Norà*.

#### Des fumures copieuses.

M. P. Joigneaux affirme que les fumures très copieuses ne valent point et ne vaudront jamais les fumures répétées à de courts intervalles. Avec les premières il y a économie sur les frais du transport ; mais, en retour, l'on doit s'attendre à une série d'inconvénients. Une partie de l'engrais s'en va par infiltration ; il y a excès de nourriture alors que les plantes n'ont pas de grands besoins ; d'autres fois, il y a suffisance au moment où la forte nourriture est le plus nécessaire, puis en fin de compte, ruine à peu près complètement de l'humus au bout de la rotation. Avec les fumures en diverses fois et à des intervalles moins éloignés, ces inconvénients disparaissent en partie. Ainsi pour n'en citer qu'une preuve, nous ferons observer que l'engrais donné en deux fois aux céréales, à l'automne d'abord, au printemps ensuite, produit des résultats incontestablement supérieurs à ceux d'une même quantité d'engrais donnée en une seule fois à l'époque des semailles.

Si nous voulons accroître le chiffre des récoltes tout en abaissant le prix de revient, soyons conséquents et n'ayons qu'un but en vue : la fertilité croissante du sol. Quant aux voies et moyens, comme disent les

gens de loi, nous ne connaissons que les fumiers et les fumures fréquentes. Nous voudrions qu'au lieu de fumer tous les trois ou quatre ans seulement, pour enlever ensuite jusqu'à la dernière miette du festin l'on s'arrangeât de façon à donner moins d'engrais à la fois, à le donner plus souvent et à faire la part sérieuse de la plus-value. Nous voudrions que l'on arrivât, pour ainsi dire à jardiner en plein champ, à multiplier les récoltes en multipliant l'engrais et en l'appliquant à propos.

Cherchons donc à fumer tous les deux ans, puis, quand nous le pourrons, tous les ans un peu moins à la fois, mais plus souvent. De l'aveu de praticiens qui observent bien, l'engrais fourni à diverses reprises et à de courts intervalles profite toujours mieux aux plantes et à la terre que l'engrais donné tout d'un coup et pour longtemps. C'est un peu comme pour les bêtes : on perd plus qu'on ne gagne à remplir en une seule fois le râtelier et la mangeoire. D'un côté comme de l'autre, il y a gaspillage.

#### Bibliographie.

DE QUÉBEC AUX ANTILLES.—Notes de voyage par M. l'abbé Théophile Montminy.—Québec, J.-A. Langlais, libraire-éditeur.

Nous accusons avec reconnaissance réception d'un nouveau livre portant ce titre, et qui nécessairement devra trouver sa place dans nos bibliothèques canadiennes. Tous ceux qui ont lu ce volume doivent regretter que M. l'abbé Montminy ne soit pas entré plus tôt dans la voie de la publicité, car son premier volume le place de suite au rang de nos littérateurs distingués.

Nous ne pouvons mieux faire connaître ce livre qu'en citant l'appréciation suivante que fait le *Courrier du Canada* :

“ M. l'abbé T. Montminy, curé de St Agapit de Beauvillage, entreprenait au printemps de 1857 un voyage aux Antilles, afin en refaire sa santé quelque peu compromise par une maladie aiguë de nature assez alarmante. C'est le récit de ce voyage qu'il a eu l'heureuse inspiration de mettre en volume et de livrer à la publicité. Le public lui en saura gré, car M. l'abbé a su mettre de la verve dans son écrit, une vigueur et une souplesse de style qui dénotent chez lui des qualités réelles comme écrivain.

“ Nous avons suivi avec intérêt le narrateur dans son excursion à travers ce dédale de petites îles qui forment autant de principautés religieuses et civiles. Saint Christophe, Antigua, Montserrat, la Dominique des Caraïbes, la Martinique, Sainte Lucie, la Barbade, l'île de Robinson Crusoe, la Trinité, telles sont les îles que le touriste a visitées, presque toujours en détail. Tout ce qui se rapporte, soit au commerce de ces lieux toujours charmants, soit à l'agriculture, rien n'est omis par ce voyageur intrépide.

“ Bref, nous ne pouvons qu'offrir des félicitations à M. l'abbé Montminy pour avoir si bien vu et si bien rapporté ce qu'il a été à même d'admirer. Des ouvrages de ce genre ont une utilité incontestable, ne serait-ce qu'au point de vue géographique. On en apprend plus en lisant ces deux cents pages, qu'à lire des semaines durant la plupart des géographes qui, bien souvent, ne connaissent de la topographie que par les écrits des autres. Du reste, nos compendiums de géographie renferment beaucoup de lacunes sur ces îles généralement peu connues.

“ L'excursion aux Antilles est une de celles que nous pouvons conseiller aux valédudinaires durant les mois rigoureux. M. l'abbé Montminy se porte garant de notre recommandation.”

#### Choses et autres.

Une expérience sur l'ensilage, par M. Joseph Girouard, notaire de St-Benoit, comté des Deux-Montagnes.—Voici comment M. Girouard fait part à la Presse de ses impressions et de son expérience à propos de silo et d'ensilage :

Avant de construire mon silo, j'en ai visité deux ou trois autres, en autres celui de M. Frs Dion, de Sainte-Thérèse, et

celui des Révérends Pères Trappistes. Par les conversations que j'eus avec les propriétaires de ces silos et par ce que j'ai pu voir moi-même, je demeurai convaincu, et ce sera la conviction de tous ceux qui étudieront impartialement la question, que le silo présente les avantages suivants : L'ensilage constitue une nourriture excellente pour le bétail ; il est d'une digestion plus facile que le fourrage sec ; un arpent en blé-d'inde donne de 10 à 25 tonnes de fourrage ; deux ou trois tonnes d'ensilage possèdent la même valeur nutritive qu'une tonne du meilleur foin ; l'on peut au moyen du silo, doubler le nombre de ses bestiaux et partant doubler la quantité des fumiers de la ferme et augmenter d'autant la fertilité et le rendement de cette dernière ; la construction du silo est peu coûteuse, on peut la bâtir dans la grange à peu de frais. Convaincu de tous ces avantages, je me mis résolument à l'œuvre et dès l'automne dernier mon silo était prêt à recevoir l'ensilage de deux arpents que j'avais semés en blé d'inde.

Je mis dans mon silo le blé d'inde en entier, et l'ensilage a été aussi bon que s'il eut été haché. L'objection que beaucoup de cultivateurs n'ont pas le moyen de s'acheter un hachepaille est futile ; l'expérience est là pour le démontrer ; telle que je préférerais jusqu'à un certain point faire mon ensilage vert en entier, si ce dernier se tassait aussi bien dans le silo et ne prenait pas autant de place. Car je dois vous dire que je n'ai été désappointé au sujet de mon silo que sur un seul point : celui de n'avoir pas semé dès l'année passée une plus grande quantité de blé-d'inde pour l'ensilage. Je vous assure que cette année, je me suis pas fait prendre ; car j'ai semé près de 10 minots de blé-d'inde. Pour pouvoir ensiler une plus grande quantité de fourrage, je me propose de le hacher pour le mettre en silo.

De quelle qualité a été votre ensilage ?—D'une qualité supérieure. Tous les cultivateurs des environs qui venaient visiter mon silo, prenaient de l'ensilage et disaient : " Mais ce fourrage sent le miel ! " C'est leurs propres paroles. Le bétail l'appréciait tellement que si le fermier s'avisait de donner de l'ensilage à un animal sans en donner aux autres, il y avait une véritable révolution dans l'étable ; les beuglements, les gémissements étaient si forts et si nombreux qu'on ne pouvait plus s'entendre parler ; la paix ne s'obtenait qu'en distribuant à chaque animal sa ration d'ensilage.

J'ai ouvert mon silo en décembre dernier et je remplaçai le foin donné aux vaches par une ration d'ensilage ; aussitôt mes vaches donnèrent 50 p. c. de plus de lait que dans le mois précédent.

Cette expérience a donné des résultats tellement satisfaisants que mon ami ne voudrait plus pour aucun prix se passer du silo. Ce sera, amis cultivateurs, votre conclusion à vous aussi, quand vous aurez chacun votre silo. Puisse ce temps venir le plus tôt possible ; car ce sera alors que l'industrie laitière prendra tous ses développements, toute l'importance qu'elle tend à acquérir de jour en jour.—*La Presse*.

*Exhibition de la Société d'horticulture de Québec.*—Les amateurs de fruits et de fleurs, etc., seront heureux d'apprendre que la Société d'horticulture, fière de ses succès passés, entend redoubler d'efforts pour organiser une exposition horticole, en septembre à Québec. Une assemblée des directeurs a eu lieu. De nouvelles cédules de prix sont en voie de préparation et seront distribuées sans délai. D'importantes modifications y ont été faites en conformité au rapport annuel publié en décembre dernier. Les exposants du district de Québec en bénéficieront.

Au moyen du subside provincial, du montant à percevoir des membres, \$2 par année, de la recette que l'on anticipe à l'exposition même, l'on espère avoir plusieurs centaines de piastres à offrir aux concurrents heureux.

Le bureau de direction se compose comme suit :

J. M. LeMoine, président (réélu), Sillery ; Thomas Beckett, vice-président, Sillery ; Hon. H. G. Joly, Lotbinière ; Lieutenant-colonel Forsyth, Sillery ; Révérend Octave Audet, Sillery ; E. C. Barrow, Chemin Ste Foye ; Dr J. B. Bolduc, Beauport ; R. R. Dobell, Beauvoir ; Aug. Dupuis, Village des Aulnaies ; D. Bell, Petite Rivière St Charles ; Evan J. Price, Grande-Allée ; F. A. Falkenberg, Secrétaire-Trésorier.

## RECETTES

*Peaux de mouton avec la laine. — Manière de les tanner et de les teindre.*

Tout le monde peut avoir des peaux de mouton avec la laine, qu'on voudrait être à même d'apprêter chez soi, c'est-à-dire la

tanner et la teindre. La chose n'est pas bien difficile avec de l'alun pour tanner et une couleur d'aniline pour donner la teinte convenable. La proportion d'alun est un livre pour un gallon d'eau ; celle de l'aniline, d'une livre pour deux gallons.

L'alun étant dissout dans l'eau, on y plonge la peau pendant quelques temps pour qu'elle soit bien pénétrée. Après l'avoir retirée du bain, on lave bien la laine au savon, puis on passe à la teinture. La couleur dissoute, on la coule, on la met dans un réservoir convenable et on fait flotter la peau sur le liquide, la laine en bas. Il faut faire bien attention à ce que la peau soit bien étendue à plat sur la surface du liquide et on la laisse jusqu'à ce que l'on ait obtenu la teinte voulue. Alors on enlève la peau, on la traîne sur de l'eau claire et froide et on la suspend dans un lieu chaud pour sécher.

Si l'on veut conserver la laine blanche, on lave également avec soin après le tannage, et si la blancheur n'est pas suffisante, il faut avoir recours à l'acide sulfurique (vapeur de soufre brûlé). On suspend les peaux dans un endroit bien fermé, une petite chambre, et on place au milieu, sur le plancher, une pelle sur laquelle on a mis du soufre en poudre. On allume le soufre et on se hâte de fermer la chambre pour éviter que les vapeurs de soufre s'échappent.—*La Presse*.

## Vin de fruits mêlés.

Prenez des cerises, des gadelles noires, des gadelles blanches, des framboises, de toutes une quantité égale : il vaut mieux que les gadelles noires dominent ; écrasez-les, mettez dans une pinte d'eau une livre de ces fruits mêlés, laissez-les tremper trois jours dans un vase fermé, en remuant souvent la masse ; alors passez-la au travers du tamis, pressez-là pulpe qui reste le plus possible réunissez-en le jus au premier, et à chaque pinte de liquide, ajoutez une demi-livre de sucre, laissez encore reposer le tout pendant trois jours, en le remuant souvent ; mettez-le dans un tonneau que vous tiendrez plein jusqu'à la bonde, pendant la fermentation, durant deux semaines ; enfin, ajoutez 20 pour 100 de bon whisky et alors bouchez la bonde ; s'il ne s'éclaircit pas bientôt, il faudra y mêler une dissolution de colle de poisson.

*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.

## BAZAR

Le 1er et 2 d'AOÛT.

Un bazar et deux séances solennelles auront lieu à St-Aubert, au profit de l'œuvre du Sanctuaire de Notre Dame de Pitié actuellement en construction en cette paroisse.

Cette bonne œuvre, qui a été partout si bien accueillie, a encore besoin de secours pour parvenir au but qu'elle s'est proposé.

Comme l'on peut fort bien faire des bonnes œuvres en se récréant, l'œuvre a pris ce moyen d'obtenir des ressources qui lui manquent encore.

Des dames charitables ont organisé un bazar, et des amateurs, aussi habiles que généreux, ont préparé deux séances musicales, dramatiques et littéraires.

MM. les abbés F. Dupuis, professeur au collège de Lévis, et E. Roy, professeur au séminaire de Québec, y donneront une conférence, le premier sur Rome, le second sur Paris, villes qu'ils ont habitées pendant quatre ans.

L'on n'aura certainement aucune meilleure occasion de bien s'amuser et de s'instruire tout en faisant une bonne œuvre, pendant les vacances. Car les pièces choisies, l'habileté des acteurs, des musiciens et musiciennes promettent un plein succès.

Qu'on s'y rende, et l'on sera du même avis. St-Aubert n'est qu'à une demi-lieu de la station St-Jean Port-Joli.

Heure des-séances, 4 h. P. M.

19 juillet 1888.

**A VENDRE**

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS,  
BETAIL Ayrshire,  
COCHONS BERKSHIRES,  
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à  
M. LOUIS BEAUBIEN,  
30, Rue St Jacques, MONTREAL

LES  
Célèbres Lunettes  
DE



**B. Laurance**

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

1er juin 1888.

**L'EAU ST-LEON****LA REINE DES EAUX MINÉRALES**

L'excitation et la demande pour cette "Grande eau médicinale de la Nature" augmentent beaucoup chaque mois, et les commandes arrivent d'au-delà des frontières.

Les merveilleux témoignages de tant de personnes qui ont été débarrassées de la douleur et du désespoir pour jouir de la vie et de la santé avec ses joies ont été comme nous le disons plus bas, la cause première de cette rage et de cet enthousiasme dont la merveilleuse EAU ST LEON a été l'objet.

**Les raisons pourquoi !**

Parce que l'eau St-Léon fait disparaître rapidement toutes les obstructions empoisonnées du système, purifie le sang, donne du nerf, débarrasse les conduits bronchiques, façonne l'organisme et rend la vie douce.

C'est un remède sûr pour la Dyspepsie, indigestion, la Constipation, la Bile, le rhumatisme, les humeurs, brûlements de cœur, mal de tête, maladie chronique des reins et du foie, excès alcooliques.

Cette eau populaire se vend en gros, en Caques et barils de 10 à 40 gallons, et cruches 1 à 5 gallons; en bouteilles, chopines. Cette eau rare est vendue 25 le gallon. Demandez à votre épiciers ou à votre droguiste. Envoyés à toute adresse où il n'y a pas d'agent de nommés. Adressez toute correspondance à

**GINGRAS, LANGLOIS & CIE.,**

**En face du Palais du Cardinal.**

Pour agences, s'adresser à C. C. A. Langlois, gérant pour la Puissance, No. 3, Port Dauphin, s'adresser de bonne heure. Une petite charge annuelle vous assurera une agence lucrative avec l'eau gratuite au puits.

3 mai 1888.—6

**LE PRIX COURANT**

Journal hebdomadaire

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

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

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

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

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER,  
Gérants, à Montréal.

**CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL**

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

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

**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 canadien 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 Pan dernier, quelques VEAUX du printemps, mâles et femelles.

24 mai 1888.