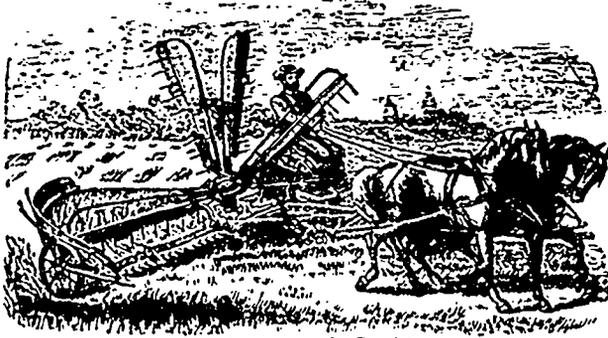
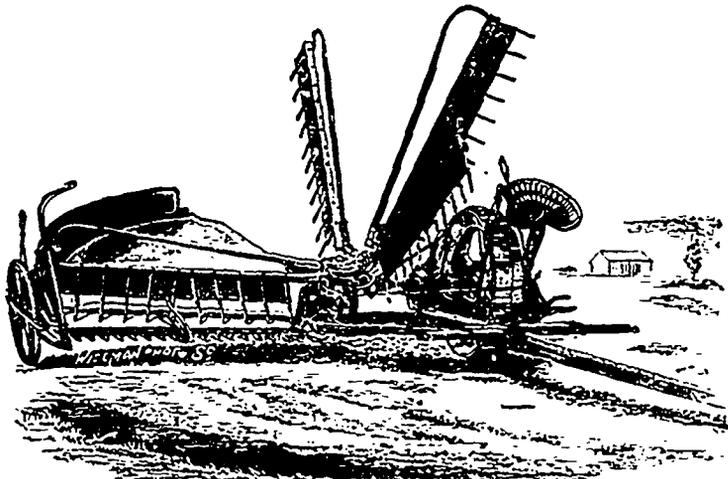


toutes deux fort recommandables—l'une fabriquée par M.M. Cossitt, dont Mr Latimer, rue McGill, Montréal, est l'agent, et l'autre, sortant de la fabrique de M M Frost & Wood, et vendue par les M.M. Larmonth, rue du Collège, Montréal.



Moissonneuse de Cossitt.



Moissonneuse de MM. Frost & Wood.

CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

L'intéressante communication suivante sera sans doute lue avec avantage.

CRÈMERIES DE FAIRLAND—Notre système devient en faveur dans l'ouest, et commence à attirer l'attention dans l'est, car nous avons plusieurs fabriques qui commencent leurs opérations en Pensylvanie, dans l'Ohio, et dans l'état de New-York. L'avantage de ce système est de dispenser de transporter le lait à la fabrique, et de produire une excellente qualité de beurre. Notre chaudière a un accessoire particulier sous la forme d'un tube réfrigérateur central avec un petit tube s'étendant à l'extérieur par le côté de la chaudière, ce qui fait circuler l'eau au centre du lait, tandis qu'il se refroidit, (la chaudière étant dans l'eau). En refroidissant le lait par cette méthode, nous arrivons à faire disparaître les mauvaises odeurs et saveurs qu'il aurait pu contracter, par le fait d'une mauvaise nourriture ou de la mauvaise eau, c'est-à-dire que ces odeurs s'en vont par le dessus de la chaudière qui reste ouverte pendant le refroidissement, et, comme elles s'échappent ainsi à travers le lait ou la crème chaude, elles n'arrêtent pas, ni ne se condensent dans la crème, ni ne donnent mauvais goût au beurre. Dans les chaudières ordinaires, le lait se refroidit des côtés au centre, et comme le dessus refroidit aussi, attendu qu'il est à découvert, les odeurs se condensent dans la crème ou le lait, et la crème de dessus, et donnent mauvais goût au beurre. Le lait et la crème du dessus restent chauds dans notre chaudière par le fait de la chaleur du lait, qui est dirigée en haut. Nous avons des fabriques approvisionnées par 200 fournisseurs de lait; la crème est apportée à la fabrique, de tous les endroits, par les attelages, et placée dans des vases de la contenance de 600 gallons, et nous sommes encore à trouver du beurre ayant mauvais goût. Les cultivateurs prennent soin du lait suivant les avis donnés par les collecteurs de crème, et reçoivent leur paiement, en proportion de la crème fournie. L'eau de puits est généralement employée, les sources n'étant pas abondantes dans les prairies. Le lait crémé à la laiterie donne une demie à trois-quarts de livre de beurre par cent livres de lait, de plus que le lait crémé à la fabrique, (le transport du lait semblant nuire au montage de la crème). Les cultivateurs évaluent leur lait crémé à 20 centins par cent, sur lesquelles ils économisent aussi 8 centins de transport, ce qui fait une rude compétition au fromage. Nous avons des fabriques qui recueillent la crème d'une distance de 22 milles, au moyen d'un dépôt de crème situé à mi-chemin, et d'attelages qui vont l'y prendre. Pour de plus amples renseignements, écrivez-moi et je serai heureux d'être à votre service.

C. C. FAIRLAND

COMPAGNIE CANADIENNE DE CONSERVES alimentaires. Usines et Bureaux 30 rue Henderson, Palais Québec. Conserves de viande, poisson, légumes et fruits.—Vente, en gros seulement.—Premier Prix et Diplôme d'honneur à l'Exposition Provinciale du Québec 1877.—Trois premiers prix, deux médailles et un diplôme d'honneur à la grande Exposition de la Puissance. Oitawa 1879.

BETAIL AYRSHIRE.

TAUREAUX, VACHES ET GENISSES.
Tous aux livres de généalogie du Canada et des Etats-Unis.

Offerts à bon marché, par

JOHN L. GIBB,
Compton, P. Q.

MORT AUX MOUCHES A PATATES.—Les soins sont prêtés à fournir aux cultivateurs et autres intéressés, le **VERT DE PARIS**, mélange convenablement avec du plâtre. Cette préparation est toute prête à employer et fait disparaître le risque et le danger qu'il y aurait à faire ce mélange pour ceux qui n'y sont pas préparés.—Ce mélange composé du **MILLEUR VERT DE PARIS** et de plâtre broyé en poudre très-fine est vendu à \$3 00 le quart de 300 livres ou à 14 cents la livre.

LYMAN SONS & Co.
Nos. 332 à 338, Rue St Paul, Montréal.

ETABLIS EN 1839.—M M FROST & WOOD.—Smith's Falls, Ont. Fabricants de Faucheuses et de Moissonneuses. Râteaux à cheval, Charreuses en acier, Bouleverseurs, Rouleaux, etc., etc.

Pour les détails, s'adresser à
LARMONTH & FILS,
33 rue du Collège, Montréal.

COLLEGE VETERINAIRE DE MONTREAL.
Département Français, Fondé en 1868, par le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

Allié à la Faculté médicale du Collège Victoria. Le cours renferme la Botanique, la Chimie, la Physiologie, la Matière Médicale, l'Anatomie, la médecine vétérinaire et la Chirurgie. Il est de troisième session, de six mois chacune.

Les lectures commencent le 2nd jour d'octobre et elles continuent jusqu'à la fin de mars.

Le Conseil d'Agriculture offre vingt bourses gratuites, dont 7 pour le département Anglais, et 13 pour le département Français; celles-ci sont pour les jeunes gens de la Province de Québec seulement. Les candidats doivent être recommandés par la Société d'Agriculture de leur comté et passer l'examen de matriculation. Des prospectus donnant tous les renseignements nécessaires aux candidats seront envoyés gratuitement à ceux qui en feront la demande au Principal.

D. McEACHRAN F. R. C. V. S.
No. 6 Union Avenue.

M. COSSITT & BRO, CONSTRUCTEURS de toutes les machines agricoles et moissonneuses distinctes. Essayez-les. Voir notre catalogue illustré envoyé gratuitement. **R. L. LATIMER,** Bureau de M M Cossitt, 81 Rue McGill, Montréal.

LE SOUSIGNÉ DESIRE SE PROCURER DES BELLER de race améliorée, et des COCHONS mâles de race **WHITE-CRESTER.**

St-Naurice, **AIMÉ LEVASSEUR.**
Comté de Champlain.

A VENDRE.—BETAIL AYRSHIRE, COCHONS Berkshires, races pures. S'adresser à **Mr. LOUIS BEAUBIEN,** 16, Rue St. Jacques, Montréal.

SOCIETE D'HORTICULTURE DE MONTREAL et association des Pomologistes de la Province de Québec.—Toute personne désirant faire partie de cette société (non résidant pas dans l'île de Montréal) peut devenir membre en payant une souscription, d'une année.—Moyennant cette souscription, chaque membre a droit à un exemplaire du rapport illustré que la société publie annuellement, à un billet d'admission à l'exposition annuelle de la société, et peut entrer en compétition pour tous les prix offerts par la société sans charge extra. Toute personne souscrivant pour la présente année, recevra gratis une copie du rapport annuel qui vient d'être publié.

HENRY S. EVANS, Sec.-Trés.
Boîte 1976 Montréal.

Le Journal d'Agriculture Illustré.—The Illustrated Journal of Agriculture. Tout souscripteur à une société de comté, d'agriculture ou d'horticulture, a droit gratuitement au *Journal d'Agriculture*, soit en anglais, soit en français, selon le cas. Ces publications sont entièrement distinctes; elles sont toutes deux sous le contrôle du Département de l'agriculture et des travaux publics, de cette province. **L'ABONNEMENT** à chaque journal, pour toutes autres personnes, est d'Une Piastre, par année.

La distribution gratuite du journal est maintenant de **20,000 copies.** On ne saurait donc annoncer plus avantageusement que dans les colonnes du *Journal d'Agriculture* tout ce qui intéresse les personnes qui habitent la campagne.

Annances.—Par insertion: 20 mots \$1, et 6 cents par mot additionnel. 10 lignes et plus, 30 cents par ligne.

25 oyo d'escompte pour les annonces à l'année. Les abonnements et les annonces sont **INVARIABLEMENT PAYABLES D'AVANCE.**

S'adresser à **ED. A. BARNARD,** Directeur de l'AGRICULTURE 10 Rue St. Vincent, Montréal.

Ann Sociétés d'Agriculture et au public en général L'imprimeur du Journal d'Agriculture est chargé de toutes espèces d'impressions de reliures et de gravures sur bois, aux conditions les plus favorables.—**E. SENEOL,** 10 Rue St. Vincent, Montréal