

District de Trois-Rivières

The National Volatile Fruits Products Co. vs Joseph Déziel.
Grand-Mère—La partie du lot 95 et partie du lot 96.
Vente le 19 décembre, à 11 heures a.m. à la porte de l'église paroissiale.

LA PRODUCTION MONDIALE DE L'AVOINE

Si l'on jette un coup d'œil sur les chiffres donnés de source officielle, on constate que la récolte mondiale de l'avoine peut être évaluée en 1906, contre 1905, pour les Etats-Unis à 263.300.000 hectolitres* — contre 333.623.000 hectolitres ; l'Ontario, 29.750.000 contre 38.111.000 ; le Manitoba et autres régions du Canada 29.750.000 contre 39 millions 550.000 hectolitres ; le Royaume-Uni, 43.050.000 contre 40.775.000 ; l'Irlande 19 millions 250.000 contre 17.500.000 ; la Suede 22.750.000 contre 21.000.000 ; le Danemark 12.250.000 contre 12.950.000 ; la Hollande 5.600 000 contre 8.400.000 ; la France 86 millions 800.000 contre 89.600.000 ; l'Espagne 10.500.000 contre 6.475.000 ; l'Italie 7.350.000 contre 6.650.000 ; l'Allemagne, 140.000.000 hectolitres contre 131.250.000 ; l'Autriche, 36.750.000 contre 36.400.000 ; la Hongrie 26.250.000 contre 22.750.000 ; la Croatie-Slavonie 1.750.000 contre 2.100.000 ; la Roumanie 8.750.000 contre 6.650.000 ; la Bulgarie, 3.500.000 contre 3.150.000 ; la Serbie, 2 millions 450.000 contre 2.275.000 ; la Russie, 234.500.000 hectolitres contre 275.800.000 ; la Turquie 10.500.000 contre 10.500.000 ; l'Algérie, 2.100.000 contre 1.850.000 ; le Cap 700.000 contre 700.000 ; le Victoria 3.500.000 contre 2.225.000 ; la Nouvelle-Zélande, 4 millions 445.000 contre 5.092.500 hectolitres ; les autres régions de l'Australasie, 1.050.000 hectolitres en 1906 contre 945.000 hectolitres en 1905.

Soit d'après ce rapport officiel un total de 1.081.045.000 hectolitres pour 1906 contre 1.121.470.000 hectolitres en 1905.

Les principaux pays importateurs sont : le Royaume-Uni qui a importé en 1905, 1.812.500 hectolitres d'avoine contre 1 million 513.800 hectolitres en 1904 ; l'Allemagne qui s'inscrit avec un chiffre de 1.812.500 hectolitres contre 290.000 ; la France avec 99.000 contre 166.750 ; la Belgique pour 53.750 contre 58.000 hectolitres ; la Hollande 609.000 hectolitres contre 58.000 ; Italie 84.100 hectolitres contre 26.100 et la Suede 174.000 hectolitres en 1905 contre 93.000 hectolitres en 1904.

Les principaux pays exportateurs d'avoines sont la Russie qui a expédié en 1905-06 3.335.000 hectolitres contre 3.523.500 en 1904-1905 et les Etats-Unis et le Canada réunis qui ont exporté 1.276.000 hectolitres contre 1.160.000 hectolitres, aux mêmes périodes.

(*). L'hectolitre vaut 2.8377 minots.

BANQUE D'HOCHELAGA

Capital souscrit. - \$2,000,000
Capital payé. - 2,000,000
Fonds de Réserve. - 1,450,000
F. X. ST-CHARLES, Ecr, Président.
R. BICKERDIKE, M.P., Vice-Président
Hon. J. D. ROLLAND
J. A. VAILLANTCOURT, Ecr.
ALPHONSE TURCOTTE, Ecr.
M. J. A. PRUD'HEMME, Gérant-général
C. A. GIROUX, Gérant local
F. G. LEDUC, Assistant-Gérant
O. F. DORRIS, Inspecteur.

BUREAU PRINCIPAL: MONTREAL
SUCCURSALES: Québec, St-Roch, Trois-Rivières, Joliette, Sorel, Valleyfield, Lévis, Sherbrooke, St-Jacques, co. Montcalm, St-Hyacinthe, Ste-Marie, P.Q., St-Jérôme, Vankleek Hill, Ont., St-Boniface, Man., Winnipeg, Man., St-Henri, près Montréal; Montréal: 1393 Ste-Cathérine, 1753 Ste-Catherine, Avenue Mont-Royal, 2217 Notre-Dame Hochelaga et Pointe St-Charles, Ville St-Louis, M. Monneuve.

CORRESPONDANTS:

Ne-York: National Park Bank.
National City Bank.
The National Bank of N. A.
Importers and Traders Natl. Bank.
Merchants Nat'l. Bank.
MM. Ladenburg, Thalmann & Co.
Holdenbach, Ickelheimer & Co.
Kountz Brothers.
International Trust Co.
Boston: National Shawmut Bank.
National Bank of Redemption.
Philadelphia: The Philadelphia National Bank.
Chicago: The Fourth Street National Bank.
National Live Stock Bank.
Illinois Trust and Savings Bank.
Clydesdale Bank, Limited.
London, Anglt.: Crédit Lyonnais de Paris.
Crédit Industriel et Commercial.
Comptoir National d'Escompte de Paris.
Paris, Fra.: Crédit Lyonnais.
Société Générale.
Crédit Industriel et Commercial.
Comptoir Nat'l d'Escompte de Paris.
Bruxelles, Bel.: Crédit Lyonnais.
Berlin, Allem.: Deutsche Bank.
Vienne, Autr.: Banque I.R.P. des Pays Autrichiens.
Rotterdam, Hol.: Banque de Rotterdam.
Lettres de Crédit émises payables dans toutes les parties du monde.
Intérêts alloués sur dépôts d'épargne.

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. J. G. A. CHAUVEAU, Vice-Président

DIRECTEURS:

NARCISSE RIOUX J. B. LALIBERTÉ
NAZ. FORTIER VICTOR CHATEAUVERT
VICTOR LEMIEUX

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

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

CORRESPONDANTS:

Londres, Angt.: The National Bank of Scotland, Ltd.
Paris, Fra.: 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.

RECOLTE DU LAIT

Tout le monde sait avec quelle rapidité le lait s'altère. Cette altération est due à des microbes qui se trouvent dans la mamelle même de la vache ou qui envahissent le lait aussitôt après la traite.

Longtemps on a cru que le lait était indemne de microbes dans la mamelle des animaux sains. Mais durant ces dernières années, plusieurs savants ont pu se rendre compte qu'il n'en était pas ainsi et que ce n'est qu'exceptionnellement que ce liquide est stérile à sa sortie du pis. Toutefois, le nombre des microbes que le lait des animaux sains renferme dans l'intérieur de la mamelle est relativement restreint et jusqu'ici leur rôle, dans l'altération du lait, paraît être tout à fait secondaire. Ce sont surtout les microbes de l'extérieur qui envahissent le lait, le contaminent, l'altèrent et le font coaguler.

Or, de toutes les causes capables de produire cette contamination, il est parfaitement démontré que la malpropreté est celle qui doit être le plus incriminée. Le nettoyage rigoureux des ustensiles et la propreté méticuleuse du personnel, du bétail et du matériel, réduisent de beaucoup le nombre des microbes qui agissent dans le lait et par suite augmentent sa durée de conservation.

C'est qu'en effet ces microbes proviennent:

1. Des récipients qui ont été mal lavés;
2. Des poussières de l'air qui tombent dans le lait;
3. Des débris de poils et de bouse qui se détachent de la paroi du pis et des faines de la vache et tombent dans le seau où coule le lait;
4. Des mains et des vêtements malpropres de la personne qui effectue la traite;
5. Des insectes;

De ces simples considérations, il est facile d'en déduire les soins dont on doit entourer la récolte du lait.

1. Tous les ustensiles devant être en contact avec le lait doivent être parfaitement propres. Leur nettoyage doit être fait à la brosse avec de l'eau bouillante, additionnée d'un peu de soude caustique et suivi d'un rinçage à grande eau froide et pure. Dans les laiteries où on dispose de vapeur sous pression, on l'utilisera à la stérilisation des bidons, à moyen d'injecteurs tout à fait simples dont les différents modèles sont représentés dans la plupart des catalogues d'instruments de laiterie. La dépense occasionnée de ce chef sera largement récupérée par l'amélioration de la qualité du lait. Les ustensiles en bois étant d'un lavage difficile à cause des rainures qu'ils présentent, lesquelles toujours imprégnées de plus ou moins de lait sont des foyers de développement des microbes.