

JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça
dans le Jardin d'Eden pour le cultiver
et le garder.—[Genèse, II, 15.]



Heureux les cultivateurs, s'ils savent
apprécier les avantages de leur con-
dition.—[Virgile.]

Vol. 3. St. Hyacinthe, — Province de Québec, — Mercredi, 18, Sept., 1872. No 40

Courrier de St. Hyacinthe

Les abonnements datent du 1er
et du 15 de chaque mois et sont de pas
moins de 6 mois, strictement payables
d'avance. Une augmentation de 33 $\frac{1}{2}$ p
cent sera faite aux retardataires. Pour
discontinuer il faut avoir payé tous
arrangements, et donner un mois d'avis par
écrit.

TARIF DES ANNONCES.

Première insertion, 8 cts. par ligne,
chaque insertion subséquente, 2 cts.
Adresses d'affaires, \$3 par année.
Annonces Commerciales, et autres
traitées de gré à gré.

JOURS DE PUBLICATION.—Edition
semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi
Edition Hebdomadaire, Vendredi.
The Farmer's Journal, Jeudi.

Le Journal d'Agriculture paraît le Mer-
credi de chaque semaine. Le prix de
l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts:
d'avance. Pas d'avance \$1.

* * *

Camille Lussier, propriétaire-éditeur
imprimeur; Bureaux-Imprimerie-rési-
dence; maison en briques à deux étages,
coin nord des rues Cascades et St. Hy-
acinthe, St Hyacinthe.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3,6 m. \$1.50
do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2
3 fois par semaine, 12 mois \$1.50, 6 m. 75c
do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1
" " " " " " " " " " " E U \$2 g b
Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1
Toutes lettres, etc., doivent être
adressées, (franc de Port) comme suit.
CAMILLE LUSSIER,
Bureau du Courrier
St. Hyacinthe,
P. Q

RECETTES UTILES.

Moyen pour dissoudre les tumeurs et
guérir les blessures faites aux bestiaux
par le frottement des harnais.

On emploie à cet effet une pierre
artificielle composée de la manière
suivante: alun, une demi-livre; sul-
fate de fer, 3 onces; yrot de gris, 3
onces; sel ammoniac, 3 onces; sul-
fate de zinc, 3 onces. On pulvérise
tous ces corps, on les met dans un vase
de terre neuf, sur un feu de charbons,
et les mêlant continuellement avec une
cuillère de bois. Lorsque le tout est
transformé en une masse compacte, on
y ajoute deux drachmes de safran et
un drachme de camphre en poudre; en
ayant le soin de bien mélanger toutes
ces substances ensemble. On retire
ensuite le vase du feu, et en refroidis-
sant, ce mélange devient une pierre
homogène dont on se sert ainsi:

On prend un morceau de cette pier-
re, gros comme la moitié d'une noix,
on le pulvérise et on le jette dans une
bouteille à moitié pleine d'eau, la dis-
solution a lieu au bout de quelques
heures. Avec cette liqueur on frictionne
les parties blessées, de demi-
heure en demi heure, avec un linge.
S'il s'agit d'une blessure faite avec la
selle ou le collier, au lieu de friction-
ner on pose sur la plaie vive un drap
imbibé de la substance, que l'on re-
nouvelle à mesure qu'elle sèche. Gé-
néralement il ne faut pas plus de vingt-
quatre heures pour que la plaie soit
cicatrisée et que l'enflure ait disparu.

Moyen pour détruire les chardons.—
On coupe les tiges des charbons lors-
que le temps est à la pluie, le pied res-
té en terre, pourrit alors presque tou-
jours, et ne produit pas de rejet, tandis
que la végétation deviendrait puissan-
te si la coupe avait lieu dans un temps
de sécheresse.

Pouding croquant.—Cuire 1 pinte
de lait; quand il est presque froi
ajouter 4 œufs battus, 1 cuillère et do-
mie de farine, un peu de muscat et de
sucre, envelopper le tout dans un linge
frotté de beurre, cuire 1 heure, puis
sortir du linge délicatement pour ne
pas rompre la forme; Servir avec une
sauce de beurre fondu, de vin et de
sucre.

Pour rendre votre voiture facile à la-
ver, frottez-la avec un peu de pétrole
avant de l'exposer à la boue, et pour
faire disparaître les taches, après que
vous l'aurez lavé passez dessus un pe-
tit linge imbibé d'huile de lin.

Tarte de rhubarbe.—Couper la tige
des plantes en morceaux de 4 à 5 pou-
ces et en ôter la peau; quand l'âtre est
chaud il faut les mettre dans un plat,
verser dessus un sirop de sucre et
d'eau, couvrir d'un autre plat et lais-
ser bouillir pendant 1 heure, après
quoi verser la masse dans de la pâte
à tartres et fr. r.

Guérison du Cancer.—On recomman-
de la recette suivante:

Prenez des fleurs seches de trèfle
rouge ordinaire, mettez-les dans l'eau
chaude, et laissez les infuser toute une
nuit, et faites alors du thé de trèfle
rouge. Vous en prendrez, froid, une
cuillère à table cinq ou six fois par
jour. On peut se procurer des fleurs
sèches de trèfle lorsque le foin est fau-
ché.

Les nommés Grondin et Létourneau de St.
Joseph, qui s'occupent de chercher de l'or dans
les terrains miniers de la Beauce, ont mis la
main sur un morceau de quartz d'environ qua-
tre à cinq onces. On dit qu'il vaut au-dessus de
soixante piastres. On sait que les régions aurifères
de la rivière Chaudière valent, au dire des
travailleurs de Californie, les mines de Nevada
et d'Australie. Tous les jours les mineurs, en
grand nombre, travaillent avec succès sur les
bords de la rivière Gilbert, comme aussi sur les
bords de la rivière des Plantes, à St. François
de Beauce.

Gazette des Campagnes.

Lorsque des volailles ont voyagé pendant
quelque temps et qu'elles ont souffert la faim
il faut d'abord leur donner peu à boire et à man-
ger, on leur administre seulement un peu de
pain mouillé qui se digère facilement. Le len-
demain, on augmente la ration et on ajoute
un peu de grain. Pour élever d'ailleurs et main-
tenir les volailles dans de bonnes conditions,
il est absolument nécessaire de tenir le poulaill-
ler toujours très propre; sans cela, les maladies
s'emparent des volailles et on en perd une gran-
de quantité
Idem

PUBLICATION.—On a bien voulu nous envoy-
er copie du Petit Manuel d'Agriculture à l'usage
des écoles, par Hubert Larue. Cet ouvrage
a été ré-imprimé et jouit d'une grande popularité
dans la classe des cultivateurs. Il est approuvé
par le Conseil de l'Instruction Publique
et par le Conseil d'Agriculture. Il sort de la
maison J. A. Langlois, rue St. Joseph, St. Roch
Québec.