

en vue; mais ce n'est qu'avec une grande difficulté qu'on peut la préparer, vu l'insolubilité et même l'immiscibilité du phosphore dans l'eau, qui sont accompagnés des plus grands dangers par rapport au feu. Le procédé dont j'ai reconnu le succès parfait est comme suit:—Mélangez le saindoux dans une bouteille plongée dans de l'eau chaude à environ 150° F; introduisez y une demi once de phosphore par chaque livre de sain-doux, ajoutez ensuite une chopine d'esprit de whiskey éprouvé; bouchez bien la bouteille après en avoir chauffé le contenu jusqu'à 150°, en l'ôtant en même temps du bain à l'eau, et remuez la doucement jusqu'à ce que le phosphore se répande d'une manière uniforme étendue et produise un liquide qui imite le lait. Ce mélange une fois refroidi, en s'agitant d'abord de temps à autre, produira une composition blanche de phosphore et de sain-doux, d'où l'esprit s'évaporerait spontanément, et on pourra le vider pour s'en servir encore, car il n'en entre rien dans la combinaison; mais il ne sert qu'à changer le phosphore, et à la répandre en particules très fines sur le sain-doux. Lorsqu'on fait chauffer bien doucement cette composition grasse, on peut la verser dans un mélange de farine de blé et de sucre mêlés ensemble, et y donner ensuite de la saveur à volonté avec de l'huile de rhodium. La saveur peut varier en se servant d'huile d'anisette, &c. Après avoir fait cette pâte en petites boules, on la met dans les trous à rats. Sa lumière, dans la noirceur, attire leur attention, et comme elle est agréable au palais et à l'odorat, elle est bientôt mangée et leur devient fatale. Ils sortent de leurs trous pour chercher de l'eau et étancher leur soif; et ils meurent ordinairement près de l'eau. Ils continuent à en manger tant qu'on leur en offre, sans en être détournés par le sort par leurs compagnons, comme on sait que c'est le cas avec les doses d'arsenic. Mon ami, résidant dans Derbyshire, acheta du Dr. Meyer un pot de poison à rat, et trouva que c'était une préparation de phosphore analogue à celle ci-dessus. Le mode actuel de le préparer est le résultat de mes propres expériences, faites dans la vue de mêler le phosphore avec la farine et le sucre, &c. sans courir les dangers du feu."—On trouvera dans le troisième volume, page 428, l'extrait dans le Journal de Société, auquel réfère le Dr. Urc, qui fut communiqué à la Société par le Capitaine Stanley Carr, de Tuschenbeck, près Lubeck, dans le Duché de Lauenburg. Ceci peut servir aisément de guide pour les membres de la société qui désirent suivre les prescriptions du Dr. Urc, et qui n'ont pas un thermomètre en main pour savoir si la température de 150° de Fahrenheit est égale au degré de chaleur à mi-chemin entre celui auquel (suivant Schubler) le blanc des œufs se coagule et la cire se fond.

Mr. Miles M. P. a rapporté le succès que lui et plusieurs autres, dans le Comté de Somerset, avaient eu pour la destruction des rats au moyen du remède du Capitaine Carr, et la manière extraordinaire avec laquelle les rats venaient le manger.

BLEND-CHAUX.—Nous avons vu hier une quantité de blé rouge d'une qualité supérieure, pesant 64 livres par minot, que l'on a récolté sous des circonstances qui démontrent ce qu'une bonne conduite peut effectuer en fait d'agriculture. Le blé en question était le produit d'un champ qui faisait partie, peu de temps auparavant, d'une commune qui n'avait pas été cultivée pendant plusieurs années, et que l'on regardait comme trop pauvre et trop stérile pour pouvoir rapporter quelque chose. Après l'avoir entouré, le propriétaire actuel mit de la chaux dessus en proportion de 100 minots par arpent, et mêla à la chaux une application considérable de fumier d'étable. On a semé l'au-

tomme dernier en blé le champ que l'on avait ainsi préparé, et il a produit une récolte de la meilleure qualité, contenant l'un portant l'autre 30 minots par arpent. Le champ ainsi amélioré et enrichi, n'exigera que bien peu de dépenses additionnelles pour les années à venir, et il rapportera en même temps une récolte annuelle abondante à son maître.—*Baltimore Amer.*

PRIX DU MARCHÉ DE MONTREAL.

CORRIGE PAR LE CLERC DU MARCHÉ.

Marché Neuf, 2 Septembre.

Bled, par minot,	5/6	a	6/3
Avoine, do.	1/3	a	1/6
Orge, do.	2/0	a	2/4
Pois, do.	2/6	a	3/9
Sarrasin, do.	1/8	a	2/1
Seigle, do.	2/6	a	3/0
Graine de lin do.	5/0	a	5/6
Patates nouvelles, par minot, ...	1/0	a	1/3
Fèves américaines, do.	4/0	a	4/6
Do Canada, do.	6/0	a	6/8
Miel, par lb.	0/4½	a	0/6
Bœuf, do.	0/2½	a	0/6
Mouton, par qr.	1/6	a	4/6
Agneau do.	1/3	a	2/6
Veau do.	2/0	a	10/0
Lard, par lb.	0/3	a	0/5
Beurre frais, par lb.	0/7½	a	0/9
Do. salé, do.	0/5	a	0/6½
Fromage, do.	0/3	a	0/4½
Saindoux, do.	0/5	a	0/6
Sucre d'érable, do.	0/4½	a	0/5½
Œufs frais, par douzaine,	0/5	a	0/6
Dindes (vieux), par couple,	5/0	a	6/0
Do. (jeunes), do.	0/2	a	2/9
Oies, do.	2/6	a	4/0
Canards, do.	1/8	a	2/6
Volaille, do.	1/3	a	1/8
Poulets, do.	1/0	a	1/6
Perdrix, do.	2/6	a	3/0
Bécassine, do.	1/6	a	1/8
Lièvres, do.	0/10	a	1/0
Pommes américaines, par barril, ...	10/0	a	15/0
Do. Canada, do.	0/0	a	0/0
Pêches, demi barrils,	15/0	a	24/6
Fleur, par quintal,	12/6	a	13/4
Bœuf, par 100 lbs.	20/0	a	30/0
Lard frais, do.	22/6	a	27/6
Foin, par 100 bottes,	20/0	a	27/6
Paille, par 1200 lbs.	12/6	a	17/6

Journal d'Agriculture Canadien.

PUBLIE TOUS LES MOIS

A UNE PIASTRE PAR ANNEE,

PAYABLE D'AVANCE.

Tout maître de poste ou autre personne qui nous procurera six souscripteurs, aura droit à une copie gratis.

Comme l'objet de ce journal est de promouvoir les progrès de l'Agriculture, en répandant les connaissances par le moyen qui coûte le moins possible, nous ne demandons qu'une somme qui nous défraye seulement de nos dépenses. Le Prix de la souscription ne sera donc que de 5/ par an. Les sociétés, et communautés pourront se le procurer aux conditions suivantes.—

50 copies pour.....\$30

20 do do 15

10 do do 8

Payables aussi d'avance.

WILLIAM EVANS, EDITEUR ET PROPRIETAIRE.

LOVELL ET GIBSON, IMPRIMEURS.

Rue St. Nicolas, derrière la Banque du Peuple,