

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 soussigné, 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

Pour 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 : Extrait d'une circulaire de Sa Grandeur Monseigneur l'Archevêque de Québec, sur la colonisation.—Compte-rendu des opérations de la " Société de colonisation de l'Archidiocèse de Québec. "—Nouvelles paroisses érigées dans l'Archidiocèse de Québec depuis 1871 jusqu'à 1881.—Emploi des deniers réalisés par la souscription des membres de cette société de colonisation, ainsi que de l'octroi du Gouvernement Provincial en faveur de cette société de colonisation.

Causerie Agricole : Etude sur le fonctionnement et l'organisation des fromageries et des beurrieres (Suite) : Beurre artificiel.—Le Canada, pays avantageux pour l'industrie fromagère et beurrière.

Sujets divers : La germination des graines.—Le chaulage ; quantité de chaux qu'il convient d'employer pour l'amendement du sol.

Choses et autres : Fabrication du sucre d'érable le 20 décembre.—Cercle agricole à Ste-Foye.—Conseils à ceux qui lisent.

Recettes : " Toile de mai " contre les ulcères.—Pierre de touche mécanique pour reconnaître l'or.

Annonces : La " Revue Canadienne. "—Avis au public.

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 affaire 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

A l'exclusion de toutes autres nouvelles, nous croyons intéresser nos lecteurs en publiant l'extrait suivant d'une circulaire de Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec, sur la colonisation.

ARCHEVÊCHÉ DE QUÉBEC, 9 janvier 1882.

Le premier janvier courant il y a eu seize mois que la Société de colonisation de l'archidiocèse de Québec a été établie par un mandement du 1er sept. 1880. Le zèle et la générosité avec lesquels on a répondu à mon invitation m'ont profondément touché et m'ont convaincu que l'importance ou plutôt la nécessité de cette œuvre est bien justement appréciée par mes diocésains et que le clergé s'y est intéressé de tout cœur. Je les en remercie au nom de Dieu et de la patrie, dont j'ai invoqué le souvenir dès le début de cette société.

Je me propose de vous rendre compte des opérations de la société pendant ces seize mois ; mais auparavant nous allons jeter ensemble un coup-d'œil sur les progrès de la colonisation dans l'archidiocèse depuis le 19 mars 1871, jour de ma consécration et de ma prise de possession.

1. Pároisses dont j'ai nommé les premiers curés résidents :

1871. S. Cœur de Jésus et S. Côme (Comté de Beauce) ; S. Paul de Montminy (Montmagny) ; S. Patrice de Beaurivage (Lotbinière) ; S. Ubalde (Portneuf).

1872. S. Séverin (Beauce).

1873. S. Honoré de Shenley (Beauce) ; S. Narcisse de Beaurivage (Lotbinière).

1874. S. Eleuthère de Pohenégamook (Kamouraska) ;

1875. Saints Anges (Beauce).

1876. S. Sébastien d'Ylmer (Beauce).

1877. S. David de L'Auberivière (Lévis).

1878. S. Eugène (Islet) ; S. Léon de Standon (Dorchester) ; S. Maloie (Bellevue).

1879. S. Adrien d'Irlande, et Sacré Cœur de Marie dans Thetford (Mégantic).

1880 N. D. des Anges dans Montauban (Portneuf); St Pamphile (Islet).

1881. S. Zacharie dans Metgermette-Nord (Dorchester).

II. A leur tour, quelques unes de ces vingt paroisses nouvelles ont déjà donné naissance à des missions voisines auxquelles il faudra tôt ou tard nommer des curés résidents.

S. Sébastien a formé S. Samuel de Gayhurst (Beauce). S. Adrien a formé S. Alphonse de Thetford (Mégantic); et bientôt le curé de S. Zacharie aura à desservir S. Prosper de Watford (Dorchester).

III. D'autres paroisses plus anciennes ont aussi ouvert des missions nouvelles.

Sur le chemin Taché ont surgi depuis quelques années S. Marcel d'Arago, en arrière de S. Cyrille (Islet); Sainte Apolline de Patton, en arrière du Cap S. Ignace (Montmagny); S. Philémon de Mailloux entre S. Paul et N. D. de Buckland (Bellechasse).

Dans la Beauce, M. le curé de S. George desservait S. Martin de Shenley; S. Méthode d'Adstock est une mission de M. le curé de S. Ephrem de Tring.

Dans Bellechasse, outre S. Philémon déjà nommé, S. Nérée et S. Damien sont en voie de formation.

Dans Dorchester, le canton de Watford est attaché au Nord par des colons venus de Sainte Germaine, qui ont fondé la mission de Sainte Rose; au Sud, des colons venus de la Beauce ont commencé celle de S. Prosper déjà nommée.

Dans le comté de Lotbinière, Sainte Philomène de Fortierville vient d'être érigée en arrière S. Jean Deschaillons.

Dans l'augmentation de Somerset (Mégantic). N. D. de Lourdes est desservie depuis plusieurs années par M. le curé de Sainte Julie.

Dans le comté de l'Islet, la mission de S. Damase d'Ashford, est desservie par M. le curé de Ste Louise.

Voilà donc quatorze missions qui avant longtemps seront assez florissantes pour avoir des curés résidents et qui, à leur tour, en formeront d'autres dans les territoires aujourd'hui inhabités.

Comme on le voit, sur ces trente quatre paroisses ou missions nouvelles, le Comté de Beauce est celui qui en compte un plus grand nombre; neuf, c'est-à-dire un peu moins du tiers. Dans ce comté, qui est le plus peuplé de l'Archidiocèse (32,021 âmes d'après le recensement de 1881), il y a encore du territoire pour une quinzaine de paroisses en y comprenant le canton de Ditchfield et de Spalding, qui font partie du diocèse de Sherbrooke.

Viennent ensuite Bellechasse, Dorchester et l'Islet qui en ont chacun quatre; Lotbinière trois; Montmagny et Portneuf, chacun deux; Kamouraska et Lévis, chacun un.

Il y a en outre, six missions antérieures à 1871, mais qui n'ont guère progressé pour diverses causes: S. Agricole de Gosford, desservie par M. le curé de S. Raymond et une autre mission dans le sud du même canton desservie par M. le curé de Valcartier (Portneuf); S. Jacques de Twkesbury et S. Danstan du lac Beauport dans le comté de Québec; et S. Adolphe dans Montmorency, et enfin S. Odilon de Cranbourne dans Dorchester.

"La société de colonisation du diocèse de Québec" a été reconnue par le gouvernement provincial le 18

mai 1881, avec tous les pouvoirs et droits accordés par "L'acte des sociétés de colonisation," et à cette occasion, MM. S. Lapage et Eugène E. Taché, se trouvant empêchés par les règles du service civil de continuer à faire partie du conseil d'administration, ont été remplacés par MM. Théophile Ledroit et Narcisse Hamel. Ils n'ont pas cessé pour cela de s'intéresser vivement au succès de la colonisation en général et de notre société en particulier, à laquelle ils ont rendu et rendent encore d'insignes services.

Le R. P. Lacasse, O. M. I., l'un des directeurs de la société, a parcouru à peu près tout le diocèse, pour connaître par lui-même les endroits les plus avantageux et engager les jeunes gens à s'y établir. Après avoir prêché la *croisade* dans un grand nombre de paroisses, il a accompagné des chefs de famille et des jeunes gens dans la visite des cantons où l'on disait qu'il y a de bonnes terres, et a ainsi donné un grand élan à la colonisation. Grâce à son zèle infatigable, l'œuvre mieux connue sera encore mieux appréciée et plus florissante dans le cours de l'année que nous commençons, qui est la seconde de son existence. Comme le R. P. Lacasse est exclusivement employé au service de l'œuvre de la colonisation, par la bienveillante permission spéciale du R. P. Antoine, provincial des RR PP. Oblats, la société s'est chargée de son entretien et de tous ses frais de voyage, et il est à présumer que personne ne trouvera excessive la somme de \$237 qui a été dépensée pour cela pendant seize mois.

On verra par la liste ci jointe des contributions fournies par les diverses paroisses, que nous avons recueillies dans l'archidiocèse la somme de \$4,499.16. En vertu de son incorporation, la société a droit de recevoir du gouvernement provincial une somme égale au tiers des contributions, c'est-à-dire, \$1,499.72, ce qui porte à \$5,998.88 la somme totale dont la société peut disposer. Je ferai remarquer en passant qu'il importe beaucoup que tous les dons particuliers en argent ou en effets, destinés aux colonies patronnées par la société, soient inscrits dans ses comptes, parce qu'ils donnent droit à une plus forte allocation du gouvernement. Les généreux donateurs peuvent être sûrs que leurs intentions seront scrupuleusement respectées, comme il sera prouvé dans la suite de cette circulaire.

Le gouvernement ne remet pas sa contribution directement à la société, mais il l'emploie selon la recommandation que ce lui-ci a le droit de faire sur la manière qu'elle juge la plus utile pour promouvoir la colonisation.

C'est ainsi que sur la demande de la société la somme de \$800 a été employée dans Metgermette-Nord:

1o. Pour ouvrir une route entre les rangs VIII et IX, environ trois milles;

2o. Pour ouvrir une autre route entre les rangs V et VI depuis la route centrale jusqu'au canton Linéire et établir ainsi une communication plus courte avec les paroisses de S. Côme, et de S. George, environ 6 milles; par cette route les deux chapelles de S. Zacharie et de S. Côme sont à trois lieues de distance;

3o. Ouvrir la route centrale qui traverse les huit rangs supérieurs (X à III) du canton, 8 milles;

40. Ouvrir un chemin entre les rangs VI et VII, 2 milles;

50. Faire quelques réparations à l'ancien chemin, dit des français.

Ces travaux ont été conduits par le Révérend M. P. Meunier, curé de S. Zacharie. La somme de l'ouvrage fait montre avec quelle sage économie et fidélité les deniers du gouvernement ont été administrés.

Le gouvernement a aussi alloué une somme de \$292.60 pour la continuation du chemin Taché dans le canton Pohénégamook et la prolongation d'un chemin jusqu'à l'extrémité sud du beau lac qui a donné son nom à ce canton; puis une somme de \$236.67 pour une route de colonisation dans S. Sébastien d'Aylmer que la société a fait compléter comme il sera dit plus bas.

Il reste encore à recevoir \$170.45.

Sur ses propres deniers, la société a donné \$63 pour compléter une route de colonisation dans S. Sébastien et \$200 pour le même but dans la paroisse des SS. Anges.

Il arrivait souvent que les colons, après avoir reçu de l'argent des terres, l'indication du rang et du numéro de leur lot, ne pouvaient s'y rendre, ni le reconnaître d'une manière certaine; plusieurs se sont écartés, ont erré à l'aventure et sont revenus découragés et dégoûtés. Pour obvier à ce grave inconvénient, la société a dépensé une somme de \$121, pour payer dans Metgermette et dans Montauban des guides qui se sont acquittés de leur devoir à la grande satisfaction de tous les intéressés.

A Metgermette-Nord, la Propagation de la Foi a fait défricher vingt arpents sur le lot (31 du Ve rang) de l'église S. Zacharie afin de pouvoir y construire bientôt, sans avoir à craindre l'incendie, une chapelle et une résidence pour le missionnaire. Ces travaux n'ont coûté que \$240. La société de colonisation a reçu pour cette mission des ornements, des vases sacrés, etc... estimés à \$482.50, de sorte que la chapelle se trouve bien pourvue du nécessaire. Le 2 octobre dernier, j'ai vu de mes yeux quatre vingts arpents défrichés sur les lots voisins de celui de l'église, de sorte qu'au cœur même de cette paroisse naissante il y avait déjà cent arpents de préparés à produire une récolte en 1882. D'après le rapport de l'agent des terres, le nombre des lots pris dans ce canton avant le premier courant, se monte à 269, sans compter les onze lots pris et défrichés jadis par l'ancienne société française et qui ont été vendus par le shérif le 31 décembre dernier. Sur un grand nombre de ces lots il y a déjà des travaux de faits, mais il m'est impossible pour le moment d'entrer dans des détails plus précis, que j'espère pouvoir donner plus tard.

Une aide \$65, a été accordée aux colons de S. Martin; la société se propose d'ajouter \$100 et de voter aussi \$100 pour construction d'édifices nécessaires, à S. Marcel.

Le printemps dernier, la société a donné \$55 pour aider de pauvres colons du canton d'Armagh à acheter du grain de semence.

Les courageux missionnaires qui se sont dévoués à cette œuvre, soit pour porter les secours religieux aux colons, soit pour faire connaître l'œuvre dans un certain nombre de paroisses et attirer des colons, soit pour surveiller les travaux de défrichement ou

de routes, ne pouvaient guère compter pour leur subsistance sur la dime ou le casuel, ou sur la Propagation de la Foi déjà surchargée d'œuvres indispensables. La société de colonisation a dû y pourvoir presque complètement. C'est ainsi qu'elle a alloué \$300, aux missionnaires de N. D. des Anges de Montauban pour l'année 1880-81, et autant pour 1881-82. Celui de S. Zacharie de Metgermette, nommé en juin dernier, n'a encore reçu que \$200, et il faut remarquer que jusqu'à ce jour le casuel et la dime n'ont rien produit. Le missionnaire de St. Eleuthère de Pohénégamook a reçu \$20.

Si à toutes ces dépenses on ajoute \$100 pour frais d'impression, correspondance, registres, etc... on voit que la société a dépensé \$28,19 26 sur ces fonds, et reçu indirectement du gouvernement provincial \$1320.27. Il reste donc en caisse au 1er janvier courant \$1679 90 et la société peut encore réclamer du gouvernement une somme de \$170 45 pour travaux qu'elle a droit de recommander. Selon les apparences, la société trouvera facilement à placer ce surplus, car l'élan déjà donné à la colonisation produira ces effets surtout dans l'année que nous commençons: elle aura besoin plus que jamais d'être aidée dans son œuvre.

L'on pouvait craindre peut-être que la société de colonisation ne nuisît à la Propagation de la Foi; mais bien loin de diminuer, les recettes de cette dernière société ont augmenté en 1881; et, comme on pourra le voir dans le compte-rendu qui sera publié dans les annales de février prochain, elles se sont élevées à la somme de \$112 84, tandis qu'en 1880 elles n'avaient donné que \$6773 65; ce qui fait une différence de \$339.16 en faveur de 1881.

Vous voudrez bien vous rappeler que dans mon mandement du 1er septembre 1880 sur la colonisation: 1. Tous les curés et supérieurs des Séminaires, Collèges et Communautés sont établis Zelateurs *ex officio*; 2. qu'outre les droits d'inscription que les zélateurs et les zélatrices recueilleront, il doit se faire chaque année dans toutes les églises une quête pour cette œuvre: il sera bon de la faire précéder par la lecture du mandement; 3. qu'une messe doit être célébrée chaque mois dans la Basilique pour tous les associés et bienfaiteurs vivants et défunts.

CAUSERIE AGRICOLE

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

Beurre artificiel.

Le "beurre artificiel" autrement connu sous le nom de "butterine" ou "beurre oléomargarite" se fabrique maintenant sur une grande échelle en Amérique et en Europe. Ce beurre se fabrique d'une manière artificielle à l'aide d'une substance tirée du gras animal, et qui, sans être étrangère au beurre, n'en est pas moins une adulation. Sa découverte remonte à 1869 par Mons. Mège Mouriez, chimiste français qui, à cette époque, fit de nombreuses expériences à la recherche d'une substance qui remplacerait avantageusement le beurre pour l'usage de l'armée et de la marine françaises. Ces expériences le convainquirent bientôt que le beurre, contenu dans le lait, était tiré des graisses de l'animal fournissant ce lait,

et qu'en faisant fondre du gras animal, à une certaine température, il obtiendrait une huile presque identique à la substance grasse contenue dans le beurre. Il poursuivit donc ses expériences avec persévérance, et ses travaux furent bientôt couronnés de succès par la production d'une substance qui, agitée avec du lait dans une baratte, donna un produit qui fut accepté, par les autorités françaises, comme un substitut pour le beurre. De ce jour la fabrication du beurre artificiel était un fait accompli et les fabriques de ce nouveau produit important se multiplièrent rapidement en France et en Allemagne.

Ce ne fut qu'en 1874 que ce nouveau produit se fabriqua en Amérique aux Etats-Unis. Votre Comité, grâce à son caractère de députation officielle de ce Conseil, a pu visiter une des plus importantes fabriques de beurre artificiel des Etats-Unis, située sur la 148^e rue de la ville de New-York, et il pense qu'une courte description des procédés de sa fabrication ne manquera pas d'intérêt.

Le gras animal, en arrivant à la fabrique, doit être sain et exempt de toute trace de sang; il est coupé en morceaux et jeté dans des cuves contenant de l'eau tiède où il séjourne pendant une heure; il subit aussi plusieurs lavages à l'eau froide. Il est ensuite haché très menu, puis fondu dans un bain-marie à une température de 116° Farht., en ayant soin de l'agiter souvent pour maintenir l'égalité de la température. On laisse reposer ce liquide chaud, et lorsque les pellicules sont déposées au fond, on décante cette liqueur, et on extrait une huile jaunâtre qu'on reçoit dans des grands vaisseaux en bois remplis jusqu'à un demi-pouce du bord, et ceux-ci sont mis de côté pour permettre la cristallisation et la granulation de l'huile. L'opération de la fonte du gras animal dure de 2 à 3 heures, la granulation de l'huile se fait dans l'espace de 12 à 24 heures dans un appartement dont la température doit être de 70 Farht. Lorsque cette substance a acquis la consistance nécessaire elle est mise sous presse et il en sort une huile blanche, insipide et inodore qu'on laisse refroidir tranquillement à une température de 70 Farht, elle est alors propice à la fabrication du beurre.

On prend donc 100 parties de cette huile avec 15 à 20 parties de lait non écrémé qu'on met dans une baratte mue par la vapeur, on lui donne la couleur avec 2½ à 3 onces d'anatto auquel on ajoute ½ on. d'once de bicarbonate de soude et on agite violemment le tout jusqu'à ce que l'huile, le lait et la matière colorante soient parfaitement mélangés de manière à en faire une masse homogène. Ce liquide, au moyen d'un robinet, est versé sur de la glace pilée, en ayant soin de maintenir une agitation constante, jusqu'à ce que la boîte contenant cette glace soit remplie de cette huile solidifiée. Cette masse demeure à peu près deux heures en contact avec la glace, puis elle est retirée et travaillée comme le beurre naturel, on sale en mettant ½ à ¾ d'once de sel à la livre et finalement on met en tinette et ce beurre artificiel est alors prêt à être livré au commerce.

La fabrique que nous avons visité couvre un espace de terrain d'à peu près dix arpents en superficie; elle emploie deux cents hommes, possède dix barattes d'une capacité de six cents livres chacune, mues par la vapeur. Ces dix barattes fabriquent donc six cents

livres de beurre par heure, 60,000 par journée de dix heures de travail. Le compte de glace s'élève en moyenne à \$4,000 par mois, et dans les mois de juillet et d'août \$5,000 et même \$6,000. La plus scrupuleuse propriété est observée dans tous les départements de cette importante usine, dont les produits considérables ne suffisent pas pour la demande. Le prix du beurre artificiel varie suivant le prix du beurre de lait, et comme ce dernier subit toutes les fluctuations du marché. Ainsi pendant la visite de votre comité le beurre valait à New-York 22 à 25 centins et le beurre artificiel de 16 à 17 centins en gras. On nous a assuré que le beurre oléomargarite s'était vendu jusqu'à 40 centins en détail sous forme de moules.

Il est évident que, avec le beurre artificiel, les qualités inférieures de beurre de lait devront disparaître, parce que ce premier peut être fabriqué à bien meilleur marché et d'une manière toujours plus uniforme; le goût en est excellent et plus d'un connaisseur s'y laisserait prendre. Les tentatives infructueuses faites en Canada pour la fabrication du beurre artificiel nous avaient laissées sous les impressions les plus défavorables pour apprécier l'excellence de celui qui se fabrique aux Etats-Unis, mais il a fallu se rendre à l'évidence et déclarer que, en réalité, il existe une bien petite différence entre le vrai beurre et le beurre artificiel.

Il se fabrique également aux Etats-Unis un *fromage oléomargarique* dont l'usage est très répandu; mais comme le beurre artificiel il ne pourra jamais supplanter le fromage de lait, tout au plus il pourra faire une rude concurrence au fromage écrémé (*skim milk cheese*). Son goût est très agréable et sa couleur comme sa texture ne laissent rien à désirer.

Le Canada, pays avantageux pour l'industrie fromagère et beurrière.

Le Canada, par sa position géographique, se trouve placé, en ce qui regarde l'industrie du beurre et du fromage, dans des conditions climatiques qui lui assurent toutes les chances d'un succès à peu près certain. Son climat ne laisse rien à désirer et peut être avantageusement comparé à celui des parties occidentales et centrales de l'Europe, si ce n'est qu'ici nos étés sont plus chauds et nos hivers plus froids. Mais en règle générale nos étés sont plus pluvieux et moins capricieux que ceux de l'Europe, ce qui nous permet de toujours espérer une bonne récolte de foin et de racines pour l'alimentation suffisante du bétail pendant l'hiver.

La province de Québec et les provinces maritimes possèdent à un haut degré, pour les produits de la laiterie, des avantages immenses qui ne peuvent être surpassés nul part en Amérique. La proximité de l'océan, le majestueux fleuve St-Laurent, le pittoresque St-Maurice, l'Ottawa aux rivages enchanteurs, qui sillonnent et arrosent ce pays de tous sens; les nombreux lacs disséminés partout et les innombrables petites rivières tendent à rendre le climat du Canada humide et ainsi à nous assurer d'excellentes récoltes et des pâturages excessivement riches. Les sources d'eau pure et froide qu'on trouve partout et la facilité qu'on a de se faire une abondante provision de glace, sont autant d'avantages presque uniques dont jouit le Canada pour la fabrication du beurre et du fromage pendant la saison des grandes chaleurs.

Montréal et ses alentours possèdent des terres qui sont certainement bien adaptées à la culture des produits de la laiterie, mais nos cantons de l'Est, surtout ceux qui sont limitrophes des Etats du Maine, New-Hampshire et Vermont, semblent être encore mieux favorisés sous ce rapport. Ici la configuration du terrain est généralement ondulée et accidentée et le sol est d'une grande richesse, ayant l'avantage d'être arrosé, en beaucoup d'endroits, par une quantité infinie de petites rivières ou de grands ruisseaux, conditions de succès considérées comme essentielles pour réussir dans la culture des produits de la laiterie. On y trouve, en général, des animaux de races supérieurs auxquels on donne beaucoup de soins.

Tout nous porte à croire que, à une époque qui n'est peut-être pas très éloignée, nous dépendrons en grande partie des Cantons de l'Est pour la fabrication et l'exportation du beurre et du fromage dont les qualités excellentes sont généralement admises par tout le monde. D'autres régions ont également la réputation de produire un excellent beurre, entre autres les comtés de l'Islet, Kamouraska et Rimouski, sans parler de ceux de Huntingdon, de Chateaugay, et de beaucoup d'autres.

Jusqu'à ces années dernières l'attention des cultivateurs a été attirée plutôt vers la fabrication du fromage que sur celle du beurre; aussi le fromage Canadien a acquis une réputation d'excellence qui le fait rechercher avec avidité par nos commerçants qui l'exportent en Europe et réalisent ainsi d'énormes bénéfices tout en faisant la richesse du producteur. Aujourd'hui l'industrie de la fabrication du beurre paraît devoir se développer rapidement, et nul doute qu'avant longtemps elle aura atteint des proportions qui en feront une de nos plus importantes et productives industries agricoles et nationales.

De nos jours peu de personnes, comparativement, fabriquent le beurre avec perfection; le succès dépend moins de la connaissance de formules scientifiques que de la vigilance, du soin, du travail, de l'adresse, de la propreté et de l'attention dans les détails. Cet art, comme beaucoup d'autres, ne s'acquiert pas par l'étude de livres spéciaux qui traitent cette question au long, l'expérience unie à une disposition naturelle et à des habitudes d'une scrupuleuse propreté et d'un travail consciencieux, est une des meilleures garanties de succès. Et ces précieuses qualités se rencontrent le plus souvent chez les femmes qui généralement en tous les pays, et notamment en Canada, sont les meilleures beurrières. La fondation d'une école où les filles de nos cultivateurs pourraient sans beaucoup de dépenses, étudier à fond l'art de faire le beurre, serait donc une institution nouvelle en ce pays, mais dont les effets seraient incalculables pour la production d'un beurre d'une qualité irréprochable. Des écoles de ce genre existent en grand nombre en Europe où elles donnent la plus grande satisfaction, et, en les établissant en Canada, le gouvernement ferait certainement une œuvre d'autant plus patriotique qu'elle serait entreprise en faveur des filles de nos cultivateurs pour lesquelles, jusqu'à présent, rien n'a été fait pour améliorer leur condition.

En terminant qu'il soit permis à votre Comité de s'acquitter d'un devoir de reconnaissance bien agréable, celui d'offrir ses plus sincères remerciements aux bien

veillantes personnes qui l'ont reçu avec tant de courtoisie et se sont montrées si empressées à lui donner tous les renseignements et toutes les informations de nature à favoriser sa mission. Parmi ces dernières MM. Thurbur et Peck l'un propriétaire l'autre gérant de "*Commercial Manufacturing Company*," la seule manufacture légale aux Etats-Unis où se fabrique le beurre artificiel, méritent une mention toute particulière. M. le Professeur X. A. Williard de Utica, N. Y. qui a fait des études spéciales sur les fromageries et les beurrieres aux Etats-Unis, a également droit à la reconnaissance de votre Comité pour les précieux renseignements qu'il a bien voulu lui donner avec la meilleure des grâces.

En somme, votre Comité n'a eu qu'à se louer de la cordiale réception qu'il a reçue partout et, il espère qu'à une époque future, le gouvernement nommera une commission spéciale chargée d'étudier la question de la production du beurre et du fromage au Canada; de préparer des statistiques établissant le nombre des fabriques, le montant de l'exploitation de chacune d'elles et l'immense source de richesse nationale provenant de cette exploitation. C'est un vaste champ pour une étude sérieuse, mais dont la connaissance démontrera, sans aucun doute, que le Canada n'est pas resté inactif, qu'il a hardiment emboîté le pas derrière ses voisins des Etats-Unis, qu'il marche de paire avec eux et peut être aussi qu'il les a surpassés.

Le tout humblement soumis.

(Signé)

L. H. MASSUE, Président,
J. M. BROWNING,
GEORGE LECLERE, Secrétaire.

Montréal, 26 octobre 1881.

La graine.

Si nous ouvrons un traité de botanique, nous trouvons "qu'une graine est l'ovule fécondé arrivé à son développement complet." La forme, la grosseur, la couleur sont aussi variées qu'il y a de plantes sur la surface du globe.

Si nous voulons aborder le mystère de la germination, nous voyons qu'il suffit d'un peu d'humidité et de chaleur pour faire développer le principe vital; mais ici nous constatons des différences considérables entre l'époque de la germination des diverses espèces: ainsi, tandis que le Gresson alénois, le Lin et quelques autres variétés germent dans deux jours, il faut deux ans aux graines d'Aubépines qu'on a eu le soin de conserver dans du sable. La faculté germinative des graines varie également beaucoup. Les semences de Choux, de Ch coréas se conservent bonnes pendant six à sept ans; d'autres, comme l'Angélique, le Salsifis, les Oignons, ne dépassent pas douze mois, mais on croit que toutes les graines se conserveraient indéfiniment dans une atmosphère d'acide carbonique. Des semences recueillies dans des tombeaux, où elles se trouvaient enfouies depuis seize cents ans, ont non seulement germé, mais fleuri et fructifié.

Cette persistance de la vitalité de certaines graines s'observe encore alors même qu'elles ont été exposées

à une température extrêmement basse. Du Seigle, de l'Orge, du Blé et des Fèves, qui avaient été exposés à un froid assez rigoureux pour geler le mercure, ont très bien poussé à leur saison.

Presque toutes les graines germent facilement à la température de quinze à vingt cinq degrés centigrades : à la température de zéro, il n'y a pas de germination possible, et lorsque le degré de chaleur atteint quarante, on a remarqué que le germe de la plupart des plantes de nos contrées s'altère beaucoup.

Nous avons eu l'occasion de constater que toutes les graines ne lèvent pas avec la même facilité; il s'en trouve même de capricieuses, tel que le Réséda, qui ne réussit pas toujours au premier coup. Les Carottes, les Panais, les Salsifis ont besoin d'une température douce et humide pour bien sortir de terre; on se plaint souvent des graines d'Oignons, et rarement des Chicorées, des Laitues, des Poireaux, des Radis; les Betteraves demandent un printemps humide. Les Melons ne réussissent qu'à la condition d'être vigoureusement poussés par une chaleur de fond; car si la semence souffre d'alternatives de froid et de chaud, elle pourrit promptement. Une jolie plante bizarre, c'est le *Cianthus Dampieri*, dont les graines ne germent que si on ne les soigne pas. Contentez vous de jeter la semence dans le sentier où l'on piétinera des sus et où les arrosments feront défaut, et vous obtiendrez, en peu de temps, des sujets forts et vigoureux.

On se figure difficilement la quantité de graines produites par certaines plantes; ainsi on compte 32,000 graines sur un seul pied de Pavot, et 360,000 pour un plant de Tabac. Nous connaissons une superbe chêne, dans la commune de Sestas, qui a donné souvent douze à quatorze sacs de glands très beaux. Chaque hectolitre contient 30,000 glands, ce qui fait le joli chiffre de 36 000 semences sur un seul arbre.

Les nombreuses tribus de limaces, loches et autres insectes, ont été mises au monde pour empêcher l'envahissement d'une plante trop vigoureuse au détriment d'autres espèces plus timides.

Les moyens employés par la nature pour la dissémination des fruits sont des plus variés. Parmi les principaux, nous comptons les grands vents qui emportent beaucoup de graines; les oiseaux se nourissent de quantités qui germent le plus souvent, quoique ayant séjourné quelque temps dans leur corps; puis les semences velues, visqueuses, en s'attachant aux vêtements de l'homme et des animaux, font aussi de très longs voyages; enfin nous signalerons les courants d'eau qui sont de grands agents de locomotion.

Dans nos campagnes, on croit beaucoup à l'influence de la lune sur la germination des graines, et sur les bons résultats que l'on doit obtenir; il y a beaucoup d'exagération dans ces croyances, attendu que les résultats sont le plus souvent contradictoires, et que l'on s'en rapporte à ce qu'on a entendu dire.

De même, beaucoup des jardiniers attribuent aux vieilles graines des propriétés qui ne sont pas démontrées. On cite les semences de Melons pour exemple, c'est possible; mais nous conseillons, en terminant, de choisir de bonnes graines de la dernière récolte.

—J. GÉRAUD.

Le chaulage.

Amender un sol, c'est le rendre propre à la végétation; c'est en corriger les fâcheuses propriétés, physiques ou chimiques, soit par des mélanges ou des additions de diverses substances, soit quelquefois par la soustraction des matières nuisibles.

On sait que les sols qui renferment une forte proportion de calcaire ont des propriétés agricoles qui leur sont propres; la plupart des bonnes terres à blé sont en effet plus ou moins pourvues de cet élément, et l'expérience prouve que pour doubler le rapport des terres qui n'en contiennent que peu ou pas du tout il suffit d'en ajouter une quantité.

Le calcaire s'emploie à différents états; quand on l'introduit dans le sol à l'état de chaux calcinée, cette opération prend le nom de *chaulage*; on le nomme *marnage* lorsqu'on applique le calcaire à l'état de carbonate de chaux plus ou moins argileuse, comme la marne.

L'action de la chaux est surtout très-énergique, soit dans les sols privés de l'élément calcaire, soit dans ceux où l'acide carbonique domine, comme les terres tourbeuses.

L'application de la chaux n'est avantageuse que dans les terrains où le calcaire a été absorbé par les récoltes, ou dans les sols qui en sont naturellement dépourvus.

Quant à la dose ordonnée, nous empruntons les détails suivants à une brochure intitulée "Lettre sur la culture améliorée," par un ami des cultivateurs. Cette lettre est datée de St Eustache. Nous félicitons M. le Rédacteur du *Nord*, publié à Ste Scholastique, d'avoir offert cette brochure en prime à ses abonnés. Nous voudrions la voir entre les mains de tous les directeurs de nos sociétés d'agriculture, car ils pourraient en faire leur profit par les judicieuses remarques qu'elle contient au sujet de ces sociétés.

Voici les renseignements que nous donne cet ami des cultivateurs, au sujet de l'emploi de la chaux comme amendement pour les terres :

" La chaux doit être employée en moindre proportion, à mesure que le sol devient plus léger ou plus sec, et il vaut mieux l'appliquer sous forme de *compost*.

" D'après M. Ossaye, on doit employer en Canada trois barriques de chaux par arpent pour les terres argileuses, et pour les terres franches deux barriques seulement.

" Quant à moi, je fais annuellement un usage assez considérable de chaux sur mes terres, et la quantité que j'applique est généralement de vingt-cinq minots par arpent. Pour faciliter l'étendage de la chaux, je fais diviser un arpent de terre en cent carreaux de dimensions égales, en traçant avec la charrue dix sillons sur un sens du terrain et dix sillons sur l'autre sens. Sur chaque carreau, je fais déposer un quart de minot de chaux.

" Ce procédé s'explique de lui même, se comprend à l'instant, et ce mode d'application est si facile qu'il devra m'épargner des explications qui deviendraient fastidieuses.

Lorsqu'on dépose la chaux par petits tas espacés, comme je viens de l'expliquer plus haut, on la recouvre de terre, et après un certain temps, si elle est

assez délitée ou éteinte, on la répand sur le sol; mais avant de la répandre, on doit avoir eu la précaution, durant le travail de cette chaux vive, de remplir les crevasses à mesure qu'il s'en forme, car le contact de l'air ferait perdre à cette chaux beaucoup de sa force.

"Un autre moyen que j'ai adopté, l'automne dernier, et qui est, je crois, le plus prudent et le plus efficace, est de mélanger la chaux, soit avec des levées de fossés, ou autres matières, en disposant la meule ou le tas par lits alternatifs. N'ayant pas de levées de fossés, j'ai fait charroyer plusieurs centaines de tonneaux de vase de rivière et de tourbe, qui se sont formés depuis des siècles sur l'une de mes terres, et j'ai fait convertir le tout en *compost*. Je me propose, ces jours-ci, de recouper ce mélange et de réitérer cette façon ou travail jusqu'à ce que je sois certain que le mélange représente une masse homogène. Ensuite j'y ai introduit du fumier en quantité suffisante, pour en former une matière active, fertilisante et peu dispendieuse, que je répandrai en juillet prochain sur un champ qui aura été ensemencé avec du blé sarrazin et qui sera labouré de nouveau pour être ensemencé pour la seconde fois avec le même grain. A l'automne cette nouvelle levée sera enfouie en vert et fournira au sol des matières organiques, qui se feront sentir très favorablement sur les récoltes qui suivront cette application."

Choses et autres.

Sucre d'érable.—M. John Thompson a entaillé une douzaine d'érables sur la ferme de M. John Bickle, près de Woodstock, Ontario, le 20 décembre, dernier, et en a recueilli 50 gallons d'excellente eau avec laquelle il a fait du sucre.

Cercle agricole à Ste-Foye.—On s'occupe activement à organiser un cercle agricole dans la paroisse Ste-Foye. Il y a déjà eu une réunion préliminaire à laquelle assistait une trentaine de cultivateurs; l'organisation définitive aura lieu ces jours-ci. Le cercle comptera à peu près cinquante membres. M. Louis Bilodeau et M. Elzéar Bédard, maire de Ste-Foye, sont à la tête du mouvement avec quelques autres notables de la paroisse.

A ceux qui lisent.—L'habitude de lire dans son lit, dit le Dr Lachapelle, est dangereuse.

Ne lisez jamais au lit dans une position horizontale, nous dit un savant oculiste, cela provoque une tension du nerf optique très fatigante pour la vue. Si l'habitude est chez vous plus forte que la volonté, atténuez du moins l'inconvénient par le traitement suivant: Baignez chaque soir vos yeux dans l'eau salée; pas trop de sel pourtant afin d'éviter une sensation cuisante.

Ne forcez jamais vos yeux à travailler ou à lire à la lueur d'une lumière insuffisante ou trop éloignée. Cette opération est aussi dangereuse pour l'œil que la lecture d'un livre à la lumière d'un soleil ardent.—*Le Nouvelliste.*

RECETTES

"Toile de mai" contre les ulcères

Faites chauffer doucement sans bouillir, sur un petit feu, dans une terrine neuve vernissée, un mélange de: cire vierge, une livre et demie; huile d'olive, eau-de-vie la plus forte et beurre frais du mois de mai (sans être lavé), de chaque une demi-livre. Remuez continuellement. Lorsque la cire est parfaitement fondue, trempez dans ce mélange des bandes de toile larges d'environ six pouces, que vous retirez le plus promptement possible, en ayant soin de passer une spatule des deux côtés pour enlever tous les grumeaux qui pourraient s'attacher. Mettez la toile sur du papier et roulez-la quand elle est retreinte.

On applique un morceau de cette toile beaucoup plus grand que la plaie et l'on panse deux fois le jour, matin et soir, en retournant la toile à chaque pansement, ce qui peut se faire jusqu'à cinq à six fois si elle n'est pas très-salée. Il est entendu qu'on a soin de l'essuyer chaque fois, sans trop la frotter. Après la guérison de la plaie, on laissera encore la "toile de mai" pendant un certain temps pour affermir la peau.

Pierre de touche économique: moyen de reconnaître l'or.

Prenez une pierre à briquet (sil-x) frottez dessus l'objet qu'il vous intéresse d'éprouver; lorsque l'empreinte métallique est suffisamment marquée, enflammez une allumette bien soufflée; approchez la flamme le plus près possible de l'empreinte faite sur la pierre; si le métal n'était pas de l'or, l'empreinte disparaîtrait.

AU PUBLIC

Il y a un an, nous rendant aux vœux des amis de la littérature, nous entreprenions de continuer la publication de la *Revue Canadienne*, dont la disparition récente causait des regrets. Notre littérature se trouvait sans organe, dans un moment où elle en sentait plus que jamais le besoin. Pour la première fois, depuis un siècle, la France avait les yeux sur nous et nous contemplait avec curiosité et intérêt. Il fallait montrer ce que nous sommes et ce que nous pouvons faire en littérature comme en politique. Et tous les anciens organes de nos lettres étaient tombés, victimes de la crise.

Notre œuvre a été entourée de sympathies. Les abonnés nous sont venus nombreux et empressés. Les littérateurs nous ont tendu la main et, pendant l'année entière, leur concours ne nous a pas fait défaut. Chaque livraison nous a valu des appréciations encourageantes et des félicitations. Nos articles ont été commentés et cités; notre publication est allée même soulever des applaudissements à l'étranger. Bref, nos efforts ont eu plus de succès que nous en attendions.

Nous avons une autre raison de nous féliciter de notre œuvre. Depuis la réapparition de la *Revue Canadienne*, nous constatons, en cette province, une accélération du mouvement littéraire. Déjà de nouveaux organes des lettres apparaissent. Il y a émulation; on sent la vie. Sans prétendre au mérite entier de ce renouveau, nous nous croyons justifiables de dire que notre publication y a contribué dans une large mesure.

Le volume XVIIe de la *Revue Canadienne*, dont le dernier numéro vient de paraître, est l'un des plus remarquables de la collection. Nous croyons pouvoir dire qu'aucune revue du pays n'a encore réuni, en douze mois, une série d'articles aussi variés et aussi intéressants à la fois. Nous avons donné des travaux dans presque tous les genres: poésie, critique littéraire et dramatique, questions d'histoire canadienne et étrangère, études biographiques, dissertations sur les principes sociaux, commentaires sur nos lois et notre jurisprudence, élucidation des questions politiques, documents inédits, études géographiques et topographiques, récits de voyage, essais sur la littérature, causeries sur les sciences, sur la musique, un roman canadien, plus une revue mensuelle des événements et un bulletin bibliographique. Et remarquons que ce sont tous des travaux inédits dus à des plumes canadiennes. Une revue qui, dans une année, compte parmi ses collaborateurs: MM. le juge Routhier, l'abbé Casgrain, B. Sulte, L. P. Lemay, E. Marceau, J. A. Poisson, A. D. DeCelles, Eust. Prudhomme, le sénateur Trudel, P. Poirier, E. Gagnon, Jos. Roy, Albert Lefaiyre, J. Desrosiers, R. O. Pelletier, Sév. Lachapelle, J. E. Roy, J. P. Tardivel, P. B. Mignault, C. M. Paaneton, E. Blain de St-Aubin, L. D. Mignault, etc, peut se présenter avec assurance devant le public.

C'est pour nous un plaisir et un devoir de dire que les classes instruites ont compris l'importance de notre œuvre et nous ont secondés. Nous leur demandons la continuation de leur encouragement, de leur aide, et nous croyons y avoir droit.

Au commencement de la nouvelle année, nous faisons de nouveau appel à tous nos littérateurs. Nous n'excluons aucun genre, pourvu que les travaux aient ce caractère spécial qui distingue les articles de revues. Nous avons pu donner à nos littérateurs une rémunération raisonnable, et le public lettré nous mettra cette année, nous l'espérons, en mesure de faire autant sinon davantage.

A part les dépenses nécessaires d'impression et d'administration, toutes les recettes vont aux collaborateurs. C'est leur œuvre autant que la nôtre. A eux de la faire prospérer.

Nous allons nous efforcer, pendant l'année qui va commencer, de maintenir la *Revue Canadienne* à la hauteur qu'elle a atteinte, et de lui faire remplir le but qu'elle se propose.

La *Revue Canadienne* se publie par livraison de 64 pages, vers le 25 de chaque mois. Chaque livraison contient huit ou dix articles divers traitant de sujets variés. A la fin de l'année, l'abonné possède un magnifique volume qui a droit à une place d'honneur dans toute bibliothèque canadienne.

Le prix d'abonnement n'est que de \$2 50, avec une réduction de 50 cts pour ceux qui paient d'avance. Les nouveaux abonnés peuvent se procurer le volume de 1881, premier de la nouvelle série, pour \$2.50 non relié, et \$3.00 relié.

On s'abonne chez divers agents et au bureau principal, No 30, Rue St. Gabriel, Montréal.

MONTREAL, janvier 1882.

LA REDACTION.



SOUMISSIONS.

CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE.

PONT SUR LA RIVIERE FRASER, COL. BRITAN.

DES SOUMISSIONS 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 10^{me} 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. }

GRANDE RÉDUCTION!

VENTE SANS RESERVE!!

RABAIS EXTRAORDINAIRE!!!

Le soussigné, 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, Ciboires, Encensoirs, Burettes, etc., 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 ARATOIRES 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 attirer, 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, Faneuses, 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.—Bronnettes.—Houe ou pelle à cheval.—Laveuses de toutes espèces.—Tordeuse.—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. 55, Rue de la Couronne, St-Roch, Québec.