

BANQUE D'HOCHELAGA

Avis de Dividende

AVIS est par les présentes donné qu'un dividende de deux pour cent (2%), égal au taux de huit pour cent (8%) par année, sur le capital payé de cette Institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 28 février prochain et sera payable au bureau-chef de la Banque en cette ville et à ses succursales, le et après le premier jour de mars prochain aux actionnaires inscrits au registre le 14 février.

Par ordre du Conseil de Direction,

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant Général.

La Banque Nationale

Bureau Central: QUEBEC.

Capital \$1,500,000.00
Réserve et Profits indivis 648,920.06

BUREAU DE DIRECTION :

R. AUDETTE, Président
L'Hon. Jge. A. CHAUVEAU, Vice-Président

DIRECTEURS :

CHARLES PETITGREW J. B. LALIBERTÉ
NAZ. FORTIER VICTOR CHATEAUVERT
VICTOR LEMIEUX

P. LAFRANCE, Gérant.
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES

QUEBEC	
Amqui	Québec, (rue St-Jean)
Baie St-Paul	Rimouski
Beauceville	Rivière du Loup Station
Chicoutimi	Roberval
Coaticook	Sherbrooke
Deschallons	St-Anne la Pocatière
Fraserville	St. Casimir
Joliette	St-Charles Bellechasse
Lévis	St-Evariste
L'Islet	St-François du Lac
Montmagny	St-Hyacinthe
Montréal, (r. St-Jacques)	St-Jean
Murray Bay	St-Marie, Beauce
Nicolet	St-Tite
Plessisville	Trois-Pistoles
Québec, (Basse-Ville)	ONTARIO
" (St-Roch)	Ottawa

CORRESPONDANTS :

Londres, Ang., The National Bank of Scotland, Ltd.,
Paris, France, Le Crédit Lyonnais, New-York,
First National Bank; Boston, Mass., First National
Bank of Boston.

Les affaires confiées à notre soin recevront toute
notre attention. La correspondance est respectueusement sollicitée.

St-Esprit	
Ménard, V.L. Larue et al.	29
Saint-Lambert	
Breux, A.C. Chaumont	10
St-Louis	
Guilbault, O.A. O'Orne	5
Slivinsky, M.Thomas Bros	10
Saint-Pierre aux Liens	
Beaulieu, E.P. Larose	31
Terminal Park	
Bougie, A.T. Duval	7
Terreneuve	
Bohémier, J.S. Wolsely	60
Viauville	
Desrochers, N.S. Ricard	14
Desrochers, N.L. Charpentier	30
Westmount	
Hurtubise, H.The Herald Pub. Co.	6
Lalonde, A.S. Werner et al.	30



Du 5 au 12 février 1907

District de Beauce

Gédéon Brochu vs Aimé Lachance.
St-Samuel de Gayhurst.—La partie du lot 141, avec bâtisses.

Vente le 6 février, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District d'Ottawa.

In re John Joint.
Canton Wakefield—La partie du lot 24 du 2ième rang, avec bâtisses.

Vente le 5 février, à 10 heures a. m. au bureau d'enregistrement.

LA LAITERIE EN IRLANDE

Le beurre fabriqué en Irlande prend toujours plus de place sur le marché anglais malgré la forte concurrence des autres pays producteurs, et la répercussion s'en fait naturellement sentir sur le marché universel.

On compte en Irlande 4 millions de bêtes à cornes, mais dans le nombre seulement 1,400,000 vaches à lait. L'île est très fertile, la température et le degré d'humidité sont particulièrement favorables à l'herbe. Mais tandis qu'en Danemark, par exemple, les progrès de l'agronomie et de la laiterie ont été l'oeuvre de la population dans son ensemble, en Irlande ils ont été dus surtout à l'initiative de quelques personnes qui ont pris l'initiative du mouvement par ce que, connaissant bien l'état du pays, elles comprenaient que le vrai service à rendre au peuple irlandais n'était pas de lui procurer de nouvelles lois et un nouveau régime politique, mais de lui enseigner à améliorer par le travail sa situation économique. Les personnes en question avaient presque toutes voyagé en Danemark, y avaient étudié;

elles adaptèrent les méthodes danoises aux circonstances irlandaises. C'est ainsi que l'on trouve aujourd'hui en Irlande des laiteries et boucheries coopératives, des sociétés de consommation, des associations pour l'exportation des oeufs, pour l'achat des machines agricoles, etc. On y compte actuellement environ 380 laiteries coopératives, la première datant de 1890.

Ces laiteries sont toutes organisées à la façon danoise, en vue de la production du beurre à exporter. On trouve aussi des "laiteries auxiliaires", qui ne fabriquent pas elle-mêmes du beurre, mais se bornent à écrémer le lait et envoient la crème à des laiteries centrales, qui travaillent ce que leur fournissent ainsi quatre à cinq stations auxiliaires. C'est ainsi que la laiterie coopérative de Solohead, près Limerick, bat chaque année plus de 12,110,000 livres de crème fournis par quatre stations et qui donnent 506,000 livres de beurre. Il faut en moyenne 53,5 livres de lait pour 2,2 livres de beurre. La production de lait est beaucoup plus forte en été; en mai, la laiterie de Solohead reçoit au moins 30,200 livres par jour; cela ferait un total annuel de 23 millions (au lieu des 12,110,000 qu'elle reçoit réellement) si cette quantité se maintenait toute l'année. On voit donc que la production du lait est très faible en hiver, et cela explique en partie pourquoi le beurre irlandais se vend à bas prix.

Beaucoup de laiteries chôment en hiver; les vaches ne sont nourries pour la plupart que de foin, et il y a peu de propriétaires qui songent à obtenir du lait, pour la raison surtout que les vaches vèlent au printemps. Quand la récolte de foin a été faible, plus d'une pièce de bétail périt. Le rapport de la Société agronomique d'Irlande pour l'année 1905-1904 raconte qu'un commerçant a acheté, pendant un hiver, 700 peaux de vaches dans un petit village du sud de l'Irlande; ces peaux provenaient d'animaux qui avaient été abattus, le foin ayant manqué par suite de pluies excessives. Cela représentait, sans compter le lait et les veaux, une perte de plus de \$34,000.

Voici comment on procède dans les laiteries irlandaises. Le lait est pesé au moment de la livraison. Chaque jour on prend dans une petite bouteille à bouchon de verre un échantillon du lait de chaque fournisseur. Le lait est pasteurisé avant l'écémage qui se fait au moyen de deux écrémeuses Alfa. Le lait maigre est rendu aux fournisseurs de lait. Chaque paysan apporte son lait à la fabrique dans un chariot traîné par un âne.

La crème de la station centrale et des stations auxiliaires est assemblée dans six grands réservoirs à parois doubles et à fond double contenant chacun 220 gallons. Ces réservoirs sont placés sur des supports élevés, de façon que la crème, une fois mûre, peut descendre aisément