

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. 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 filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé 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 filmage sont indiqués ci-dessous.

Coloured covers/  
Couverture de couleur

Coloured pages/  
Pages de couleur

Covers damaged/  
Couverture endommagée

Pages damaged/  
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/  
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/  
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/  
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/  
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/  
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/  
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/  
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/  
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/  
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/  
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/  
Pagination continue

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

Includes index(es)/  
Comprend un (des) index

Title on header taken from:/  
Le titre de l'en-tête provient:

Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/  
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 filmées.

Title page of issue/  
Page de titre de la livraison

Caption of issue/  
Titre de départ de la livraison

Masthead/  
Générique (périodiques) de la livraison

Additional comments:/  
Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below/  
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

*Le Travail*

*Parlement*

Vol. I.

1ER DÉCEMBRE 1889.

No. 7.

# L'AGRICULTEUR

NATIONAL  
MONTHLY



JOURNAL PUBLIÉ DANS LES INTERÊTS

DE LA COLONISATION ET DE LA CLASSE AGRICOLE

— DE —

Manitoba et des Territoires du Nord-Ouest Canadien.

PARAISANT le 1er et le 15 de CHAQUE MOIS.

PRIX DE L'ABONNEMENT PAYABLE D'AVANCE \$1.00.

PUBLIÉ A

Saint-Boniface, Manitoba, Canada,

— PAR —

ANTOINE GAUVIN.

— F. E. VERGE —

— (o) —

Maison établie en 1882, dans l'intérêt de ceux qui achètent au comptant.

— (o) —

Marchandises Seches,  
Hardes-Faites,  
Chaussures et Coiffures.

EN GROS ET EN DETAIL.

**BLOC ROYAL, ST. BONIFACE**

1-9-89 3m

UN SEUL PRIX.

---

**A. D'AUTEUIL,**

239 Rue Principale, Winnipeg.

**Nouveau Magasin General de**

**Marchandises Seches,  
Hardes-Faites et Chaussures.**

2<sup>e</sup>me porte de Messieurs Anderson & Lemieux, Epiciers.

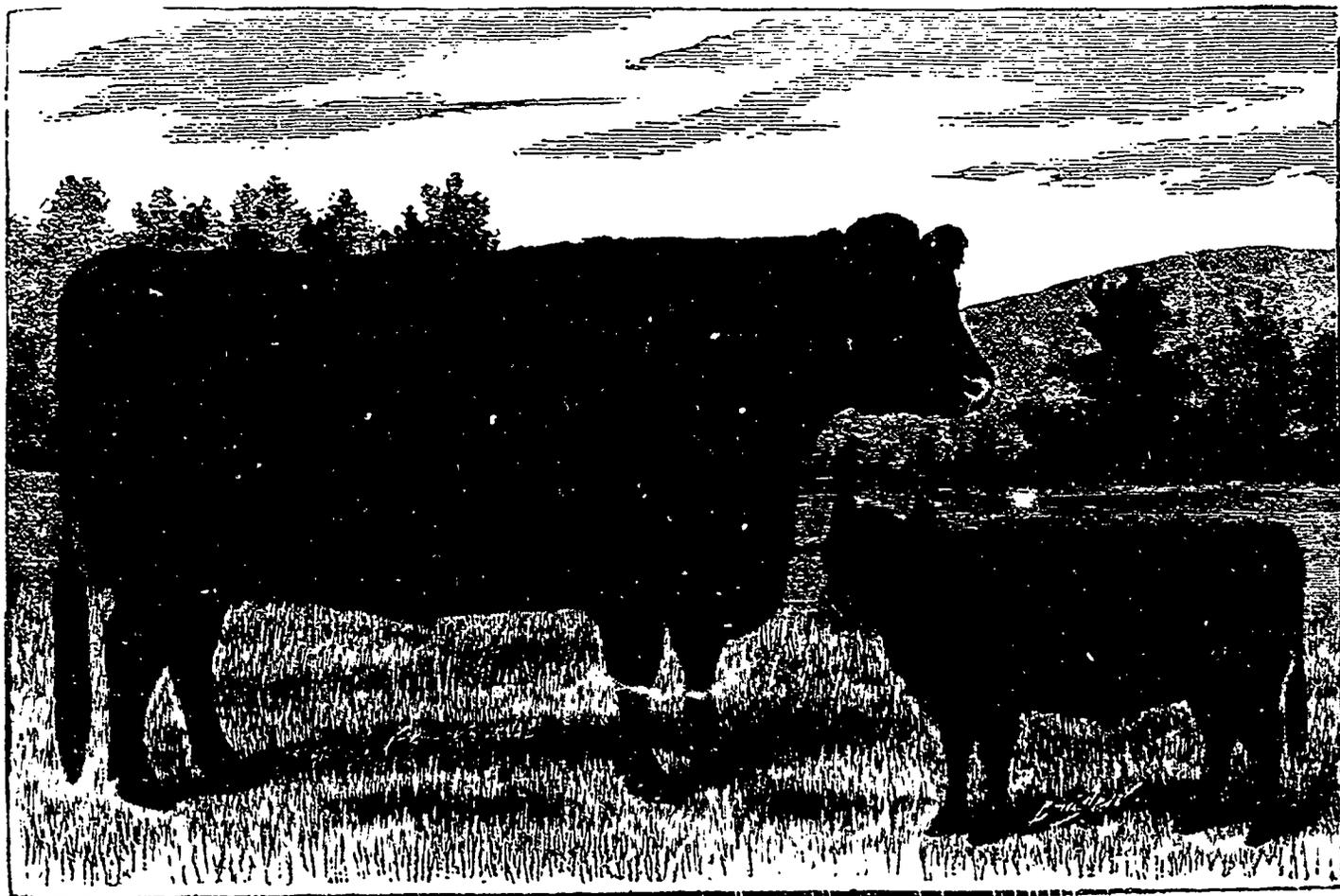
J'invite cordialement mes anciennes pratiques à me faire une visite avant d'acheter ailleurs.

**N'oubliez pas l'endroit 239 Rue Principale Winnipeg.**

# L'AGRICULTEUR

Saint-Boniface, Manitoba, 1er Decembre 1889.

---



VACHE GALLOWAY ET SON VEAU.

TROUPEAU DE M. MARTIN DE SAINT-JEAN-BAPTISTE.

La race Galloway ne se distingue pas la perfection des lignes qui caractérise les races Aberdeen et Polled Angus. La Galloway a le corps très long et les jambes courtes et solides. Elle est presque aussi résistable au climat que les races de l'ouest de l'Ecosse et donne plus de viande.

—North West Farmer & Miller, Winnipeg.

# L'AGRICULTEUR,

Rédigé en collaboration.

ST. BONIFACE, 1er DECEMBRE 1883.

## LES ELECTIONS MUNICIPALES.

Dans quelques semaines les contribuables de la Province seront appelés à élire leur représentants municipaux. A ce propos nous voudrions que tous comprennent l'importance de l'acte qu'ils vont avoir à remplir.

C'est surtout dans un pays nouveau comme le nôtre, que le rôle des conseils municipaux est sérieux. Les travaux et les améliorations que ces corps ont à exécuter sont nombreux et variés, les sommes dont ils ont l'application sont considérables et nous avons tout intérêt à faire notre choix judicieusement, si nous voulons bénéficier des sacrifices, c'est le mot, que nous serons appelés à contribuer au fonds commun.

Donc que les électeurs laissent de côté toute rancune, toute division de parti, voire même de clocher, pour s'entendre à choisir des hommes honnêtes, sérieux et indépendants. Ils auront tout à y gagner, si une fois ils réussissent à ne prendre en considération, dans leur décision, que l'intérêt de la municipalité.

Nous savons que toute municipalité compte assez d'hommes compétents pour que chacune puisse se donner un excellent conseil. Malheureusement en plusieurs instances, ces hommes se tiennent à l'écart ne voulant pas affronter les luttes mesquines que d'autres bien moins qualifiés leur imposeraient. Et la conséquence a été, nous dit on, désastreuse en plusieurs endroits que nous ne connaissons pas nous mêmes, mais qui existent, trop malheureusement.

Tous nos cultivateurs canadiens sont généralement très-prudents en matière de finance. Celui qui aurait à confier la gestion d'un simple billet de dix dollars ne le ferait pas à la légère. Il choisirait pour son mandataire un homme dont l'habileté et l'honnêteté sont éprouvées et reconnues de tous. Et pourtant, ces mêmes hommes confient souvent la gestion de leur taxes, plus de dix dollars, à des personnes dont elles ne voudraient pas dans le premier cas. Est-ce là comprendre son intérêt ? Tous les contribuables ont à gagner ou à perdre d'une municipalité bien ou mal administrée. Dans le premier cas le terrain prend de la valeur ; on peut se permettre des améliorations

dont un chacun bénéficie et surtout, l'immigrant choisit ces endroits de préférence pour s'établir. C'est le contraire dans l'autre cas.

Un dernier conseil : contribuables, liguez-vous pour élire des représentants qui vous donneront eurs services gratis. C'est là un moyen efficace d'éliminer des hommes venant briguer vos suffrages que dans l'intention d'attraper du public quelques piastres. Et soyez-en certains, ce ne sera pas leur faute, si à la fin de l'année, la rémunération n'a pas atteint un chiffre assez rond.

Donc pas de conseils payés. Vous n'aurez pas de peine à trouver des hommes désintéressés et vous verrez que ce ne sont pas les pires ; au contraire. Nous prions nos lecteurs de croire les conseils que nous prenons la liberté de leur donner aujourd'hui dictés par l'intérêt général. Nous ne savons pas même s'il y en a parmi nos municipalités françaises à qui nos remarques puissent s'appliquer. Si tel est le cas, on voudra bien considérer nos observations seulement comme conseil pour l'avenir.

Méthodes pour conserver les pommes de terres entières pendant plusieurs années.

Un cultivateur s'assura de la profondeur à laquelle les pommes de terre cessaient de végéter. Il trouva qu'à un pied sous terre elles produisaient des . . . verts à la fin du printemps ; qu'à 2 pieds, ces jets sortaient de terre vers les milieu de l'été ; qu'à 3 pieds, ces jets acquéraient une très petite longueur sans pouvoir sortir de terre, et qu'à 3 pieds et demi elles cessaient de végéter.

D'après ces données, ce cultivateur enfouit, dans un jardin, sur un terrain parfaitement drainé, a 3½ pieds plusieurs tas de pommes de terre qu'il retira au bout d'un, deux et même trois ans, et qu'il trouva fraîches, fermes et sans aucune trace de germination. En suivant ce procédé si simple, on pourrait, dans les années d'abondance, emmagasiner des pommes de terre pour les années de disette, en les mettant dans des fosses creusées de quatre pieds.

## NOUVELLE EPICERIE.

M. Moise Dufresne à l'honneur d'annoncer au public, qu'il a ouvert un magasin d'épicerie, sur la rue Lombard à Winnipeg, en face de l'Hotel du Canada, allez lui rendre une visite avant d'acheter ailleurs.

# AUX CULTIVATEURS !

Epargnez votre argent en achetant vos Marchandises chez

## M. Gentes & Cie

AVENUE :-: TACHE,  
SAINT-BONIFACE,

Ayant décidé de ne faire de commerce que pour ARGENT COMPTANT, nous vendrons notre immense assortiment à prix réduits. La liste des prix suivants vous convaincra du bon marché :

Thé de 15 à 50 cts. la livre,  
Sucre, 12 livre pour \$1.00,  
Farine Process, \$2.90,  
Strong Baker, \$2.50,  
XXXX, \$2.00,  
Boss Baker, \$2.35,  
Bon Bon, \$2.25,  
Superfine, \$1.40,

— AINSI —

UN ASSORTIMENT COMPLET  
TROP LONG A ÉNUMÉRER.

EN

## Épiceries, Provisions,

VERRERIE, FAIENCE,  
VAISSELLE,

## CHAUSSURES

De toutes sortes et tous prix,

FARINE, SON, GRU, AVOINE,  
BLÉ, ETC., ETC., AUX PRIX  
DES MOULINS.

N'oubliez pas l'endroit du bon marché,

## M. Gentes & Cie

MARCHANDS,

Avenue Taché, St. Boniface.

1906-89

M. F. E. Verge annonce au public qu'il a maintenant un tailleur de première classe attaché à son établissement. Tout ordre sera exécuté sous le plus court délai. Satisfaction garantie.

## FORTIN & BUREAU.

AVOCATS ET NOTAIRES.

No. 366, Rue Main, Winnipeg  
Manitoba.

1er 9 1889 1a.

## Pharmacie de Saint Boniface.

Le Dr. Lambert vient de recevoir un assortiment des plus complets de médicaments patentés, articles de toilettes, toutes espèces de savon médicinale et autres.

TOUJOURS EN MAINS LE MEILLEUR  
VIN POUR MALADE.

Le plus haut prix sera payé pour racine à serpent (seneg.).

Le Dr. Lambert tiendra ses bureaux à la pharmacie durant le jour et verra lui-même à ce que les prescriptions soient minutieusement remplies.

TOU<sup>T</sup> AU COMPTANT.

La pharmacie sera ouverte le jour et la nuit et les dimanches.

Dimanche—9 à 10, 12 à 1, 7 à 8.

1er 9 1889. 1a.

## EDOUARD GUILBEAULT.

MARCHAND DE FER ET  
FERBLANTIER.

Avenue Taché Saint Boniface, porte  
voisine de la résidence du  
Dr. Fafard

Les cultivateurs trouveront à cet établissement tous les ustensiles nécessaires pour beurrerie et fromagerie, à des prix réduits. Ouvrages sur commandes garantis.

Aussi on a constamment en mains un assortiment des plus complets de poêles, tuyaux et ustensiles de cuisine. Venez lui faire une visite avant d'aller ailleurs.

1er. 9 1889. 6m.

## HOTEL BEAUREGARD.

Près du pont de Saint Boniface.  
L'hôtel le plus confortable de la  
ville. Venez lui faire une visite.

1. 9 89. 1a.

## Defauts des fabriques de beurre et de fromage de Manitoba et difficultés qu'elles rencontrent ici.

Conférence donnée par M. le Professeur S. M. Barre de Winnipeg, lors de la convention de l'Industrie Laitière de Manitoba.

Tout le monde admet aujourd'hui que l'industrie laitière ne peut faire de progrès réel en dehors des fabriques de beurre et de fromage, ou des grandes industries particulières où l'on puisse se procurer l'outillage et les ustensiles nécessaires. Très heureusement des fabriques de beurre et de fromage ont été exploitées avec succès dans plusieurs localités et aujourd'hui l'on ressent plus vivement leur avantage qu'on ne le faisait autrefois. Leur nombre et leur importance s'accroissent chaque année. Bien administrées elles ne peuvent manquer de devenir un des plus importants facteurs dans l'agriculture de Manitoba.

Pourtant un certain nombre de ces fabriques sont encore défectueuses. Je consacrerai cette partie de ma conférence à faire voir les défauts qui, dans la fabrication du beurre et du fromage de Manitoba peuvent se classer sous quatre chefs :

1o. Défaut des bâtisses, 2o dans l'outillage ; 3o dans l'administration ; 4o dans le soin que les patrons donnent au lait.

Peu de bâtisses, spécialement dans le cas des beurreries sont bonnes et l'on semble être porté à les ériger sans égard à la fin à laquelle elles sont destinées, sans égard à l'épargne du labeur et à la protection des produits contre les influences délétères. Règle générale les beurreries sont trop étroites et la ventilation et le drainage sont défectueux. L'on fixe mal, généralement les machines, imposant en par là du travail inutile à l'opérateur. Les réfrigérateurs pour les beurreries et les appartements pour préparation finale du fromage ne sont pas ce qu'ils devraient être. En certains cas j'ai trouvé des machines fonctionnant très mal parce qu'elles avaient été mal posées. Quelques industriels essayent même d'exploiter des établissements sans se soucier d'avoir un approvisionnement suffisant d'eau et de

glace. Plusieurs des thermomètres que l'on emploie sont inexacts, se trouvant à varier de 5 à 10 degrés avec la chaleur du sang. Je conseille fortement à tous les fabricants de beurre et de fromage de ne se servir que de thermomètres rectifiés, vu que la différence de quelques degrés seulement dans le chauffage de lait caillé et le barattage de la crème peut très grièvement affecter la qualité du beurre et du fromage.

Quelques fabricants de beurre emploient du sel et des tinettes de qualité inférieure. Il n'y a pas un sel canadien qui vaille le meilleur sel à beurre de Liverpool. Presque toujours les tinettes ne sont pas assez bien cerclées et ne peuvent pas supporter les préparations requises ou le mouillage sans se briser.

Quelques fromagiers s'en tiennent encore à la vieille mode de faire développer les acides pendant que le lait caillé reste dans le petit lait et ne se servent pas de moulins. D'autres font encore tremper leur présure. Ces deux pratiques ne sont plus employées. Le retrait du petit lait et l'usage d'un moulin rendra tout le fromage de même qualité et chaque centin qu'épargne un fromagier dans la préparation de sa présure l'expose à en perdre cinq.

Il reste encore beaucoup à apprendre à un grand nombre de manufacturiers de beurre et fromage. Ils ne sont pas à la hauteur de leur profession et jusqu'à ce jour ils n'ont pas réussi à produire des articles de qualité supérieure et en plusieurs instances n'ont pas pu entretenir leur machines. On se trompe étrangement en faisant le travail trop à la hâte. On lave le beurre imparfaitement, on le manipule à demi puis on le paquette sans soin et on laisse tout dans un état de propreté douteuse. Si vous allez dans une fromagerie et que vous trouviez le travail terminé à midi ou à une heure soyez certains qu'elle ne produit que du fromage de pauvre qualité. Si au contraire vous trouvez le fabricant encore occupé à cinq ou six heures ou plus tard vous ne pouvez vraiment manquer d'y trouver d'excellents produits. Notre marché n'est pas encore fixe et je recommanderais aux fabricants de plus ménager la présure et moins le sel

et de voir à produire un bon fromage de conserve pouvant être expédié à tous les marchés.

Un certain nombre de patrons ne donnent pas au lait qu'ils envoient aux fabriques tout le soin nécessaire. L'on ne peut faire de bon fromage ni de bon beurre avec du lait mal aéré, mal refroidi ou trop vieux. Il n'y a pas que la qualité qui soit affecté mais aussi la quantité. Si l'aération est déficiente le lait n'est presque pas susceptible de coagulation par présure et il faut par conséquent plus de lait pour faire une livre de fromage. Il n'est pas possible de séparer la crème du lait vieilli où même seulement sûr. Je voudrais faire bien comprendre aux patrons d'envoyer aux fabriques du lait de première qualité et de l'envoyer aussi matin que possible et de donner un soin tout particulier à l'entretien des vases dont ils se servent pour le transport.

Certains avis au sujet de la préparation du lait pour les fabriques, me semble ne pas manquer d'intérêt : Ce soin à pour point de départ le soin de la vache. Le lait devrait provenir de vaches saines, bien nourries, abreuvées d'eau pure et recevant une ration quotidienne de sel. Cette ration améliore la qualité du lait et en augmente la production. Une vache doit être traitée rapidement, proprement avec douceur, régulièrement et complètement, dans un endroit où l'air est pur et après avoir brossé et lavé les trayons. Puis l'on doit de suite couler le lait et l'aérer parfaitement en le précipitant, l'agitant et puis le refroidir à environ 60 Farht. Si les patrons de nos beurreries et fromageries soignent ces détails c'est autant d'argent qu'ils encaissent.

Les gains des fabriques de beurre et de fromage augmentent en proportion du patronage, il est par conséquent difficile qu'elles montrent de bons profits avant de recevoir l'appui unanime des cultivateurs. Ce système de fabriques a été établi en Canada, il y a environ vingt cinq ans. Il a réussi à merveille en certains endroits, ailleurs il a encore à vaincre de nombreuses difficultés et ne réussit pas. Là où les fabriques ont du succès les cultivateurs apprécient cette industrie et grâce à l'appui de plus en plus pratique qu'elles re-

çoivent les profits sont satisfaisants. Ce qui précède suffit à prouver que l'établissement de manufactures dans une province comme la nôtre dont la population est disséminée et si cosmopolite exige du temps de la patience de l'argent et des sacrifices de la part de ceux qui en font l'entreprise. Bien que la majorité de nos fabriques aient réussi, quelques unes ont encore à lutter contre bien des difficultés. En premier lieu, la difficulté de trouver la quantité de crème ou de lait dans un rayon raisonnable. Quelques fabriques ont été établies trop tôt dans des endroits où il n'y avait qu'un nombre très restreint de vaches, et avant que les cultivateurs n'eussent eu le temps de se préparer. Il ne faut pas oublier que nos exploitations agricoles sont encore à l'état d'embryon, qu'il n'a encore été fait aucune préparation spéciale pour partir l'industrie laitière et que la multiplicité des soins qui accompagnent l'ouverture d'une ferme n'a pas permis aux colons de donner toute l'attention nécessaire à l'amélioration de leurs vaches laitières sous le rapport de la production, de la nourriture, et du soin etc. En plusieurs instances la quantité de lait transmise aux fabriques, par vache, ne s'élève pas à 1200 lbs lorsqu'elle aurait dû être d'eau moins 2500 à 3000 lbs. Il n'est pas étonnant qu'en pareil cas le résultat se soit trouvé au dessous de l'attente. En quelques localités, la division actuelle du terrain, la dissémination des établissements augmentent le coût de transport du lait et font obstacle au progrès des fabriques. Une autre difficulté résulte de l'état indéfini de l'opinion publique par rapport à l'opportunité de bâtir des beurreries ou des fromageries. Des villages qui ont érigé des beurreries voudraient avoir des fromageries et vice versa. Pour jeter quelque lumière sur ce point et adopter un mode raisonnable, il faut considérer les trois propositions suivantes: Quelles des beurreries ou des fromageries ont mieux réussi jusqu'à présent? Quelle des deux industries est plus avantageuse pour le cultivateur? Et qu'elle est celle qui soit susceptible de plus de progrès et offre le plus de garanties pour l'avenir? En réponse à la première proposition je ne puis dire que

jusqu'à présent les beurreries aient mieux réussi que les fromageries; trois beurreries sont tombées, même nombre de fromageries a probablement rencontré le même sort. De cinq beurreries établies le printemps dernier à Manitoba et au Nord Ouest deux n'ont rien fait et deux autres n'ont pas donné de résultats satisfaisants. Une seule a obtenu un succès réel. Conséquemment nous n'avons rien pour prouver que les beurreries soient préférables aux fromageries, sous ce chef. En réponse à la seconde proposition, que les résultats pécuniaires des deux sont à peu près les mêmes. La seule différence est que les beurreries peuvent être quelque peu plus avantageuses pour l'élevage des animaux. La troisième proposition est la plus importante de toutes et demande toute notre attention. La première question à considérer est celle d'un marché pour nos produits. C'est un fait reconnu que Winnipeg n'a qu'un marché bien restreint pour l'écoulement du beurre de fabriques. La Colombie Anglaise nous offre-t-elle un marché assez fort pour une quantité considérable de beurre et de fromage? Non assurément non. Il est vrai que nous pouvons vendre quelques chars de beurre et de fromage sur ce marché chaque année, mais en quantités restreintes pour le présent. Pouvons nous vendre aux Etats Unis? Pas une seule livre, bien au contraire. Cette année le prix du fromage a été moins élevé aux Etats Unis qu'au Canada et il serait sage de discuter l'opportunité de demander au gouvernement d'étendre la protection pour empêcher les américains de venir sacrifier leurs surplus sur nos marchés comme ils l'ont fait l'été dernier. Où donc disposerons nous de nos produits? En Angleterre. Voilà le seul marché dont nous puissions dépendre pour une grande production. Mais jusqu'à ce jour ce marché n'a pas été profitable pour le beurre canadien. Tous ceux qui sont au courant des faits savent que notre commerce de beurre avec l'Angleterre c'est réduit à une bagatelle et nos efforts pour lui faire reprendre vie ont été inefficaces. Nous devons conclure qu'il ne serait pas prudent de transformer nos fromageries actuelles en beurreries, par ce que seule la fabrication du fromage est suscep-

tible de grands progrès ; non seulement parceque nous avons un marché sûr pour notre production, mais encore parceque le fromage a plus de facilités de transport dans les pays éloignés.

Sous ce chef de difficultés je puis encore mettre l'extra du transport du lait aux fabriques et les dépenses extra d'expédition sur les marchés. Mais les avantages que nous avons ici pour la production du lait font plus que compenser les difficultés. Voici un exposé des grandes difficultés que nos fabriques ont à surmonter, mais je suis heureux de dire qu'aucune n'est insurmontable. Pour cela, il nous faut plus de colons, plus de bonnes vaches laitières, plus de fabriques, une administration sage, des inspecteurs de lait, de l'aide sensible du gouvernement et la bonne volonté de la classe agricole.

#### L'élevage au Nord Ouest.

Le premier lot de bétail des ranches du territoire d'Alberta exporté cette année, vient d'arriver à Liverpool ; ce lot provenant du ranche Cockrane a été vendu au prix moyen de £18.5s par tête soit \$90.00. Ce prix, quoique peu élevé est bien supérieur à celui qui a été payé cette saison pour le bétail engraisé dans les brasseries d'Ontario. Les bouchers anglais ont trouvé les animaux du ranche Cockrane en excellente condition et bien fournis de viande, la viande elle même a un excellent goût, ce que l'on attribue aux riches pâturages et aux cours d'eau limpides du territoire d'Alberta. Il y a encore environ 1200 têtes de bétail du Nord Ouest à expédier cette année, dont 900 sont déjà rendus à Montréal dans le parc du Pacifique Canadien.

C'est la première année que l'on expédie du bétail né et élevé au Nord Ouest ; les expéditions des années précédentes se composaient d'animaux nés dans le Montana ou le Wyoming, qui avaient simplement été élevés au Nord Ouest et dont la vente n'avait pas donné beaucoup de profits aux expéditeurs. Mais la faveur avec laquelle le bétail né au Nord Ouest a été accueilli cette année en Angleterre assure le succès de l'importante industrie de l'élevage sur ces vastes territoires dont la colonisation agricole n'aura pas besoin d'ici bien longtemps.

## AUX CULTIVATEURS !

Allez à la maison populaire de

## Anderson & Lemieux

ÉPICIERS

DE GROS ET EN DETAIL  
No. 245 Rue Principale,  
WINNIPEG,

Près de la gare du Northern Pacific.  
Jan 1-9-89



## E. L. JOYAL, SELLIER ET HARNACHEUR

363 RUE PRINCIPALE, WINNIPEG,  
Porte voisine de MM. Richard & Cie.,

— FABRIQUERA —

Les Harnais et Selles de toutes descriptions, Gros Harnais pour Ferme, de \$20.00 et plus, Harnais de Bogue, de \$10.00 et plus, Poll Straps, Martingales, Colliers, Brides, Guides, Licous, Sangles pour couvertes, Snaps, Etrilles, Brosses, Fouets, etc., aux plus bas prix.

Toute commande sera exécutée avec exactitude et à bas prix.

1-9-89 la

E. L. JOYAL.

## S. A. D. Bertrand

FIDEI COMMISSAIRE ET RECEVEUR.

Syndic officiel pour la Province de Manitoba, nommé sur la recommandation de la chambre de commerce de Winnipeg.

Telephone No. 615.

No. 35, Avenue du Portage Est,  
Winnipeg, Man. 1 10 la.

M. F. E. Verge annonce au public qu'il a maintenant un tailleur de première classe attaché à son établissement. Tout ordre sera exécuté sous le plus court délai. Satisfaction garantie.

## Chemin de fer Canadien du Pacifique.

La troisième série annuelle d'excursions vers l'est se fera de toutes les stations du Manitoba et du Nord Ouest depuis Calgary à tous les endroits

dans Ontario, à Montréal et les endroits à l'Ouest dans la Province de Québec.

Lundi, 11 Nov. | Lundi, 18 Nov.  
Lundi, 25 Nov. | Lundi, 2 Dec.  
Lundi, 9 Dec.

Et tous les jours de lundi, le 16 décembre, jusqu'à lundi, le 23 décembre inclusivement. Billet de retour de première classe compris, bons pour 90 jours avec privilège d'arrêter. Il sera accordé 15 jours de grâce en payant \$5, et 30 jours en payant \$10 d'extra aux agents de l'est.

**\$40** De Winnipeg, Portage la Prairie, Brandon, Gretna, Killarney, Glenboro, Stonewall, Selkirk O. et les stations intermédiaires.

**\$43.10** De Deloraine, Man.  
**\$45.00** " Broadview, Assa.  
**\$50.00** " Moose Jaw "  
**\$55.00** " Medicine Hat "  
**\$60.00** " Calgary, Alta.

Taux proportionnés des stations intermédiaires.

On prêtres attention aux excursionnistes pour leur donner les soins et les amusements possibles. Chacun devra retenir son billet et retenir son lit d'avance.

Chars dortoirs et chars réfectoires sur tous les trains.

Pas de changement de char, de transfer, ni délai quelconque.

Pour plus amples renseignements s'adresser aux agents du Pacifique.

D. McNICOLL, ROBT. KERR,  
Agt. Gén. des P. Agt. Gén. des P.  
Montréal. Winnipeg.

15 11 98 4ms

## MARCHÉ DE SAINT BONIFACE.

1er Decembre, 1889.

## LEGUMES

Patates le minot.....	70 @ 80
Oignons le minot.....	1 50 2 00
Choux la douzaine.....	1 00

## GRAINS

Blé le minot.....	60 66
Pois le minot.....	1 00 1 25
Avoine le minot.....	40 45
Orge le minot.....	40 45
Son la tonne.....	12 00
Gru la tonne.....	14 00 15 00

## VIANDES

Bœuf la lb.....	6 10
Bœuf 100 lbs.....	4 00 4 50
Porc frais la livre.....	10 12
Lard salé.....	15
Porc frais 100 lb.....	5 00 5 50
Mouton jeune la lb.....	9 10
Veau jeune la lb.....	8 9

## FARINE

Strong Baker.....	2 30
Patent Process.....	2 50
XXXX.....	1 50
Superfine.....	1 20
Bon Bon.....	1 90
Second Baker.....	1 90

## VOLAILLES ET GIBIERS

Dindes le couple.....	2 00 2 25
Oies le couple.....	2 00 2 50
Canards le couple jeune.....	50 75
Poules le couple.....	35 40
Poulets le couple.....	30 35
Pigeons le couple.....	20 25

## PRODUITS DE LA FERME

Beurre frais la lb.....	20 25
Beurre salé.....	16 20
Œufs frais la douzaine.....	16 20

## DIVERS

Peau de bœuf la lb.....	3
Peau de veau.....	25
Peau de mouton jeune.....	50

## BOIS DE CHAUFFAGE

Tremble la corde.....	3 50 4 00
Epinette la corde.....	4 50 5 00
Chêne la corde.....	5 00 5 50
Frêne la corde.....	4 00 4 50

## Nouvelles Importations

CHEZ F. E. VERGE.

Capot chat sauvage, capot astracan, capot mouton, capot bisson, capot chevre, casque en loutre, casques en seal, casques mouton de perse, casques mouton de russe, casques en astracan, casque en ours, bordures en pelletterie etc., etc.

## RICHARD &amp; LECOMTE,

## AGENTS D'IMMEUBLES.

363 Rue Principale Winnipeg, Man.

— x —

Nous avons en mains à bas prix et à des termes avantageux un nombre considérable de TERRES AMELIOREES et non améliorées dans tout Manitoba et surtout dans les paroisses françaises, entr'autres les suivantes :

ST. NORBERT : Lot 50 10½ chaines par 2 milles, 198 arpents, 65 en culture, bonne maison à 1½ étages et autres bonne bâtisses. Terre de choix, 3 milles de l'église. Prix \$1800.

LOT 53 : 295 arpents côté ouest, belle terre haute et nette avec beaucoup de bois \$2,000.

LOTS 246 et 247, 20 chaines 276 arpents. Seulement \$1,350.

ST. NORBERT. Lot 151, 185 arpents, bonne grande maison. 30 arpents en culture : 7 milles de Winnipeg. \$1000.

STE. AGATHE, Lots 532 et 534, 537 arpents 1½ de l'Eglise \$3,000.

LOTS 549 et 551 346 arpents, 120 en culture. Une bonne maison et autres bâtisses, ¾ de mille, de l'Eglise \$3,400.

LOT 589, 209 arpents, 70 en culture, bonne maison et autres bâtisses, 1½ de l'Eglise.

LOT 586, 193 arpents \$550.

LOT 607, 210 arpents coté ouest, \$1,300. Très bas prix.

A STE. ANNE, nous avons une terre de 240 acres, toute haute et nette, à deux milles de l'Eglise. pour seulement \$450.

Nous avons environ 20 terres dans St. Joseph et beaucoup d'autres dans St. François Xavier, St. Jean Baptiste, St. Vital, etc., etc.

Il est de votre intérêt d'examiner nos listes avant d'acheter.

Argent à prêter sur hypothèque.

19.1a

## RICHARD &amp; CIE.,

## MARCHANDS DE VINS,

\*365 \* RUE \* PRINCIPALE \* WINNIPEG \*

— : —

Notre assortiment est certainement le plus complet de la Province.

19. 1a.

## WHITE &amp; MANAHAN

496 RUE PRINCIPALE,

HARDES-FAITES AUX PLUS BAS PRIX,

CHAPEAUX DE FEUTRE DE TOUTES QUALITES

Pres de l'hotel de Ville Winnipeg.

19. 1a.

## NOUVELLES GÉNÉRALES.

L'AGRICULTEUR, afin d'encourager la rentrée des abonnements, a décidé de donner des primes aux vingt cinq abonnés qui, les premiers lui feront parvenir le montant de leur abonnement d'aujourd'hui au 20 courant.

Qui sera maire, qui seront conseillers de ville l'an prochain ?

M. William Pearson de Saint François Xavier a acheté la beurrerie de M. Geo. Caron de Saint Charles et doit en continuer l'exploitation. M. Pearson doit établir ce printemps une autre beurrerie à Saint Eustache.

Les canadiens français à Winnipeg se sont constitués en un club dont le but est d'établir un lieu de réunion où ils pourront se rencontrer, se connaître et se créer. Les officiers suivants ont été élus : Président M. le Docteur Dame ; vice-président M. George E. Fortin, avocat ; Secrétaire, M. Henri Royal, étudiant en droit ; trésorier M. Henri Chabot ; membre adjoint, M. Jacques Bureau, avocat. Le nouveau club qui porte le nom de "Club Canadien de Manitoba" ouvrira sous peu ses salles dans le bloc Hargrave. Pour faire partie du club il faut entre autres choses parler le français.

## POUR RIRE.

En cour :

Qu'est-ce qui vous amène en prison ? demande le juge.

Le tramp. — M'sieu, ce sont deux policemen,

Le juge. — J'entends ; mais, est-ce que ce n'est pas pour ivrognerie ?

Le tramp. — Oui, m'sieu, ils étaient ivres tous les deux ! ils se tenaient après moi.

Le maître, son cocher : Tu as encore bu ; tu as le nez rouge comme une tomate.

Le cocher. — Je crois que vous m'en voulez, m'on boss ; je n'ai, jamais de ma vie, bu par le nez.

Jeune mariée revenant de l'église. — Etais-je nerveuse pendant le mariage ?

Une amie. — Beaucoup, jusqu'au moment où Georges a dit : oui. Après cela tu est revenu à toi.

Les filles de Liège ont le privilège de se sauver dans les inondations, mais courent grand risque de se perdre dans le monde par leur légèreté.

Chez le docteur.

Eh ! bien chère madame, comment va votre mari ?

Je suis bien fâchée de vous l'avouer, monsieur le docteur, mais il n'y a aucune amélioration ni dans un sens ni dans l'autre.

Le père à sa fille. — Quel est le nom de ce monsieur qui a veillé jusqu'à une heure ce matin ?

Josephine. — Il s'appelle Prospère Comte papa.

Le père. — Hum ! Ce n'est pas un nom complet. Il devrait s'appeller Prospère Comte de Gaz.

Un mari cherche sa femme subitement disparue et fournit le signalement suivant :

"Chevelure châtaigne, robe marron, air dinde."

Le mari. — Vas tu ce soir au bal des Smith ?

La femme. — Je ne vais pas chez les gens qui ne me connaissent pas.

Le mari. — Et tu n'est jamais invitée chez ceux qui te connaissent.

## HOTEL GRAND CENTRAL

Coin des rues Fort et Grahame,  
Winnipeg, Manitoba.

Cette grande maison, toute meublée de neuf, est tenue avec tout le soin que puissent désirer les voyageurs.

L'établissement n'est qu'à quelques pas de la gare du "Northern Pacific."

PRIX :—\$1.00 PAR JOUR.

ARTHUR SYLVAIN,

Jan 1-9-89

Propriétaire

A. Capputhers,

TANNEUR ET MARCHAND

de peaux laines etc. Bureau  
et entrepot, No. 38 Rue Jemima,  
Winnipeg.

Le plus haut prix du marché sera payés  
aux cultivateurs qui voudront bien nous  
honorer de leur patronage.

15 10 6

## Le Systeme Histogenetique Une revolution complete dans la medecine.

Les médecines du Dr. Jordan se construisent les cellules et les tissus du corps affectés par les maladies, avec les éléments et les ferments, les corps organiques etc, que les glandes secretent dans le corps. Ce système s'applique aux traitements des maladies suivantes, aiguës ou chroniques.

Tumeurs, douleurs, anémie (pauvreté du sang) asthme, bile, saignement de nez, vertige, surexitation du cerveau, maladie des rognons de Bright, bronchites, chancres, carie ou ulcération des os, clous gerçures des mains, coléra des enfants, colera morbus, catarrhe chronique, catavite chronique de la vessie, diarrhée consomption, constipation, toux, rhumes, croup, douleurs des jeunes enfants, surdité, langueur des enfants, delirium tremens, diphtérie, disenterie, dyspepsie, maux d'oreilles vide de l'estomac, glandes du cou enflammé, epilepsie, érysipèle, transpiration excessive, débilité générale, goutte, maux de têtes, brûlements d'estomac, hémorragie, inflammation des rognons, inflammation de la vessie, inflammation des yeux et des pouprières, des oreilles, des gencives, piqures d'insectes, jaunisse, fièvre scarlatine, perte de la mémoire, boutons sur la figure, pleurésie, vomissement de sang, vomissement de matière non digérées, vomissement de bile en acides, coqueluche, fièvre jaune, et toutes les maladies des femmes.

Ces médecines ne contiennent pas de poison et ne peuvent faire tort en aucun cas.

En Vente par  
S. DES BRISAY

Agent général en Canada, de l'Atlantique au Pacifique.

Chambres 10 et 11 bloc Henderson, Winnipeg. Heures de bureau 9 a m. a 8 p m.

Livres d'explication du système donnés et expédiés gratis, à demande.

1 10 6m

# NOUVELLES MARCHANDISES D'AUTOMNE ET D'HIVER

Couvertes, Flanelles, Cotons a Draps, Shawls,  
Linges de Table, Etc., Etc.,

LE TOUT du DERNIER GOUT.

ETOFFES A ROBES, CACHEMIRES ET GARNITURES APPROPRIÉES,

CAPOTS, CASQUES ET MANTEAUX EN FOURRURES

TOUT CE QUI CONVIENT AU CULTIVATEUR SE TROUVERA DANS NOTRE MAGASIN.

WM. BELL,

288 Coin des Rues Principale et Graham, Winnipeg.

VIS-A-VIS LA GARE DU CHEMIN N. P. & M.

1-9-89 la

MAISON ETABLIE EN 1879.

---

ECONOMISEZ 25 POUR CENT

EN ACHETANT VOS MARCHANDISES AU MAGASIN POPULAIRE

DE

H. F. DESPARS.

x

Afin de répondre aux besoins de notre nombreuse pratique nous avons fait nos achats d'automne directement sur les meilleurs marchés d'Europe et d'Amérique. Notre assortiment de

**Ferronneries, Poëles, Huiles, Peintures, Etc.,**

EST SANS CONTREDIT LE MEUX CHOISI DU MANITOBA.

Nous recevons d'ici à quelques jours un immense stock **D'Épiceries, Provisions, Vaisselle, Verres, Etc., Etc., Etc.**

Nous avons choisis nos **Thés et Cafés** avec le plus grand soin, et nous sommes assurés que nos patrons seront parfaitement satisfaits des prix et qualités.

NE MANQUEZ PAS

De venir visiter notre assortiment avant de placer vos ordres, et juger par vous-même des grands avantages que nous offrons.

1-9-89 la

**H. F. DESPARS,**

SAINT-BONIFACE, MANITOBA.

**M. HUGHES & CIE.**

**MEUBLES**

EN GROS ET EN DÉTAIL,  
Bloc de l'ancienne maison Potter  
**Nos. 317 et 315.**  
Coins des Rues Principale et Notre-Dame Est  
Winnipeg.  
Ce qu'il y a de mieux et de meilleur marché.  
**SATISFACTION GARANTIE.**  
15 9. 89. 1a.

ENTREPRENEURS

**De Pompes Funebres**  
—ET—  
**EMBEAUMEURS.**  
Un assortiment complet de cercueils, magasin ouvert jour et nuit. Téléphone No. 413.

**AU MAGASIN BLEU!**

NO. 426 RUE MAIN WINNIPEG.

500 paires pantalons a moitié prix,  
500, habillements a moitié prix,  
500, pardessus a moitié prix.

Venez voir et examiner, et vous serez convaincus.  
Au Magasin Bleu, 426 Rue Main.  
15 9 89 1a.

**Thos. W. Taylor**

MANUFACTURIER DE LIVRE,  
RELIURE ET RÈGLEUR DE  
PAPIER.

No. 13 Rue Owen, Winnipeg Man.  
1 10 6m.

**N. GERMAIN,**

Avenue Provencher, St. Boniface,  
— MARCHAND —

**D'ÉPICERIES, :-: PROVISIONS,**

Vins et Liqueurs de toutes  
especes,  
CIGARES, Etc., Etc.  
1a 13-89



**ABONNEZ-VOUS**

**AU JOURNAL**



**L'Agri-culteur**



Comment je devins rédacteur.  
D'UNE FEUILLE RURALE.

Quand je devins rédacteur d'une feuille rurale, ce ne fut pas sans appréhension. Un homme qui n'a jamais quitté le plancher des vaches, ne se verrait pas sans appréhension chargé du commandement d'un vaisseau. Mais je me trouve dans une situation qui me forçait à chercher un salaire. Le rédacteur habituel voulait partir en vacances. J'acceptait les offres qu'on me fit, et je m'installai à sa place.

J'éprouvai avec délice la sensation d'avoir de nouveau une occupation, et je travaillai toute la semaine avec un plaisir sans mélange. Nous mimes sous presse, et j'attendis toute la journée avec une certaine anxiété, pour voir si mes efforts allaient attirer quelque peu l'attention. Comme je quittais notre bureau vers le coucher du soleil, un groupe d'hommes et d'enfants qui s'étaient rassemblés au pied de l'escalier, se remua à ma vue, m'ouvrit un passage et j'entendis quelques voix chuchoter: "C'est lui!" Naturellement, cela me fit plaisir.

Le lendemain matin, je rencontrai un groupe semblable au pied de l'escalier et j'aperçus des gens qui se tenaient un par un, ou deux par deux, ça et là dans les rues, sur mon chemin, me considérant avec une attention soutenue. Le rassemblement s'ouvrit quand je m'avançai, recula, et j'entendis quelqu'un dire: Regardez donc quels yeux il a! Je feignis de ne pas remarquer l'attention que j'excitais, mais, dans le fond, j'en fus enhanté et je me proposai d'écrire tout cela à ma tante. Je grimpai l'escalier, et, au moment d'ouvrir ma porte, j'entendis des voix joyeuses et un retentissant éclat de rire. En entrant j'aperçus deux jeunes gens d'apparence campagnarde qui changeaient de visage en me voyant; puis tous deux sautèrent brusquement par la fenêtre avec fracas. Je fus très surpris.

Une demi heure plus tard environ, je vis entrer un vieux monsieur, portant une barbe démesurée, à la physionomie distinguée et quelque peu sévère. Je l'invitai à s'asseoir; il prit un siège. Il semblait avoir quelque chose sur le cœur. Il ôta son chapeau, le posa sur le plancher, en

tira un foulard de soie rouge, un exemplaire du journal et une paire de lunettes. Il était là la feuille sur ses genoux, puis essuyant ses lunettes avec son foulard, il me dit :

C'est vous le nouveau rédacteur en chef ?

Je répondis que oui.

Aviez-vous déjà rédigé un autre journal d'agriculture ?

Non, c'est mon coup d'essai.

Je le crois sans peine. Avez-vous quelque expérience pratique en matière d'agriculture.

Non, je ne pense pas.

J'en avais comme un pressentiment fit le vieux monsieur mettant ses lunettes et me regardant par dessus avec des yeux indignés, tout en repliant son journal : Voulez-vous que je vous lise ce qui m'a donné ce pressentiment ? Ecoutez c'est cet article là, et voyez si c'est bien vous qui l'avez écrit :

"Il ne faut jamais arracher des navets, ça leur est nuisible. Il est préférable de faire grimper quelqu'un et de lui faire secouer l'arbre."

Eh bien ! qu'en dites-vous ? car c'est bien vous qui avez écrit cela.

Ce que j'en dis ? Mais je dis que c'est très bien, je dis que c'est très sensé. Je suis convaincu que chaque année, des millions et des millions de boisseaux de navets sont perdus parce qu'on les arrache à moitié mûrs ; au contraire, si l'on faisait grimper un garçon pour secouer l'arbre.

Pour secouer votre grand-mère ! Alors les navets poussent sur les arbres ?

Oh non ! certainement non ! qui vous dit qu'ils poussent là ? C'est une expression figurée, tout à fait figurée : tous ceux qui savent ce que parler veut dire auront de suite compris que le garçon devait secouer les cerises.

Là dessus, le vieux monsieur se leva brusquement, déchiqueta le journal en petits morceaux, les piétina, pulvérisa, plusieurs objets à coups de canne, déclara que j'étais plus ignorant qu'une vache, puis sortit comme un furieux en fermant la porte avec un fracas épouvantable. Bref, il me parut qu'il était mécontent : mais, ne sachant à quelle cause attribuer son agitation je ne puis y porter remède.

Un instant après cet incident, une longue créature, verte comme un noyé, avec des cheveux clairessemés qui lui tombaient sur les épaules et les broussailles d'une barbe de huit jours qui hérissaient les coteaux et les vallées de son visage, fit irruption dans mon bureau et s'arrêta brusquement, sans bouger, un doigt sur les lèvres, la tête et le corps inclinés, comme pour écouter. Elle se tenait devant moi. Aucun bruit se faisait entendre. Elle écouta encore. Rien ! alors la créature donna un ton de clef et s'avança vers moi avec précaution, tout doucement, sur la pointe des pieds. Elle s'approcha jusqu'à me toucher. Là, elle s'arrêta, consulta un instant ma figure avec un intérêt profond, tira de sa poche intérieure un exemplaire plié de notre journal et dit :

Voyez, voilà ce que vous avez écrit. Lisez moi cela bien vite. Secourez moi, je souffre horriblement.

Je lui lus ce qui suit : et à mesure que les phrases tombaient de mes lèvres, je pouvais voir un mieux sensible se produire chez elle ; je pouvais voir ses muscles contractés se détendre, l'anxiété disparaître de son visage ; la paix et la sérénité se répandre sur ses traits comme un clair de lune exquis sur un paysage désolé.

"LE GUANO.—Le Guano est un bel oiseau, mais il exige de grands soins. On ne doit pas l'importer plutôt qu'en juin ni plus tard qu'en septembre. En hiver on aura soin de le tenir dans un endroit chaud où ils puissent couvrir des petits."

"QUELQUES MOTS SUR LA CITROUILLE. Cette baie est très appréciée par les indigènes de la Nouvelle Angleterre, qui la préfèrent aux groseilles à maquereau pour faire les tartes ; ils la préfèrent aussi à la framboise pour nourrir les vaches, comme plus nutritive, sans empiéter. La citrouille est la seule variété comestible de la famille des oranges qui réussisse dans le Nord à l'exception de la calabasse. Mais l'habitude de la planter dans les cours, devant les maisons, disparaît rapidement, car il est aujourd'hui reconnu que la citrouille est un arbre qui ne donne pas d'ombre."

*A continuer.*

**Dr. T FAFARD,**  
Medecin de l'Hopital St.-Boniface.  
AVENUE TACHÉ SAINT BONIFACE.

Heures de consultation :—8 à 10 a. m.,  
2 à 6 et 8 à 10 p. m. 15 9 891a.

**JAMES E. P. PRENDERGAST.**

AVOCAT, COMMISSAIRE, Etc.

No. 375, Rue Principale, (Block de  
la Banque des Marchands.

WINNIPEG :

15 9. 89—1a.

**Radiger & Cie.**  
**MARCHANDS**  
de vins liqueurs & cigares.  
477 RUE PRINCIPALE,  
**WINNIPEG.**

15 9 89.1a

247 **MAIN STREET** 247  
WINNIPEG.

**Fantaisies Parisiennes**  
**Parisian Fancy Goods Store.**

Vous êtes respectueusement sollicités à faire une visite à ce magasin nouvellement ouvert. Les Dames y trouveront des articles de fantaisie des meilleures maisons françaises et anglaises.

La maison fait une spécialité des habillements d'enfants.

N.B.—Tout ordre pour robe et manteau reçoit une attention spéciale et est exécuté avec promptitude. Collets et poignets en toile en gros et en détail sur commande.

1 11 1

**MARCHE AUX ANIMAUX DE**  
**WINNIPEG.**

**R. R. KEITH,**  
E:canteur.

Vente d'animaux tous les mercredis à 2 heures p. m.

Boite 333 Bureau de poste, Nos. 15 et 17  
Rue Jemima, Winnipeg, Man.

1 11 1.

LE CHEMIN DE FER  
Northern Pacific  
—ET—  
Manitoba.

La seule ligne qui fasse circuler tous les jours des chars

**Pullman - Dortoirs**  
—ET DES—  
Chars - Refectoirs,  
DE WINNIPEG AU SUD.

Billets directs vendus pour tous les points du Canada y compris la

**Colombie-Britannique**  
et les Etats-Unis.

RACCORDEMENT RÉGULIER A  
TOUTES LES GARES UNION.

Les bagages à destination d'endroit du Canada sont consignés directement, faisant ainsi éviter le trouble et les douanes.

On obtient des billets pour la traverse de l'Océan et des cabines pour l'Angleterre et toute l'Europe.

Toutes les principales et meilleures lignes de vapeurs sont représentées.

DES BILLETS D'EXCURSION A LA  
COTE DU PACIFIQUE.

BONS POUR SIX MOIS ET RETOUR.

Sont aussi vendus.

Pour plus amples informations, adressez-vous ou écrivez aux agents de la compagnie.

H. J. BELCH,  
Agent des billets de la cité, 285 rue Principale, Winnipeg.

HERBERT SWINFORD,  
Agent général, 457 rue Principale.

J. M. GRAHAM, Gérant général.  
15 9 89. 4



**B. N. CHOQUETTE.**  
MÉDECIN VÉTÉRINAIRE.

Bureau No. 39 Rue William  
WINNIPEG.

Réambés vétérinaires de toutes sortes  
toujours en mains.  
19. 89. 1a.

**Mr. BOYCE,**  
**CARROSSIER**

Numéros 10 12 Rue James  
Winnipeg, 1ère Rue au nord  
du marché

**IMPORTATEUR ET FABRICANT**

de voitures de toutes espèces  
telles que : Omnibus, buggy,  
phaectons, etc. Voitures d'hiver  
en grande variété à des  
prix très modérés.

15 10 3m.

**JOHN CURRIE**



A le plus grand as  
sortiment de  
pompes en vente  
à Winnipeg, pour  
les puits percés ou  
creusés, à l'épreu-  
ve de la gelée à  
plus bas prix que  
les meilleur mar-  
ché.

Satisfaction garantie. N'ou-  
blier pas l'endroit : No. 12  
Rue Rupert Est, Winnipeg.

15 11 1a.

**FEUILLETON.**

LES  
**BIENFAITS DE L'ÉPARGNE.**

—  
CHAPITRE VI.

LES GRANDS CONSEILS DU PÈRE  
VINCENT.

—  
Suite.

Vous avez vu dans vos dernières  
années d'école ce qu'on entend par  
des rentes et des intérêts; eh bien,  
retenez ceci :

En économisant seulement  
centimes par jour, à partir  
huit ans, afin de les plac

cuisse d'épargne spéciale, de ma-  
nière à n'y jamais toucher, vous  
vous constituerez pour soixante  
ans, âge normal du repos, une rente  
viagère de trois cent soixante qua-  
tre francs, c'est-à-dire que vous  
aurez 364 fr. de ressources par an  
assurées jusqu'à la fin de votre  
existence. La faible réserve jour-  
nalière de dix centimes vous don-  
dera le double, soit sept cent vingt  
huit francs de rentes (728 fr.), et  
celle de quinze centimes vous pro-  
duira mille quatre-vingt douze  
francs (1092 fr.), de revenu annuel,  
c'est-à-dire les ressources que vous  
demandez. En définitive, chaque  
sou épargné par an produit, dans  
ces conditions, un franc de rente  
annuelle!

Ainsi, en épargnant en moyenne  
un, deux, trois, quatre sous par jour  
de dix-huit à soixante ans, vous  
aurez un, deux, trois, quatre francs  
de rente viagère à partir de cet âge  
du repos!

Bénis soient donc ces centimes,  
ces sous précieux, auxquels on atta-  
che si peu d'importance, et qui peu-  
vent renouveler en quelque sorte le  
miracle de la multiplication des  
pains!

Charles et Louise ne revenaient  
pas de leur étonnement.

Il existe depuis de longues années  
ajouta le père Vincent, une institu-  
tion appelée la caisse nationale des  
retraites pour la vieillesse, qui n'est  
autre chose qu'une grande  
d'épargne spéciale pour  
à tout le monde de  
avenir au moyen d

nomies. Cet  
cier présente  
car il déper  
dont il est  
et il se tro  
France et

stitution nor moins  
C'ce  
pré  
solue,  
et lui-même  
ministrations,  
garanti par la  
Caisse d'épargne ;  
are conserve les dé-  
tes rendre au moment du  
teils qu'elle les a reçus, ou du  
mois avec un léger accroissement

par suite des intérêts, la Caisse des retraites triple, quadruple, décuple même ce qu'elle reçoit, et fait produire des ressources considérables pour le jour de la vieillesse, époque où elles sont indispensables, le travail étant alors impraticable ou insuffisamment rémunérateur.

C'est extraordinaire, reprit Charles, et si cette explication ne venait pas de votre bouche, père Vincent, je n'y croirais pas.

C'est pourtant l'exacte vérité, mon enfant, et il ne tient qu'à vous, comme à tout le monde, d'en profiter.

Charles avait l'esprit sérieux, et aimait à se rendre compte des choses : aussi, malgré sa confiance en M. Vincent, il ne put s'empêcher de lui dire : "Mais comment se fait-il qu'on obtienne de semblables résultats avec des économies aussi minimes ? il s'agit donc d'une loterie ?

Non, il n'y a là aucun hasard, aucun jeu, mais simplement une caisse d'épargne particulière, sœur de celle que vous connaissez déjà ; il n'y a rien autre chose qu'un placement parfaitement garanti dans les mains de l'État.

Mais c'est merveilleux ! dit Louise.

Oh ! ce mot n'est pas de trop pour une telle chose, et puisque Charles me demande d'où vient cette puissance prodigieuse, je dirai qu'elle résulte de la longueur du temps pendant lequel s'effectuent les versements, et de la capitalisation qui se produit, c'est-à-dire de l'accumulation des intérêts, auxquels on ne touche pas, tant que l'âge de la retraite n'a pas sonné.

Il faut ajouter que la caisse, au jour du décès survénant soit avant, soit après cette retraite, rend exactement les sommes déposées, si les versements ont été opérés sous cette condition, c'est-à-dire à capital réservé ; mais qu'elle conserve toujours les intérêts se rapportant aux personnes qui n'atteignent pas la pension. Il y a là pour elle une

source d'accroissement qui lui permet d'augmenter la part des autres déposants et de servir des rentes plus élevées, en produisant ainsi les grands résultats qui vous étonnent. Par une sage prévoyance et une fraternité bien entendue, les avantages devenus inutiles pour ceux que la mort a frappés profitent donc aux survivants, et leur épargnent les douleurs de la misère !

Il est certain que la Caisse des retraites, comme toute autre institution de cette nature, ne peut donner qu'autant qu'elle a reçu ; mais au lieu de laisser disperser chaque jour les profits du labeur entre les mains des intéressés, elle les conserve précieusement. Elle fait fructifier sans cesse et sans aucun risque, et ne laisse jamais rien perdre. Elle parvient ainsi à former mille francs de revenu, alors qu'on pourrait à peine en amasser cent, en supposant même qu'on eût le courage de résister, pendant toute la vie, à bien des tentations, ou à des besoins qui souvent paraissent impérieux, sans que la nécessité en soit bien réelle.

Vous comprenez qu'on ne peut acquérir d'aussi beaux avantages que sous la condition de ne jamais toucher à l'épargne commencée, ainsi que je l'ai dit plus haut. En effet, "il ne faut pas tuer la poule aux œufs d'or."

On peut abandonner complètement à la Caisse le montant des versements opérés ; cela s'appelle aliéner le capital. Dans ce cas, les rentes sont plus élevées ; c'est ainsi qu'on obtient les retraites de 364 fr., 728 fr., et 1,092 fr. dont il a été parlé.

Mais on peut également réserver le capital, comme je l'ai déjà dit ; c'est à dire conserver la propriété des sommes versées, qui sont alors simplement déposées ; les rentes viagères sont, en conséquence, plus faibles d'un tiers à un quart environ, suivant l'âge, de telle sorte que pour l'épargne citée de cinq, dix

ou quinze centimes, on aurait à peu près deux cent cinquante, cinq cents, sept cent cinquante francs de revenu (en chiffres exacts 254 fr., 508 fr., 762 fr.), et qu'il vous faudrait économiser vingt ou vingt-cinq centimes par jour, au lieu de quinze ou vingt, pour atteindre les mille ou douze cents francs que vous souhaitez pour votre ménage (1,016 ou 1,270 fr.)

Mais, même dans le cas du capital réservé, toute somme placée ne peut jamais être retirée par celui à qui elle appartient ; après lui seulement, elle revient à ses enfants, à ses père et mère, à ses parents, en un mot, à ses héritiers, comme les autres biens qu'il possède ; il faut, en effet, que pendant toute sa vie elle produise des intérêts en sa faveur ; pour lui c'est donc un trésor qu'il conserve intact, un dépôt sacré dont il peut être fier ; car de ce fruit de ses efforts sortira la récompense de son travail, belle et bien heureuse récompense qui donne la tranquillité d'esprit et la confiance en soi-même pendant l'âge viril, le repos et l'indépendance pour les dernières années de la vie !

L'épargne ordinaire, qui a pour but de maintenir à portée de la main une ressource en cas d'accident ou de besoin urgent, ne doit donc pas empêcher de poursuivre celle de la retraite : toutes deux sont utiles, se complètent mutuellement et doivent marcher de pair.

Charles et Louise n'avaient pas interrompu un instant le père Vincent pendant ces explications ; ils étaient en quelque sorte suspendus à ses lèvres, malgré l'aridité inévitable de ces détails.

Ils voyaient, en effet, peu à peu leur avenir s'étendre et s'éclairer ; ils touchaient du doigt une vérité consolante, l'espérance prenait corps à leurs yeux, et la certitude d'une destinée meilleure leur apparaissait.

Oh ! merci, merci ! père Vincent s'écrièrent-ils en même temps ; que

de bien vous nous faites ! Avec de bon bras, la joie au cœur, que vous nous apportez, et l'esprit content, on fait bien des choses ; nous ne faillirons donc pas à la tâche que vous nous montrez. Courage, Louise ! courage, Charles ! L'avenir est à nous. Oh ! nous pouvons crier à notre tour : Cloire au travail ! honneur à l'épargne !

Tous deux se jetèrent ensuite au cou du bon vieillard et l'embrassèrent dans une étreinte chaleureuse.

Lorsque le calme fut en partie rétabli, Louise reprit : La petite réserve que vous demandez est chose facile à faire, et je crois pouvoir assurer que, à moins de bien graves événements, nous n'y manquerons jamais.

*A continuer.*

## Pour un Large Assortiment de CHAUSSURES

Venez à la maison de Chicago, (Chicago House) 548 Rue Principale  
WINNIPEG.

**Toutes les marchandises sont nouvelles et viennent d'être recues.**

Pas de vieilles marchandises. Mitaines, mocassins, claques pardessus, une grande variété.

Le tout au plus bas prix du marché.

**Veillez nous faire une visite.**

**E. M. WADDELL.**

15 11 89 3

**C. A. GAREAU,**

## Marchand Tailleur et Hardes Faites.

**Nouvelles Marchandises d'Automne et d'Hiver.**

Le plus bel assortiment de Winnipeg, tel qu'étoffe à pardessus, tweed à habillements, tweed à pantalons, et de meilleur qualité de serge noire.

**HABILLEMENTS** tout fait en twed, serge noire de tous prix. Pantalons en tweed ou serge noire de toutes grandeurs à des prix très bas. Un assortiment des plus complets de corps et calçons qui seront vendus à sacrifices.

**CASQUE**, en silk ou en moutons de perce, etc, etc. à des prix très bas.

**LIGNE** spéciale de pardessus pour enfants de 7 à 15 ans que je vendrais à grand sacrifices.

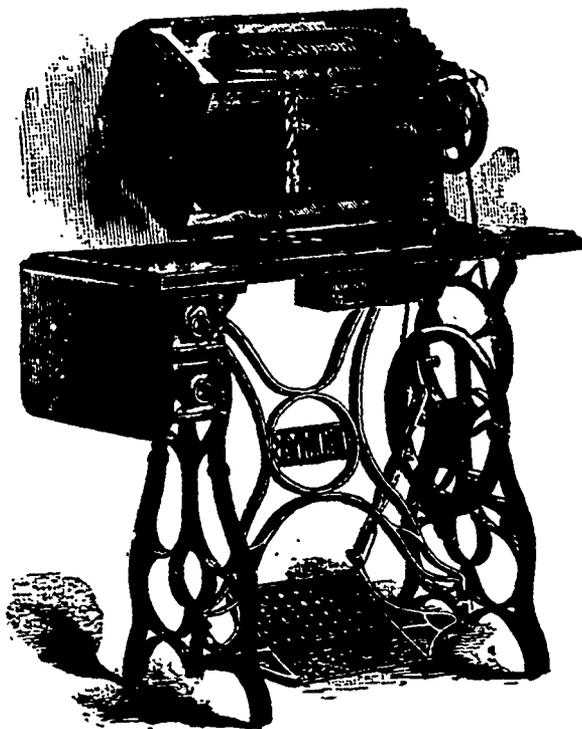
**Une visite est respectueusement sollicitée.**

**C. A. GAREAU,**

## Marchand tailleur et Hardes <sup>fr.</sup>

**A l'enseigne des ciseaux d'or, No. 326 rue Principale**

1 10 la



— L E —

# VRAI PIANO HEINTZMAN

VENDU A TERMES FACILES.

SALLE DE VENTE No. 271, RUE PRINCIPALE, WINNIPEG,

AU SUD DE LA GARE DU "NORTHERN PACIFIC."

## MACHINES A COUDRE

"Domestic" et "Raymond."

JAS. HADDOCK & CO.

~ 271 ~

Rue Principale,

Winnipeg, Manitoba.