

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du sous-sigas, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

Première insertion 10 centins par ligne
 Deuxième insertion, etc. 3 centins par ligne
 Four annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

MM J. B. Rolland & Fils, Libraires à Montréal
 M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première } ABONNEMENT
 \$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN.

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : L'honorable M. J. A. Chapleau, premier ministre de la province de Québec, vient de recevoir le grade de "Commandeur de l'Ordre de Saint Grégoire-le-Grand."—Hommage flatteur offert à M. Antoine Plamondon, peintre, par les cultivateurs de la Pointe-aux-Trembles, en reconnaissance de sa grande libéralité à orner de ses tableaux l'église de cette paroisse.—Compte-rendu de l'assemblée des fromagers de la Province de Québec, qui eut lieu à St-Hyacinthe, le 10 janvier courant.

Causerie Agricole : Etude sur le fonctionnement et l'organisation des fromageries et des beurreries, par un comité du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec (Suite).—Beurrerie de Langhorn, N. Y.—Système de beurreries publiques aux Etats-Unis.—Fromageries et beurreries canadiennes.—Exportation de fromages de la Puissance du Canada, de l'année 1868 à 1880.

Sujets divers : Hérage des terres.—Eléments qui produisent la chair et la graisse.—Des propriétés médicales et culinaires du chou.

Choses et autres : Une fromagerie à Ste. Anne de la Pocatière.—Les cultivateurs de la Pointe-aux-Trembles, dans le comté de Portneuf, ont l'intention d'établir une fromagerie dans leur paroisse ; un fromager pourrait s'y établir avantageusement.—2e livraison de l'Album Musical.—Cassonnade provenant de la fabrique de sucre de betteraves de Farnham.—Comparaisons morales : Pourquoi le serin est-il dangereux ?

Recettes : Bouillon pectoral contre la toux opiniâtre.—Spécifique contre le rhumatisme.—Emploi des feuilles de frêne contre le rhumatisme.—Pommade contre le cancer.

A nos abonnés retardataires.—Nos remerciements les plus sincères aux abonnés retardataires qui nous ont fait parvenir, il y a quelques semaines, le prix de leur abonnement à la Gazette des Campagnes. Parmi ceux là un nous faisait parvenir sept piastres et l'autre cinq piastres d'arrérages pour abonnement à la Gazette. Plus de deux cents abonnés sont dans le même cas, c'est-à-dire qu'ils nous doivent depuis cinq piastres et au-delà, pour arrérages. Si ces deux cents abonnés se faisaient un devoir de nous payer ces arrérages d'ici à la fin du mois, nous recevions au-delà de mille piastres : ce qui serait une bonne aubaine dont profiteraient ceux qui chaque année paient régulièrement leur souscription à la Gazette, par les améliorations que nous pourrions faire à notre journal. Pour peu que l'on y mette de la bonne volonté il serait possible à tous nos abonnés retardataires de s'acquitter de leurs dettes à l'égard de la Gazette, car ce n'est pas l'argent qui leur manque, puisque les produits agricoles se vendent à des prix élevés.

REVUE DE LA SEMAINE

— Mgr l'Archevêque de Québec a reçu de Son Eminence le Cardinal Simeoni la nouvelle que Sa Sainteté, dans une audience du 18 décembre dernier, a accordé le grade de "Commandeur de l'Ordre de Saint-Grégoire-le-Grand" à l'honorable J. A. Chapleau, premier ministre de la Province de Québec.

Voici ce que nous lisons dans la *Minerve*, à l'occasion de cette distinction qui vient d'être accordée à l'honorable M. Chapleau :

"L'ordre de Saint Grégoire-le-Grand dont l'honorable M. Chapleau vient d'être décoré, est le premier des trois ordres de chevalerie romains qui subsistent encore. Les deux autres sont l'ordre de Pie IX et l'ordre de Saint Sylvestre.

"Sous le dernier pontificat, les membres de l'ordre de Pie IX avaient la préférence. Depuis la mort du Pontife, c'est l'ordre de Saint Grégoire-le Grand qui vient en premier lieu. Le Saint-Siège a voulu ainsi donner à notre premier-ministre la plus grande marque d'estime qu'il était en son pouvoir d'accorder.

"Deux autres Canadiens ont été faits commandeurs de Saint-Grégoire avant l'honorable M. Chapleau, sous le pontificat de Pie IX. Ce sont feu feu M. Jacques Viger (le commandeur Viger) et feu M. Charles Wilson. Présentement, Sir Hector Langvin, M. Gustave Drolet, M. Gédéon Désilots et M. Alfred Prondergast, sont chevaliers du même ordre, qui a été créé en 1831 par le Pape Grégoire XVI et a pour objet de récompenser les services civils ou militaires rendus à l'Eglise.

(On compte aussi au nombre des chevaliers de cet Ordre, M. Chs A. Vallée, ancien zouave pontifical, maintenant gérant de la Banque Nationale à Montréal.)

"La croix de Saint-Grégoire-le Grand est d'or à quatre branches, émaillée de pourpre et surmontée d'une couronne de lauriers pour les civils et d'un faisceau d'armes pour les militaires. Au contre, se trouve

le buste de saint Grégoire. Le ruban est rouge, liséré d'orange. La décoration se porte en sautoir. Il y a costume de cour complet, avec la cape et l'épée, qui se porte dans toutes les cours catholiques de l'Europe et à la cour du Brésil.

" Nous avons aussi des commandeurs et chevaliers des deux autres ordres. M. le juge Berthelot et M. le Dr Hingston sont commandeurs de Saint-Sylvestre. O. S. Cherrier et M. Vinélette sont chevaliers de Saint-Sylvestre.

" Feu M. Berthelot était commandeur de l'ordre de Pie IX, dont M. Alfred LaRoche, l'honorable M. Chauveau, l'honorable juge Routhier, M. Sévère Rivard, M. Alphonse Desjardins, et M. de Bellefeuille sont chevaliers.

" M. le lieutenant-colonel d'Odet d'Orsonnens est aussi comte romain.

" Nous omettons peut-être quelques noms. Mais c'en est assez pour montrer que la province de Québec n'est pas oubliée, parmi les autres pays catholiques, dans la distribution des faveurs pontificales."

Hommage flatteur.—A la Pointe-aux-Trembles, le 2 de janvier, plusieurs citoyens influents se rendaient à l'Atelier de peinture de M. Antoine Plamondon, pour témoigner encore une fois, leur profonde reconnaissance à ce respectable vieillard de 80 ans, qui consacrait sans réserve le reste de ses jours à l'embellissement de l'Eglise de cette paroisse. L'on sait d'avance que 16 grands tableaux sortis des mains de ce maître excitent aujourd'hui l'admiration de tous les visiteurs; de plus ce Monsieur est encore à l'œuvre pour 8 autres tableaux plus petits qui seront placés avant peu dans la même église. Par un acte de générosité assez rare, surtout chez les artistes, M. Plamondon donne gratuitement son travail comme peintre.

Par conséquent, au nom de tous les paroissiens contribuables, y compris le vénérable curé de l'endroit, le Dr Narcisse Roy lui présentait une magnifique adresse accompagnée de deux jolies statuettes en bronze massif, objets d'art représentant deux peintres célèbres, Rubens et Rembrandt. L'artiste répondit en termes fort appropriés; il intéressa vivement ses auditeurs, en leur faisant connaître en peu de mots la vie et les habitudes parfois étranges de ces deux hommes, en jetant aussi un coup d'œil habile sur les principales écoles de peinture en Europe d'où les grandes célébrités, dit-il, se font de plus en plus rares; puis, il donna pour conclusion, que le siège des beaux-arts, spécialement la peinture et la musique, est à Paris et non à Rome illustrée autrefois par tant de peintres qui ont fait la gloire de leur siècle.

Il est bon de remarquer que M. Plamondon est toujours l'interprète fidèle de ces grands chefs d'œuvre qui dans les derniers siècles ont immortalisé les artistes, laissant bien loin derrière eux ces prétendus peintres ou faiseurs de chromos qui pullulent tant de nos jours.

Enfin tout le monde s'est retiré, enchanté de la politesse exquise qui distingue toujours notre artiste canadien en ces circonstances.

Etaiant présents: MM. Eugène LaRue, seigneur; F. Bertrand, marchand; Solime Garneau; Albert Robette; Théophile Delisle; Deschouau LaRue; Capt El. Gauvin; Johny Davis; Johny Langlois; Joseph Hardy et plusieurs autres.—*Courrier du Canada.*

Assemblée des fromagers—La convention des personnes intéressées à la fabrication du beurre et du fromage dans la province de Québec, a eu lieu mardi à St Hyacinthe, dans la salle du Conseil de Ville. Nous pouvons en toute sûreté affirmer que cette convention a été un véritable succès, autant sous le rapport du nombre des assistants que sous celui des résultats obtenus.

Le but principal de l'assemblée, tel qu'annoncé dans les journaux, était de jeter les bases nécessaires à une incorporation des fabricants de beurre et de fromage.

On a compris depuis longtemps l'importance de la chose, mais les réunions précédentes s'étaient toujours passées en discussions stériles. Hier, on a nommé un comité composé de MM. Tellier, de LaBruère et Laforce avec mission de préparer, pour la session prochaine de la Législature de Québec, un acte d'incorporation dans le genre des actes déjà existant dans les Etats-Unis et dans la province d'Ontario. Séance terminée, une souscription fut faite qui donne une idée de l'importance de l'assemblée: à \$1 par tête, il fut payé au delà de \$60 pour défrayer les dépenses qui nécessiteront les procédés relatifs à l'acte d'incorporation. Et les souscripteurs ont tous l'intention de faire partie de la future association des fromagers. Si l'on considère qu'un assez grand nombre de fabricants ont été empêchés par la distance, d'assister à l'assemblée, si l'on considère qu'en 1878, après quelques années d'existence, l'association des fromagers de la partie Est d'Ontario ne comptait que 112 souscripteurs, le résultat d'avant hier est magnifique.

Le comité doit se mettre immédiatement à l'œuvre et, dans quelques jours, le projet de loi sera soumis aux intéressés afin d'avoir part de leurs remarques sur ce sujet si important.

Une autre question dont la convention s'est occupé est celle de la fabrication du beurre et du fromage. M. E. A. Barnard, le directeur du *Journal d'agriculture illustré*, a fait à ce sujet quelques remarques très-intéressantes dont nous donnons le résumé.

Cette question de la fabrication du fromage avec le lait écrémé est déjà résolue, dans la pratique, en Europe, où presque tous les fromagers font des fromages maigres. Ceci peut se constater par la crème qu'on trouve encore dans le petit lait après la fabrication. L'école de St Denis a été un essai. Le fromage fabriqué du 7 juin au 18 de juillet a été fait dans des conditions presque impossibles, au point que M. Barnard a été obligé de protester les propriétaires d'avoir à se mieux pourvoir d'instruments nécessaires à la fabrication. Après le 18 juillet, en août et en septembre, sous la conduite d'un directeur souvent malade, a fait des fromages d'assez bonne qualité pour obtenir les prix qu'a mentionnés M. Barnard dans une lettre au Ministre de l'Agriculture, c'est-à-dire 11 $\frac{1}{2}$ et 12 cts.

L'épreuve est concluante. La fabrication des fromages maigres peut être faite avec profit dans la province de Québec.

Mais M. Barnard a ajouté que les fromageries actuelles, ne sont pas, en général, pourvues des instruments nécessaires à la fabrication simultanée du beurre et du fromage. Des fromagers qui, dans ces circonstances, s'engageraient dans cette voie feraient au faux

pas. Il faut de plus beaucoup de science et de soins pour la fabrication des fromages maigres.

Pour M. Barnard, l'expérience lui a démontré que la fabrique la mieux payante, serait celle qu'on fournirait de tous les instruments nécessaires à la fabrication simultanée, mais qui, suivant les prix du marché, fabriquerait du fromage seul, ou du beurre seul, ou du fromage et du beurre. Il est admis que dans les pays chauds les fromages maigres se conservent mieux que les fromages gras. Or, la ligne que vient d'ouvrir le commerce avec les Antilles et l'Amérique du Sud, nous donnera un marché pour nos fromages maigres. En résumé M. Barnard est d'opinion qu'avec des fabriques bien montées et des hommes de science, la fabrication du fromage avec le lait écrémé est très-avantageuse, mais c'est à ces conditions là seules qu'elle l'est.

M. Barré, notre jeune compatriote qui est allé étudier au Danemark la fromagerie et la laiterie, succéda à M. Barnard. M. Barré fit l'histoire des fromages maigres en Amérique. La fabrication simultanée du fromage et du beurre est moins répandue en Amérique qu'en Europe. Il paraît d'après certains calculs que ce qui paie le mieux est d'abord la fabrication du beurre et du fromage, et en dernier la fabrication du fromage seul. M. Barré paraît insister surtout sur le profit que peuvent tirer les cultivateurs du petit lait que leur remettent les fromagers. Un professeur de laiterie enseigne que 100 livres de petit lait engraisent un porc de 5 livres; or 5 livres à un minimum de 7 cts, font 35 cts qu'il faut ajouter au revenu du patron. Le Danemark pratique cette méthode d'engraisser les porcs; ce petit pays en exporte environ 250,000 têtes par année.

M. Tellier insiste sur l'importance qu'il y a pour nous de nous créer une spécialité de fromage. L'Europe a la spécialité des fromages maigres; pourquoi n'aurions-nous pas celle des fromages gras. Notre marché est tout trouvé; c'est le marché anglais qui paraît avoir les fromages en haute estime. M. Duhaime fit quelques remarques, et M. Gareau, après avoir résumé le débat, propose la résolution suivante:

"Que cette assemblée est d'avis: que vu l'état actuel de nos fromageries en général, la fabrication du fromage avec le lait non-écrémé est celle que les circonstances exigent; Que la fabrication du beurre seul peut aussi avantageusement être faite dans notre province."

Il était près de dix heures du soir quand cette résolution fut adoptée; malgré l'heure avancée on voulut entendre encore parler de différentes questions qui n'étaient pas sur le programme de la séance. M. Laforce du *Courrier*, ancien fabricant de fromage annonça à l'assemblée, qu'il doit oublier bientôt un traité de la fabrication du fromage. Cette nouvelle fut accueillie par des applaudissements; on comprend toute l'importance d'un traité en français, qui puisse guider non seulement les jeunes fromagers mais aussi les plus avancés. La fabrication américaine est celle qui nous convient le mieux; ce traité sera tiré en grande partie d'un ouvrage américain qui est considéré comme le *catéchisme* de la fabrication du fromage.

M. Barnard, pria de donner son opinion sur le traitement des animaux, s'éleva, à cause de l'heure avancée de ne pouvoir entrer dans le vif de la question, une des plus vastes qui intéressent la fromage-

rie. Il se contenta de donner une recette toute simple pour épargner aux animaux les souffrances que leur cause une sécheresse extrême: semer à proximité des pièces pacagées, un arpent ou un arpent et demi de lentille ou de millet et hongrois, ou de sorgho, qu'on peut couper et donner aux animaux dans les temps de sécheresse.

Nos lecteurs verront que nous n'avons rien exagéré en disant que le succès a été magnifique. Il fallait voir l'intérêt qu'on portait à ceux qui ont parlé. La salle a toujours été remplie d'une heure à six et de sept heures et demie à dix heures.

Nous pouvons estimer le nombre de fabricants actifs de fromage qui se sont rendus à l'assemblée à 50 ou 60. Les patrons complétaient les 100 ou 120 personnes *directement* intéressées qui se sont rendues à l'appel. On est venu de toutes les parties de la province assister à la convention.

Nous avons remarqué parmi les auditeurs le Révd M. Fortin, de St Basile le Grand, M. D. G. McBean, d'Ontario, M. M. Préfontaine de Durham, Chs Blondeau de St Paschal, P. Q., etc., etc.

Le député de Bagot, M. Antoine Casavant, a présidé l'assemblée.

M. Casavant et l'hon. M. de LaBruère, l'un au Conseil et l'autre dans l'Assemblée Législative, devront, suivant le désir exprimé par la convention, se charger devant les chambres de l'acte d'incorporation, si cet acte doit être un bill privé. — *Courrier de St-Hyacinthe.*

CASERIE AGRICOLE

ETUDE SUR LE FONCTIONNEMENT ET L'ORGANISATION
DES FROMAGERIES ET DES BEURRERIES (Suite).

Beurrerie de Langhorne, N. Y.

La beurrerie de Langhorne N. Y., étant une de celles qui a plus particulièrement captivé l'attention de votre Comité, sa description donnera une idée assez exacte des autres. Bâtie dans le défaut d'une côte, loin de toutes espèces d'influences délétères, cette beurrerie comprend une bâtisse à deux étages de 50 x 44 pieds, on y fabrique le beurre et le fromage. L'étage supérieur est divisé en deux; une partie servant à la réception du lait, et l'autre pour l'emmagasinage et la manipulation du fromage.

L'étage inférieur comprend une grande salle contenant quatre bacs d'une capacité de 2,500 livres de lait qu'on y place pour le faire crêmer, et deux bacs d'une égale grandeur pour la fabrication du fromage. Le bureau du gérant se trouve également sur ce même étage, et c'est là que se tiennent les comptes de lait des différents associés, la quantité fournie chaque matin étant scrupuleusement entrée dans un registre tenu spécialement dans ce but. Tout à côté des bacs est une baratte "baril" mue par la vapeur fournie par un engin de la force de 8 chevaux. Cet engin sert aussi, au moyen d'une pompe aspirante, à tirer l'eau glacée d'un réservoir, et au moyen d'une pompe roulante à pousser cette même eau dans l'espace vide qui entoure chaque bac. Ces bacs communiquent entre eux par un tuyau en caoutchouc, et c'est par ce dernier que l'eau se transmet de bac en bac; le dernier bac est muni d'un long tuyau aussi en caoutchouc qui

ramène l'eau au réservoir, son point de départ. De cette façon il s'établit une circulation constante d'eau glacée autour des bacs, qui favorise beaucoup la formation de la crème dans un espace de temps comparativement court.

La plus scrupuleuse propreté est observée pour tous les ustensils servant à la fabrication du beurre ou du fromage. Une glacière de 30 x 24 pieds fournit toute la glace nécessaire pour les opérations d'une saison.

La beurrerie de Langhorn reçoit tous les jours 10,000 livres de lait équivalant à 500 gallons. D'après les calculs du gérant de cette beurrerie, 150 livres de lait donneraient $3\frac{1}{2}$ livres de beurre et six livres de fromage écrémé (*kims*). Le beurre, à l'époque de notre visite se vendait 27 centins la livre et le fromage 3 centins; chaque 100 livres de lait rapporteraient donc 95 centins de beurre et 18 centins de fromage, soit un total de \$1.13. On nous a même assuré que cette beurrerie avait plusieurs contrats pour fournir le beurre aux familles opulentes de New-York et de Philadelphie, au prix fabuleux de \$1.00 la livre, pendant toute l'année.

La réception du lait doit être faite tous les matins avant 8 heures; chaque quantité apportée est pesée avec soin; versée dans un réservoir commun et de là transvidée dans les divers bacs pour y être refroidie et permettre l'accumulation de la crème. De temps à autre on éprouve le lait reçu par le lactomètre et au moyen de tubes en verre spécialement adoptés à cet usage.

Toutes les autres beurreries étant faites comme celle-ci, sauf quelques légères modifications dans les menus détails, votre comité croit devoir se borner à la description de celle-ci qui lui a paru une des plus complètes et des mieux dirigées.

Système des beurreries publiques aux Etats-Unis

Le système des beurreries publiques par des sociétés coopératives remonte déjà jusqu'à 1851, et son introduction aux Etats-Unis est généralement assignée à Sir Josse Williams, de Rome, comté d'Oncida, Etat de New-York. Les difficultés qu'il eut à surmonter, dès le commencement de son entreprise, loin de le décourager, ne firent que stimuler davantage son ardeur, et en quelques années, il eut la satisfaction de voir ses efforts couronnés de succès, son œuvre prendre des proportions colossales, son pays placé de primesaut au premier rang pour la fabrication du beurre et du fromage; et toutes ces fromageries et ces beurreries reposent sur le succès de sa modeste entreprise. Déjà en 1874 on comptait 1346 fromageries aux Etats-Unis et 36 au Canada. En 1877 on estimait le nombre des établissements de ce genre en Amérique, travaillant sous ce système, à 4 000, et on croit assez généralement que le recensement de 1880 en accusera au moins 5,000.

Il existe trois systèmes généraux aux Etats-Unis pour la conduite de ces établissements; nous ne ferons que les indiquer sommairement. 1o. Le plan purement *coopératif* par lequel ce système est généralement introduit dans les places nouvelles, mais qui, le plus souvent, ne tarde pas à être supplanté par l'un des deux autres. D'après ce plan, les cultivateurs d'une localité s'unissent, contribuent aux premières dépenses d'installation, dans la proportion du nombre

de vaches qu'ils ont, possèdent la propriété en commun, conduisent l'entreprise par un comité choisi, de temps en temps, parmi eux et se divisent entre eux le produit net de la marchandise, dans la proportion du lait fourni par chacun d'eux. Pour être strictement *coopératifs*, ces établissements doivent être entièrement conduits par les patrons, et l'ouvrage à y faire doit être le produit du travail d'un ou plusieurs d'entr'eux.

2o. Beurrerie sur le plan d'une *Société en commandite*: Dans ce plan l'organisation et la direction sont les mêmes que celles des entreprises par des sociétés *en commandite*, si ce n'est qu'on a soin de faire prendre le *stock* par des cultivateurs, qui s'engagent à envoyer leur lait à la beurrerie, et ainsi avoir un intérêt direct dans ses opérations. Le capital engagé est généralement suffisant pour rencontrer toutes les dépenses nécessitées par l'achat du terrain, des bâtisses, de l'outillage et suffire encore pour les frais d'exploitation.

Dans quelques cas on garantit un certain dividende aux actionnaires; ce dividende est considéré comme dépenses de la beurrerie, et on divise ensuite les bénéfices nets aux patrons, en prenant pour base de cette division, la quantité de lait fourni par chacun d'eux.

Dans d'autres cas, la beurrerie étant établie d'une manière définitive, on fait périodiquement des contrats pour le lait à prix fixe; ou encore on achète du lait des personnes qui ne sont pas actionnaires, et dans ce cas le produit net de la vente est porté au compte des dividendes sur le *stock*. Dans l'un et l'autre cas le contrôle de l'entreprise est laissé à un Bureau de direction élu parmi les actionnaires. Ce Bureau nomme son agent, son contre-maître et choisit ses employés auxquels il paie un salaire convenable.

3o. Le troisième plan consiste à faire d'une beurrerie une corporation distincte, faisant ainsi disparaître le cultivateur pour le remplacer par le fabricant. Le cultivateur n'est alors que le producteur du lait, la matière première qu'il vend aux fabricants à des prix fixés par contrat. Ou bien encore le fabricant reçoit le lait, le fabrique à prix fixe, vend les produits à prix fixe et fait ses remises aux producteurs de lait suivant les fluctuations du marché. Les beurreries conduites sous ce dernier plan ont généralement plus de succès, et donnent une plus entière satisfaction que toute autre, parce que le contre-maître exerce un contrôle plus absolu, pouvant accepter ou refuser le lait qu'on lui apporte sans crainte d'être exposé à perdre sa situation, et d'un autre côté le cultivateur sait exactement quelle qualité de lait on exige de lui. Le prix également exigé pour la fabrication du beurre est de quatre centins par livre, et à ce prix on considère que les beurreries y trouvent leur avantage.

Fromageries et beurreries canadiennes.

Votre comité a cru qu'il ne pouvait pas mieux terminer ses recherches sur ce sujet qu'en visitant quelques-uns de ces établissements en Canada. C'est pour cela qu'il a visité successivement les beurreries des comtés de Chambly et de Verchères comprenant celles de Longueuil, St-Hubert, St-Bruno, St-Basile et Ste-Julie. Toutes ces beurreries sont conduites sur le plan des *Sociétés coopératives*, administrées par les patrons qui fournissent le lait, et elles semblent, jusqu'à

présent, donner la plus entière satisfaction aux cultivateurs, qui comprennent assez leurs intérêts pour s'apercevoir, qu'avec ce système, ils ont le double avantage de ne pas s'occuper de la fabrication du beurre à la ferme, et d'obtenir un plus haut prix pour un article d'une qualité supérieure, qu'il leur serait impossible de produire individuellement.

Le nombre de fromageries et de beurreries établies dans les diverses provinces du Canada est déjà très considérable et leur nombre tend à s'augmenter tous les jours d'une manière rapide. La conséquence naturelle, qui découle de la multiplication de ces divers établissements, a été d'augmenter considérablement la production du beurre et du fromage canadiens, d'améliorer les produits de la laiterie qui aujourd'hui marchent de pair avec ceux des Etats-Unis et de les faire rechercher avec avidité, sur les marchés européens.

En 1865 le Canada importait des Etats-Unis pour \$200,000 de fromage, la production ne suffisant pas alors à la consommation; mais depuis cette époque les choses ont beaucoup changé, et grâce à l'établissement de fromageries en ce pays, le Canada ne suffit pas seulement à la consommation d'une population, toujours croissante, mais encore il exporte des quantités considérables de fromage et de beurre en Angle terre. Pour en donner une idée, qu'il suffise de consulter le tableau suivant, préparé par M. le Professeur Georges Buckland, membre de l'Association d'Agriculture et des Arts de la Province d'Ontario, indiquant la quantité de fromage et beurre exportée du Canada depuis 1868 à 1880.

Exportation de la Puissance du Canada.

BEURRE.

Année.	Quantité.	Valeur.
1868	10,649,733 lbs	\$1,698,042
1869	10,853,268 "	2,342,270
1870	12,259,887 "	2,353,570
1871	15,439,266 "	3,065,229
1872	19,068,448 "	3,612,679
1873	15,208,633 "	2,808,979
1874	12,233,046 "	2,620,305
1875	9,268,044 "	2,337,224
1876	12,250,066 "	2,540,894
1877	14,691,739 "	3,073,409
1878	13,006,626 "	2,382,237
1879	14,307,977 "	2,101,897
1880	18,535,362 "	3,058,069

FROMAGE.

Année.	Quantité.	Valeur.
1868	6,141,570 lbs	\$ 620,543
1869	4,503,370 "	549,572
1870	5,827,782 "	674,486
1871	8,271,439 "	1,109,906
1872	16,424,025 "	1,840,284
1873	19,483,211 "	2,280,412
1874	24,050,982 "	3,523,201
1875	33,342,030 "	3,886,226
1876	35,024,090 "	3,751,268
1877	35,930,524 "	3,748,575
1878	38,054,294 "	3,097,521
1879	46,414,035 "	3,790,300
1880	40,368,678 "	3,672,434

D'après ce tableau la production et l'exportation du fromage et du beurre doivent donc augmenter au Canada, et il est à présumer, qu'avec le temps, elles dépasseront celles des Etats-Unis.—(A suivre).

Rehersage des terres

Le rehersage est, comme son nom l'indique, une opération qui consiste à herser le sol de nouveau quand la semence a pris quelque développement.

Dans la pratique, certains cultivateurs ne manquent jamais de reherser leurs avoines et même assez souvent de reherser les blés d'automne, quand ils les trouvent languissants au printemps. Ils ont presque toujours lieu de s'en applaudir.

On reherse les avoines afin surtout de donner un binage et de faire périr les mauvaises herbes et en particulier la moutarde sauvage.

Dans les terres noires, où la couche de sol est lisse, luisante et dure, le but principal est de briser la croûte qui se forme à la surface des terres battues par les pluies, pour dégager le collet de la plante et aérer le sol dans lequel les racines cherchent la vie.

Le jeune plant qui traverse cette couche est mal à l'aise et semble vouloir se former. Le collet de la plante, ce nœud vital des végétaux, se trouve étreint comme dans un carcan ou un étau par cette croûte durcie du sol, qui d'un côté, lui donne, paraît-il, tout ce qu'il faut par l'intermédiaire des sucoirs de ses racines, et qui, de l'autre, empêche en quelque sorte la translation des principes nutritifs par les canaux trop comprimés à cette sorte de limite entre la partie de la plante engagée dans la terre et celle qui est dans l'air.

Qu'on choisisse au printemps une pièce d'avoine, la plus mal venante de toutes celles qui souffrent de cette sorte d'étouffement et d'étranglement. On se procurera ensuite un rouleau et une herse ordinaire à pointes effilées, du moins médiocrement monsses.

Avec ces deux instruments, traînés chacun par un bon cheval, on se rendra sur le champ d'expérience; le rouleau sera promené sur toute la surface du sol qu'il crèvera en mille endroits, tout en pulvérisant les mottes qui se rencontreront sur son passage.

On conduira ensuite la herse partout où le rouleau aura passé lui-même, afin d'éparpiller et de diviser encore les parcelles de terre déjà désagrégées par la compression.

On ne s'effrayera pas si quelques brins d'avoine arrachés et jetés ça et là, les racines on l'air derrière la herse; pour un de perdu, il en repoussera quatre. La pluie est, dans ce cas, le seul péril à appréhender, quand elle survient trop immédiatement après cette opération, qui n'est on le voit, qu'un binage et un sarclage exécutés sur une grande échelle et d'une manière expéditive.

Il suffira de quelques jours de beau temps pour rendre manifeste la différence du champ rehersé et de ceux qui ne le sont pas. Mais le fait aura surtout une évidence au moment de la récolte, puisque toutes choses égales, on obtiendra au moins de 2 à 3 grains pour un de plus que si l'on eût laissé les choses dans leur état accoutumé.

Il importera, pour faire cet essai, de choisir le moment où l'avoine n'est pas encore très-haute; si

l'on attendait, en effet, qu'elle fût sur le point d'épier, l'opération serait nuisible au lieu d'être salutaire. Ainsi l'on doit agir avant l'épiage; après, il y aurait témérité.

Eléments qui produisent la chair et la graisse.

L'*American Agriculturist* donne le tableau suivant basé sur les analyses d'un des plus éminents chimistes agricoles, qui montre la valeur nutritive et relative de certaines matières. Ce tableau correspond exactement aux données de l'expérience de plusieurs éleveurs anglais éminents, et est probablement la source de renseignements la plus complète, que l'on ait jamais réunie sous une forme aussi condensée.

	Chair.	Graisse.
Navets.....	1	5
Rutabagas.....	1	7
Carottes.....	1	7
Mangels et Kohlrabi.....	2	8
Paille.....	3	16
Pommes de terre.....	2	17
Résidu de brasserie.....	5½	18
Blé et orge.....	12	67
Résidu de brasserie sec.....	16	70
Tourteau d'arachide.....	20	40
Fèves des champs (anglaises).....	22	46
Graine de lin.....	23	92
Farine de riz.....	6½	77
Graines de Caroulier.....	7	72
Foin (nouveau).....	8	50
Millet (graine).....	8	76
Sarrasin.....	9	60
Drèche.....	9	76
Seigle.....	11	72
Avoine.....	12	63
Blé d'inde.....	12	68
Tourteau de palmier.....	18	98
Vesces (graine).....	27½	57
Tourteaux de lin.....	28	56
Son et gru.....	31	54
Tourteau de navette.....	31	53
Tourteau d'arachide décortiquée.....	39	45
Tourteau de graine de coton décortiquée.....	41	77

On voit par ce tableau que la farine de graine de coton n'a pas de rivale comme étant propre à produire de la chair, et qu'elle est meilleure que n'importe quelle autre substance alimentaire pour l'engraissement. En très-peu de temps, elle s'est imposée dans ce pays et en Europe, comme nourriture propre à l'alimentation du bétail pour la viande, et à la production du lait.—*Traduction du "Journal d'agriculture illustré."*

Des propriétés médicales et culinaires du chou.

Parmi les légumes qui croissent dans les jardins; les plantes qui bordent les chemins; dans les bois, dans les friches, le long des fossés, des ruisseaux, des rivières, il existe nombre de plants facilement reconnaissables possédant des propriétés curatives, dont on ne fait pas usage parce qu'elles sont peu ou mal connues, ou même encore parce qu'elles n'ont pas été signalées. Aussi avons-nous l'intention, avec l'assentiment du rédacteur de ce journal bien entendu, d'écrire, en les faisant paraître en temps opportun, une série de petites monographies se rapportant aux propriétés les plus usuelles de ces plantes (propriétés médicales, propriétés culinaires).

C'est se priver certainement d'un secours utile et indispensable que de ne pas mettre à profit dans les campagnes éloignées des centres où réside habituellement le médecin, les propriétés de ces plantes qui fournissent à la première occasion, et surtout au début de certaines affections que la négligence laisse aggraver, un remède sûr, qui ne coûte rien ou presque rien, et est d'une application facile.

Parmi les plus communes et celles qui, à cette époque de l'année sont susceptibles de recevoir de nombreuses applications, et que l'on peut se procurer aisément, nous signalerons le chou. Ce n'est point chose nouvelle sans doute que l'efficacité de l'emploi du chou dans les affections de poitrine. Il y a bien longtemps que le chou jouit de cette réputation. Les Grecs et les Romains en faisaient usage dans les cas de maladie du poumon, et Caton l'Ancien le préconisait comme une panacée universelle.

Sans vouloir accorder au chou des propriétés curatives aussi étendues, il n'en est pas moins vrai que l'on attribue à ce genre d'alimentation certaines immunités pathologiques de la population de l'ancienne Rome. On sait que la soupe au chou est pectorale; et un médecin français, M. Cazin, cite un cas de bronchite chronique guérie par l'administration régulière et prolongée d'une tasse de bouillon le matin et d'une le soir.

Mais le véritable chou médicinal, c'est le chou rouge. On en prépare un excellent sirop que l'on utilise contre la toux; l'enrouement, dans les cas d'engorgements bronchiques, de catarrhes pulmonaires, diminue. Voici du reste la manière de fabriquer ce sirop, manière qui est à la portée de tous:

On prend une certaine quantité de chou rouge que l'on débarrasse de ses côtes. Disons pour mieux préciser que l'on prend deux livres de chou rouge préalablement débarrassé de ses côtes et découpé; on le broie dans un vase solide quelconque en ajoutant un quart de pinte d'eau. Lorsque le chou est bien pilé, on presse et on passe le jus dans lequel on fait dissoudre à feu doux un poids double de sucre.

Nous ne nous étendons pas davantage sur les propriétés médicales du chou, en parlant de l'usage qu'en font les buveurs pour empêcher ou retarder l'ivresse. Cela bien entendu n'entre pas dans le cadre de nos indications.

Quant aux propriétés culinaires du chou, elles sont trop bien appréciées et sont trop bien connues pour qu'il y ait lieu d'insister. Bornons-nous seulement à rappeler en terminant l'emploi que l'on en peut faire pour remplacer les conserves de cornichons et autres de ce genre, soit que l'on en manque, soit que, dans certains ménages, le prix qui en est toujours assez élevé ne permet point d'en faire un usage fréquent.

On prépare ces conserves au chou de la manière suivante:

On prend une quantité de vinaigre proportionnée à la quantité de conserve que l'on se propose de faire, et on le fait bouillir sur un feu vif dans un vase étamé ou émaillé. On le sale, on y ajoute des oignons, de l'ail, des aromates que l'on préfère, on y jette le chou découpé et débarrassé des côtes, puis on verse le tout dans une terrine non vernissée pour laisser refroidir. On place ensuite dans un bocal de verre en ajoutant; piment, estragon, clous de girofle, feuilles de laurier, épinas. On se procure ainsi à très-bon marché une excellente conserve qui remplace avantageusement celle que l'on achète chez les épiciers.—*Et. LORQUET, cultivateur.—Courrier de St-Hyacinthe.*

Choses et autres.

Une fromagerie à Ste Anne de la Pocatière.—Nous voyons avec plaisir que l'on a décidé d'établir une fromagerie ici. Les MM. Gendron qui dirigent avec succès des fromageries à St-Gervais, St-Pierre et St-Roch-des-Aulnaies, ont bien voulu se mettre à la tête du mouvement. Pendant un certain temps nous avons craint de ne pas voir ce projet mis à exécution; car il n'y avait pas entente dans les conditions.

Les cultivateurs, avec raison, voulaient que les MM. Gendron se chargent de faire charroyer le lait à leurs propres frais, et ils s'appuyaient pour cela sur l'offre de la faire de la part de M. Joseph Roy qui aussi désirait établir une fromagerie à Ste-Anne. Les MM. Gendron, après un moment d'hésitation, ont consenti à faire cette dépense à leurs propres frais, et afin d'assurer l'existence d'une fromagerie, M. Roy leur a cédé le pas.

M. Joseph Gendron, fabricant de la fromagerie de Ste-Anne, est actuellement à l'œuvre pour la construction d'une fromagerie on même temps que se fait le charroyage de la glace. Ce Monsieur, que nous avons vu ce matin, nous informe qu'il a déjà une liste de 95 cultivateurs qui se sont engagés à lui fournir chacun le lait de plusieurs vaches. Si les engagements sont suivis, nous ne doutons pas que M. Gendron puisse fabriquer au-delà de cent mille livres de fromage dans le cours de l'été prochain. M. Gendron n'épargnera rien pour donner complète satisfaction aux cultivateurs.

Etablissement d'une fromagerie à la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf.—Un de nos abonnés de la Pointe-aux-Trembles nous écrit qu'il est fort étonné de la question d'établir une fromagerie dans cette paroisse. Mais comme les cultivateurs de cet endroit ne veulent pas s'engager dans ce genre d'exploitation sans être parfaitement renseignés sur les avantages qu'ils pourraient en retirer, il nous fait de nombreuses questions auxquelles nous ne pourrions répondre d'une manière satisfaisante, en prenant même l'espace de plusieurs pages de la *Gazette des Campagnes*. Nous conseillons à notre abonné de faire venir sur les lieux un fabricant de fromage qui pourrait mieux que nous renseigner les cultivateurs, au sujet de cette industrie.

Si quelque fabricant de fromage avait l'intention de s'établir dans cette paroisse, il pourrait s'adresser directement à M. Alfred Augers, cultivateur de la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf.

L'Album Musical.—Le numéro de Janvier de cette nouvelle publication vient de nous être livré. Déjà le papier des seize pages de musique a été changé pour un autre beaucoup plus fort. Les éditeurs ont rencontré tant d'encouragement de la part du public qu'ils ont cru devoir faire cette amélioration.

Ce numéro est aussi bien réussi que le numéro prospectus. C'est vraiment un journal soigné.

Nous remarquons avec plaisir dans la partie musicale un "chœur" de M. Ernest Gagnon, de Québec, arrangé sur les airs canadiens, les plus jolis et les plus populaires.

La partie littéraire contient entre autres la suite du travail de M. Gustavo Smith, d'Ottawa, et un article de fond sur l'origine et le but des concerts.—L'abonnement est de \$3 par an; s'adresser pour cela à MM. A. Filatreault & Cie., à Montréal.

M. J. U. Dufresne, de Farnham, a eu la complaisance samedi, de nous apporter de la cassonade jaune et blanche fabriquée à la nouvelle usine de l'endroit avec de la betterave à sucre. Cette cassonade est excellente au goût et fait croire que les promoteurs de l'entreprise ont réussi.

Cet échantillon nous a fait beaucoup de plaisir, car cette fabrication est l'ouverture d'une ère de progrès pour la province de Québec et spécialement pour la partie du pays que nous habitons.—*Courrier de St-Hyacinthe.*

Comparaisons morales.—POURQUOI le serin est-il dangereux ? PARCE QUE les vapeurs qui se forment sont toujours imprégnées d'exhalaisons pernicieuses, surtout dans les pays marécageux.

Autant la société d'un vieillard aimable et instruit peut nous être utile, autant nous devient pernicieuse celle d'un homme grossier et ignorant. Une longue carrière aurait dû lui donner de l'expérience; non; il a traversé le sentier de la vie sans rien voir, sans rien juger; les progrès des arts lui sont restés indifférents; les événements politiques ne lui ont apparu que sous un faux jour. Ennemi des lettres, il n'a jamais cherché en elles un refuge contre l'ennui qui le dévorait; son âme s'est usée dans les soins matériels, les exigences du monde. Il est arrivé au soir de la vie sans avoir en rien profité des lumières de son siècle; et maintenant qu'un monde futile l'abandonne, parce qu'il n'a plus ce qu'il faut pour lui plaire, il s'épuise en malédictions contre tout ce qui l'entoure; il soupçonne partout le mal et l'injustice; ses discours envenimés ne tendent qu'à désenchanter la jeunesse, à la dégoûter de ses travaux, à ralentir son humeur belliqueuse; il voudrait la rendre froide et inepte comme lui.

RECETTES

Bouillon pectoral contre la toux opiniâtre.

Prenez: mou de veau, 3 onces; trois navets; deux oignons blancs, préalablement cuits sous la cendre; une pomme de reinette coupée en quatre. Faites cuire à petit feu dans une chaudière d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers du liquide; écumez et passez. Prendre la moitié le soir, l'autre le matin. Le bouillon pourra être pris froid ou chaud. Il sera sucré au sucre blanc.

Spécifique contre le rhumatisme.

Pilez ensemble, dans un mortier, deux gousses d'ail et un gros de gomme ammoniacque; arrosez avec de l'eau de fontaine, et faites huit bols de ce mélange. On commencera par en prendre un le matin à jeun, et, par-dessus, une tasse d'infu-

sion de sassafras. On pourra augmenter jusqu'à quatre dans la journée, si l'estomac les supporte et s'il en résulte de l'amélioration.

Emploi des feuilles de frêne contre le rhumatisme.

Faites infuser une once de feuilles de frêne pendant une demi-heure avec cinq verres d'eau bouillante. Prendre cette infusion peu à peu dans la journée.

Pommade contre le cancer.

Prenez une tête de mouton toute entière, y compris les poils mais non les cornes, et faites-la bouillir dans l'eau au bain-marie, pendant quarante-huit heures, dans un pot de terre vernissée dont le couvercle est luté avec de la pâte. Au bout de ce temps, pressez fortement le contenu dans un linge, et vous obtenez une sorte de liquide onctueux qui se fige par le refroidissement. Cette espèce de pommade sert à graisser un linge fin que l'on applique matin et soir sur l'ulcère.—*Le Médecin de la maison.*



SOUSSIONS.

CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE.

PONT SUR LA RIVIERE FRASER, COL. BRITAN.

DES SOUSSIONS adressées au Soussigné seront reçues jusqu'au dixième jour de février 1882, pour la fourniture et la construction d'un pont d'acier ou de fer sur la rivière Fraser, sous le contrat 61 Ch. de fer C. P.

On pourra voir le devis et les détails ainsi qu'un plan de l'emplacement au bureau de l'ingénieur en chef, Ottawa, dès et après le 10me jour de janvier courant.

Les entrepreneurs devront se rappeler que les soumissions doivent être faites strictement conformes aux formules imprimées. Un chèque de banque accepté pour la somme de \$300 devra accompagner la soumission; cette somme sera confisquée si le soumissionnaire refuse de signer le contrat lorsque requis de ce faire aux prix et conditions mentionnés dans l'offre.

Le chèque sera remis à ceux dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Pour le fidèle accomplissement du contrat, on exigera comme garantie un dépôt en argent de cinq pour cent de la somme totale du contrat; le chèque envoyé avec la soumission sera censé faire partie de ce dépôt.

Ce département ne s'engage pas, néanmoins, à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN.

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux, }
OTTAWA, 5 janvier 1882.



DEUX MALLES laisseront Bersimis cet hiver pour la Pointe aux Esquimaux pour Bonne Espérance.

Les lettres et journaux déposés ou reçus à Québec jusqu'au 21 DECEMBRE courant inclusivement, pour les endroits entre Bersimis et la Pointe aux Esquimaux, seront expédiés par le courrier qui laissera Bersimis le ou vers le 30 DECEMBRE courant.

La seconde malle laissera Bersimis le ou vers le 10 FEVRIER prochain et comprendra les lettres et journaux déposés ou reçus à Québec jusqu'au 1er FEVRIER inclusivement, en destination pour les endroits entre Bersimis, la Pointe aux Esquimaux, Natashquan et Bonne Espérance.

La malle pour Bonne Espérance laissera la Pointe aux Esquimaux le ou vers le 3 MARS prochain, ou à l'arrivée du courrier qui laissera Bersimis le ou vers le 10 FEVRIER 1882.

Bureau de l'Inspecteur des Postes, }
Québec, 6 décembre 1881.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Québec, 7 décembre 1881.



CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE.

De Emory's Bar à Port Moody.

AVIS AUX ENTREPRENEURS.

Soumission pour Travaux dans la Colombie Britannique.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues par le sous-signé jusqu'à midi de mercredi, le 1er jour de février prochain, en une somme ronde, pour la construction de cette partie du chemin entre Port Moody et l'extrémité ouest du contrat 60 près d'Emory's Bar, une distance d'environ 85 milles.

On peut obtenir les devis, les conditions du contrat et des formules de soumission en s'adressant au bureau du Chemin de fer Canadien du Pacifique, à New Westminster, et au bureau de l'ingénieur en chef à Ottawa après le 1er janvier prochain, auquel temps les plans et profits seront ouverts pour inspection à ce dernier bureau.

Cet avis est publié maintenant afin de donner aux entrepreneurs une occasion de visiter et d'examiner le terrain durant la belle saison et avant le commencement de l'hiver.

M. Marcus Smith, qui est en charge du bureau à New Westminster, a ordre de donner tous les renseignements possibles aux entrepreneurs.

Les soumissions ne seront reçues que si elles sont sur une des formules imprimées, adressées à F. Braun, Ecr., Sec. Dépt. des Chemins de fer et Canaux, et marquées "Soumission pour Ch. de F. C. P."

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux, }
Ottawa, 21 octobre 1881.

GRANDE RÉDUCTION!

VENTE SANS RESERVE!!

RABAIS EXTRAORDINAIRE!!!

Le sousigné, ayant décidé de faire de grandes améliorations dans son magasin durant l'hiver, profite du temps des affaires d'automne pour offrir son immense fonds de commerce à une réduction considérable, pour ne pas dire sans exemple et qui défie toute compétition.

C'est une occasion favorable pour les messieurs du clergé et les communautés religieuses qui désirent fonder des bibliothèques paroissiales, ou pour faire leur approvisionnement d'hiver. Je viens leur offrir tous les articles nécessaires à une fabrique :

Vins de messe, Cierges, Encens, Registres, Ostensoirs, Calices, Cibouires, Encensoirs, Barettes, etc., etc. Ainsi que toutes sortes de Bouquets pour autels, Papiers pour fleurs artificielles, Feuilles de toutes sortes, Apprêts pour fleurs.

MM. les marchands et MM. les commissaires d'Ecoles sont aussi invités à profiter de ce rabais exceptionnel et à venir faire chez moi leur achat d'automne. Ils trouveront dans ma librairie tout ce qu'ils pourraient trouver dans n'importe

quelle maison de commerce du même genre, avec l'assurance de payer à bien meilleur marché, spécialement pour les articles suivants: Classiques français et anglais, Papeterie de toutes sortes, Livres blancs pour la comptabilité, Fournitures de Bureau, Enveloppes, etc.

UN ESCOMPTE DE 10 POUR 100

sera accordé en sus de la réduction générale sur tout achat fait au comptant.

J.-A. LANGLAIS, libraire,
177 rue St-Joseph, St-Roch, Québec.

INSTRUMENTS AGRICOLES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix.

Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.

Herses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.

Herses en fer, en trois et quatre sections.

Semoir Vessot, avec herses, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.

Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que sardeurs pour jardins, et leurs accessoires.

de paille ou un petit éclat de fer, on a proposé pour les atteler, de présenter, aussi près que possible de l'œil, dans le premier cas, un bâton de cire d'Espagne électrisé par le frottement; dans le second, un morceau d'aimant.

Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.

Moissonneuses, "Toronto," de Whiteley, Fanenses, à un cheval.

Barattes, de Blanchard.—Manipulateur mécanique pour travailler le beurre.

Arrache-souche.—Cribles ordinaires.—Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

Semoirs à graines de jardin.—Charrettes à foin.—Tombeaux écossais.—Camion de Magasin.—Brouettes.—Houe ou pelle à cheval.—Laveuses de toutes espèces.—Tondeuse.—Presse à foin, etc., etc.

Assortiment complet de pièces extra à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à

CHS. T. COTÉ & CIE.,
30, rue St-Paul, et 32 rue St-André, Québec.

AVIS AUX ACHETEURS.

Pour trouver n'importe quel article

A BON MARCHÉ

EN FAIT DE

MARCHANDISES SÈCHES

ALLEZ A LA

MAISON JACQUES CARTIER

LE

MAGASIN DU BON MARCHÉ

Vous serez toujours servis avec un seul prix.

H. GAGNON & CIE.,

No. 58, Rue de la Couronne, St-Roch, Québec.