

*Fromageries à St. Hugues, comté de Chambly, et à Ste. Rosalie, comté de Bagot.*—La fromagerie à St. Hugues, sous la direction de M. Octave Lussier, a donné durant la dernière saison, de beaux résultats. Pour les quatre mois commençant le 29 mai et finissant le 29 septembre, il a été délivré à la fabrique 650,500 livres de lait et fabriqué 72,786 livres de fromage, et les cultivateurs de l'arrondissement ont reçu la somme de \$4,188. Dans le mois d'octobre 12,972 livres de fromage ont été fabriquées, donnant \$1,426,92.

La fromagerie de la paroisse de Ste. Rosalie, sous l'habile direction de M. Michel Desautels, a obtenu, cette année, un succès magnifique. Les cultivateurs de l'arrondissement se sont parfaitement entendus et ont donné tout l'encouragement désirable à la fabrique. On a aussi remarqué avec satisfaction qu'il y avait amélioration dans le rendement du lait, et qu'avec un nombre égal de vaches la production du lait était plus considérable, grâce aux bons soins et à la bonne nourriture donnée aux animaux. Il a été fabriqué, durant la saison dernière, 170,956 livres de fromage, donnant aux cultivateurs intéressés à cette exploitation \$9,971,55.

Le *Journal de Québec* informe qu'on a fait dans le cours d'une année, 54,000 livres de fromage à Maskinongé.

Nous aimons à attirer l'attention de nos lecteurs sur ces faits, afin que l'on puisse se convaincre qu'il y a avantage à établir des fromageries dans les grands centres ruraux à proximité des villes et de nos grandes voies ferrées, qui bientôt, nous l'espérons, s'étendront dans toutes les parties importantes de notre province.

— Le *Courrier de St. Hyacinthe* rapporte que les moulins à tricoter de Conticook ont manufacturé, en 1879, pour une valeur d'un demi de \$100,000 d'effets en laine.

**RECETTES**

*Moyen de rendre la faïence moins fragile et de préserver son émail de toutes gerçures.*

Ce procédé consiste à faire bouillir la faïence que l'on vient d'acheter, dans une chaudière remplie de lessive. Cette ébullition sera retenue pendant une heure et demie ou deux heures, après lesquelles on laissera refroidir le tout ensemble. Les sels de la cendre seront incarnés dans les pores de la faïence, et lui donneront, ainsi qu'à l'émail, plus de dureté.

*Moyen d'utiliser les pommes de terre gelées.*

À propos de pommes de terre gelées, un abonné à la *Gazette des Campagnes* de Paris communique à ce journal une recette tout-à-fait actuelle que nous reproduisons ici, sans en garantir toutefois l'efficacité; cependant les occasions ne manquent pas aujourd'hui pour en faire l'expérience qui ne nécessite aucun frais.

M. Pêchebart, pépiniériste à Bethel, dit que les pommes de terre gelées peuvent être utilisées ainsi; on les fait dégelées doucement dans une caye ou dans un cellier que la gelée n'affecte pas, en ayant soin de ne pas les disposer en tas; dès qu'elles sont dégelées, on les fait cuire, sans eau, au four ou sous la cendre.

En râtant les pommes de terre gelées, leur mollesse peut faire croire qu'elles ne contiennent que de l'eau; mais si on les fait cuire avant le dégel, cette eau s'évapore, et la pulpe en est très-savoureuse.

**AGCORDEUR DE PIANOS.**

*Faites une bonne œuvre tout en vous procurant l'homme dont vous avez besoin.*

NOUS recommandons chaleureusement à nos lecteurs comme Accordeur de Pianos, M. Albert Dubé, presque complètement aveugle mais jouissant d'une oreille exquise pour apprécier les sons. Elève de l'Institution des Aveugles de

Montréal, et répondant au zèle du Révd. M. Rousselot, M. Dubé s'est mis résolument à l'œuvre pour se tirer lui-même d'affaire dans le monde et exercer le seul métier que son infirmité lui permette d'embrasser. Il possède des certificats de professeurs distingués comme MM. Paul Latondal, J. B. Labello, Ernest Gagnon, Gustave Gagnon, Madame Honbley, Chas. Allevy et l'honorable juge Routhier, ont été parfaitement satisfaits des services de M. Dubé.

S'adresser à ALBERT DUBÉ,  
No 4, rue St. Dominique, St. Roch de Québec.



DEUX MALLES laisseront BERSIMIS cet hiver pour la POINTE AUX ESQUIMAUX. Les lettres et journaux destinés aux endroits à L'EST DE BERSIMIS jusqu'à BONNE ESPERANCE, déposés au bureau de poste de Québec jusqu'au 20 décembre, seront expédiés.

La SECONDE MALLE laissera BERSIMIS le ou vers le 20 février prochain. Les lettres et journaux pour les différents points entre BERSIMIS et la POINTE AUX ESQUIMAUX déposés à Québec jusqu'au 8 février seront expédiés.

UNE MALLE partira de la POINTE AUX ESQUIMAUX pour BONNE ESPERANCE, via NATASHQUAN, laissant la POINTE AUX ESQUIMAUX après l'arrivée du courrier et portant la première Malle de Bersimis.

WILLIAM SHEPPARD,  
Inspecteur des Postes.

Québec, 12 décembre 1879.

Ayant été nommé agent pour le *Purdy's Recorder and Catalogue Cardener*, ceux qui désirent y souscrire pourront nous faire parvenir \$1 par le prix d'abonnement.

FIRMIN H. PROULX.

**Apprentis demandés.**

DEUX jeunes gens actifs et désireux d'apprendre la typographie, trouveront de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions s'adresser à

FIRMIN H. PROULX,  
Ste. Anne de la Pointe.

**PRIERE A NOS ALONNES DE PAYER AU PLUS TOT.**