

M. le Rédacteur,

St. Joseph de la Beauce, 9 mars 1880.

Sur la demande des principaux citoyens de cette paroisse, M. N. L. Duhaime de St. Simon, est à établir trois fromageries dont deux à St. Joseph de la Beauce et une à St. Isidore, Dorchester. Les principaux citoyens de ces paroisses ne resteront pas en arrière des autres paroisses, grâce à ces hommes de courage et d'énergie et en particulier à M. N. L. Duhaime, qui a déjà établi plusieurs fromageries et qui a tant fait pour cette industrie. M. N. Duhaime n'a pas regardé le trouble et les dépenses afin que tout soit conduit à bonne fin.

Nous aurons nous aussi le moyen de réaliser les jolis bénéfices que réalisent tous les cultivateurs, là où il y a de ces manufactures. Que M. Duhaime ne craigne pas, il recevra de notre part l'encouragement que mérite son énergie et son esprit d'entreprise.

UN CULTIVATEUR.

Beurre ferme

Un moyen généralement employé pour rendre le beurre ferme et solide, dans les grandes chaleurs, par les beurriers en Angleterre, est celui-ci: Ils font usage de carbonate de soda et d'alun pulvérisé. Pour vingt livres de beurre, ils mêlent dans la crème, au moment de faire le beurre une cuillère à thé de carbonate de soda, et autant d'alun pulvérisé. L'effet de ce mélange rend le beurre ferme et solide, et contribue à lui donner un bon goût. Ces ingrédients n'ontrent pas dans le beurre, mais leur action est produite sur la crème, car, il se mélange au lait de beurre. On ne doit les mêler à la crème qu'au moment où on la met dans la baratte, pour faire le beurre.

Les oignons donnés aux poulets.

Commé moyen préventif contre toutes espèces de maladies auxquelles les volailles sont sujettes on ne peut trop conseiller l'usage des oignons pour les poules. Ils doivent être hachés fins, et dans cette condition les poules les mangeront avec avidité. Il convient de les leur donner le soir, sans y ajouter de nourriture dans ce même temps. Les jeunes poulets en sont friands si les oignons sont hachés très-fins. Les jeunes poulets atteints de *bailléments* peuvent être promptement guéris en leur donnant à manger des oignons hachés.

Bibliographie.

LES PAILLETTES D'OR ou "Cueillette de petits conseils" pour la sanctification et le bonheur de la vie; in-18 de 152 pages, publié par MM. J. B. Rolland & Fils, libraires, Montréal.—Prix: 15 centins.

Nous venons de recevoir la 4e série de cette édifiante et utile publication périodique. Après l'écriture sainte et l'imitation de Jésus-Christ, c'est bien le livre le plus convenable qu'on puisse mettre dans les mains de toute personne qui a à cœur son salut. Pour en donner une faible idée à ceux qui ne le connaissent pas encore, citons ces quelques lignes de la préface: "Je veux — je n'y suis point parvenu encore, mais j'espère y parvenir, — je veux être le *buisson* qui donne un peu d'ombre sur le chemin, le *faible brisé* qui rafraîchit la plaine, la *fleur* perdue dans l'herbe, le *chant d'oiseau* qui réjouit le passant.

"Passant, mon frère, je t'aime et ne te demande rien. Prends l'ombre du Cuisson, et la fraîcheur de la brise, et le parfum de la fleur et le chant de l'oiseau: Dieu te les donne; prends, oublie, et à ton retour, ne rends grâce qu'à Dieu."

On y lit dans ces quatre séries un pêle mêle de pensées, de sentences, d'affections pieuses qui peuvent s'accommoder à toutes les différentes positions de l'âme chrétienne. Les quatre séries réunies ensemble forment un volume de 578 pages. Le prix des 1re, 2me et 3me séries brochées est de 40 centins. Ces *paillettes d'or* devraient se trouver dans toutes les maisons.

Choses et autres.

Le commerce de denrées agricoles à Chicago. — Chicago est le grand centre de cette industrie aux Etats-Unis. Cette ville, qui n'existait pas le siècle dernier, compte aujourd'hui 500,000 habitants, et doit son développement au commerce des denrées agricoles. En 1877, Chicago a reçu 30,000 minots de blé, 2,500,000 barils de farine, 35 millions de minots de blé d'inde, 1,300,000 d'avoine, 3,200,000 d'orge, 1 million de seigle, 50 millions de livres de laine, 50 millions de peaux et 28 millions de livres de beurre.

Son marché aux animaux est le plus vaste qui soit au monde; il s'étend sur un espace de 370 acres; les halles et cours peuvent contenir à la fois 20,000 bœufs, 15,000 moutons, 100,000 chevaux, 100,000 cochons, en tout 136,000 animaux. En 1875, le nombre total des bœufs reçus a été de 920,813.

Les courtiers reçoivent les animaux, les placent, les font nourrir, ils vendent et les livre, sans que les propriétaires de ces animaux ait besoin de se rendre sur les lieux. Près de 250,000 bœufs sont tués à Chicago et plus les trois quarts par deux grandes compagnies de conserves alimentaires: MM. Libby, McNeil et Libby tuent 180,000 bœufs, jusqu'à 600 par jour pendant l'hiver; une moitié est placée dans des boîtes en fer-blanc, l'autre moitié dans des barils; 400 ouvriers, hommes, femmes et enfants sont employés journellement dans cette usine.

Les plus vastes établissements tuent des porcs; 16 tuent environ 50,000 porcs par jour. En 1876, pendant l'hiver, il a été employé 2 millions 500,000 porcs pesant en moyenne 245 livres viande nette; avec de puissantes machines servant en aide au travail, on prépare environ trois cochons par minute.

Le commerce des animaux de boucherie, sous toutes les formes, emploie environ le cinquième de la population de Chicago. Comment veut-on que, dans ces conditions, les habitants de ce pays ne cherchent pas des débouchés avantageux, sans reculer pour le moment, devant des sacrifices qui, plus tard, seront pour eux largement rémunérateurs? Il est certain que le problème des expéditions d'animaux vivants et surtout de viandes abattues est aujourd'hui résolu; il est certain que les propriétaires d'animaux feront les plus grands efforts pour obtenir la meilleure viande possible et qu'à cet effet ils feront d'excellentes prairies, de magnifiques herbages, et qu'ils prendront toutes les mesures pour améliorer les races, c'est alors que le prix de revient sera encore moins élevé et qu'ils pourront lutter avec nous pour l'exposition des viandes sur les marchés européens.

Encore les embaucheurs.—Nous lisons dans le *Travailleur* de Worcester:

Ils sont à l'œuvre dans les campagnes de Québec. Pour cinquante centins par billet, ils peuvent vendre leurs frères... Honte à ces fils dégénérés de notre pays.

Comment les combattre? Comment empêcher nos cultivateurs de tomber dans leurs gluaux, d'être les victimes de leurs mensonges? Ah! si nous étions du gouvernement, nous ferions adopter un loi pour condamner à la prison ces embaucheurs sans conscience. Pendant la guerre Américaine, le gouvernement a fait emprisonner des recruteurs de chair à canon. Les embaucheurs méritent le même sort.

Ils conduisent, à la servitude, des cultivateurs propriétaires, pour gagner 50 centins par billet... Honte!!!

Nous les avons dénoncés depuis cinq ans!!! Quo nos confrères s'unissent à nous et que le gouvernement intervienne pour protéger nos populations rurales.

Le Père Lacombe, dans une lettre aux journaux, démasqua ainsi ces oiseaux de proie:

"Je regrette de dire que sur toutes nos lignes de chemins de fer de la province de Québec, il y a des agents voyageurs (Canadiens-Français) envoyés par les sociétés américaines, et qui s'efforcent de recruter des ouvriers pour le service de leurs maîtres. Quo des étrangers essayent de gagner ainsi leur vie, cela s'explique encore, mais que des Canadiens-Français se livrent à un pareil métier, je ne puis le comprendre."

Oui!!! honte à ces embaucheurs sans scrupules et sans conscience.

— A la séance de la Chambre des Communes, de mercredi, 21 mars courant, M. Tassé, député d'Ottawa, demandait à l'attention du Gouvernement d'adopter des mesures rigoureuses, pour mettre fin à l'abus qui se pratique, chaque année, par un certain nombre d'agents de compagnies de chemins de fer américaines, qui, dans un but de spéculation et à moyen