

beurre paraisse, ce qui prendra de 15 à 30 minutes, si la crème est à la température convenable. Il ne faut pas employer d'eau chaude. L'emploi d'eau chaude avec la crème lorsqu'on la bat, est la cause principale de la blancheur du beurre en hiver. Je suis le plan ci-dessus depuis quelques années, et je manque rarement de faire du beurre aussi beau et aussi jaune en hiver qu'en été.

Cornichons.—On choisit de petits cornichons verts et aussi sains que possible; on les met tremper dans un mélange d'eau et de bière, jusqu'à ce qu'ils jaunissent; on les remue deux fois par jour, autrement, ils s'amolliraient. On les ôte de l'eau quand ils sont jaunes, et on les couvre d'une grande quantité de feuilles de vigne; on met l'eau sur le feu: quand elle bout, on la verse sur les cornichons: on renouvelle cette opération quatre ou cinq fois, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau vert; on a soin de mettre dessus beaucoup de feuilles de vigne, et de couvrir le vase d'un linge et d'un plat, afin d'empêcher l'évaporation et de les faire devenir verts bien plus tôt; alors on les fait égoutter sur un tamis, et on prépare la marinade suivante; on met sur deux pintes de vinaigre blanc, une demi-once de macis, douze clous de girofle, une once de gingembre coupé par tranches, une once de poivre noir et une poignée de sel. On fait bouillir tout cela ensemble pendant cinq minutes; on le laisse bouillir sur les cornichons; on les laisse refroidir, et on les couvre bien avec un parchemin. On peut s'en servir aussitôt qu'on en a besoin. On peut aussi les mariner avec du vinaigre de bière ou du vinaigre distillé, en y ajoutant quelques gousses d'ail ou d'échalottes.

Seigle, manière de le conserver.—Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle, et le sauver des insectes et des rats, est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état il se garde très longtemps sans éprouver la moindre altération. On le garantit ensuite des rats et des souris, en jettant sur le tas de la vigne sauvage et de la viorne. L'odeur de ce bois tient ces animaux nuisibles à une grande distance.

PRIX EN GROS AU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

- Taux auxquels les Produits sont achetés des Cultivateurs.*
- Foin, les 100 bottes, de 10 à \$12½.
 - Paille, do de 6 à \$7½.
 - Bœuf, les 100 lbs., de 4 à \$7.
 - Porc, do de 7 à \$9.
 - Mouton, la carcasse, de 3 à \$7.
 - Veau, do de 3 à \$7.
 - Blé, point au marché.
 - Orge, le minot, de 3s. 9d. à 4s.
 - Avoine, do de 1s. 3d. à 2s. 6d.
 - Pois, do de 4s. 6d. à 4s. 7½d.
 - Beurre salé, la lb., 10d.
 - Beurre frais, do, 1s. 3d. à 1s. 6d.

Important pour les Cultivateurs.

CONCOURS DE CHARRUES.

LE CONCOURS de CHARRUES ou PARTIE DE LA BOURSE ANNUELLE, sous la direction de la SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE MONTRÉAL, aura lieu sur la FERME de Mme. JAMES MILLS, Côteau St. Pierre, Chemin du haut de Lachine, à 4 milles de la Ville, le VINGT-SIX d'OCTOBRE courant, où, à part des Prix à adjuger sur les fonds de la Société, il sera donné une Bourse de QUARANTE PIASTRES à gagner par des Laboureurs résidant dans la Province du Canada, pourvu que plus d'un Laboureur résidant hors des limites du Comté de Montréal, concourent pour tel Prix, mais non autrement. Si plusieurs Laboureurs résidant hors des limites du Comté s'inscrivent comme Concurrents, et qu'un Laboureur du Comté gagne la Bourse, ce Laboureur aura aussi droit au Premier Prix dans sa Classe.

La Liste des Prix à adjuger sur les Fonds de la Société sera publiée aussitôt après la première Assemblée Mensuelle.

Les Charrues devront être sur le Terrain à NEUF heures du matin.

JAMES SMITH,
Secrétaire de la Société
d'Agriculture du Comté de Montréal.
Montréal, 1er Oct., 1854.

ARBRES FRUITIERS SUPÉRIEURS.

UN ASSORTIMENT CHOISI des différentes sortes les mieux adaptées à ce climat, à vendre chez GEO. McKERRACHER, Rue Parthenais, Faubourg de Québec, et par le Soussigné, à Summer-Hill, (ci-devant T. McGregor,) Rue Guy, Chemin de la Côte des Neiges.

JOHN AULD.

Montréal, 2 Oct., 1854.

A VENDRE

UN BELIER de SOUTHDOWN et un TAUREAU d'AYRSHIRE de pur sang, tous deux importés l'année dernière. Pour plus amples renseignements, on pourra s'adresser à M. DUNSCOMB, Président de la Société d'Agriculture de Québec.

Québec, 21 Sept., 1854.
N.B. Ces deux animaux ont remporté des Prix à la dernière Exposition Provinciale.

IMPRESSION ET RELIURE.

Le Soussigné exécute avec propreté et diligence toutes sortes d'Impressions, telles que Livres, Catalogues, Listes de Prix, Etiquettes pour Expositions d'Animaux, &c. Il Relie aussi, soit des Livres Imprimés, soit des Livres Blancs, tels que, Grands-Livres, Journaux, &c.

H. RAMSAY,

Bureau du Journal du Cultivateur, Montréal.

MAGASIN EN GROS DE PAPIER.

Le Soussigné a en main une grande collection Anglaise et étrangère de Papier à Ecrire, à Dessiner et à Enveloppes, choisi par lui-même dans les marchés anglais, écossais et français. Il a aussi un ample assortiment de Livres de Comptes, de toutes grandeurs et réglés d'après différents modes; livres d'Ecoles Anglais; Bibles, Livres de Prières, etc.

H. RAMSAY,

Rue St. François-Xavier.

Montréal, 28 avril 1854.

A CEUX QUI ANNONCENT.

Une grande circulation à laquelle le Journal du Cultivateur est parvenu, en fait un excellent médium ou moyen de correspondre avec le public. Le taux pour annonces ou avisements, n'est que de six sous par ligne pour la 1ère insertion.

Bureau du Journal du Cultivateur,
Rue Saint-François-Xavier.



NOTICE

EST par les présentes donné aux Censitaires des Seigneuries de Lauzon, Sillery, Notre-Dame-des-Anges, St-Gabriel, Belair, Batiscan, Cap de la Magdeleine, Laproirie, et à ceux des Fiefs et Arrière-Fiefs appartenant à Sa Majesté, situés dans la Cité de Québec, la Ville des Trois-Rivières et leurs Banlieues ou dans aucune autre partie du Bas-Canada, que Son Excellence l'Administrateur du Gouvernement, désirant faciliter le changement de tenure dans ces Seigneuries et Fiefs, a ordonné, de l'avis de Son Conseil, que tout acquéreur qui, sous un mois de la date de son acquisition, demandera à commuer et commuera la tenure de la propriété acquise, conformément au Statut provincial de la 10 & 11 Vict. ch 111, obtiendra la remise des Leds et Ventes dus sur son acquisition, pourvu qu'il paie comptant l'indemnité fixée par la loi, ou au moins vingt-cinq louis, si la propriété est située dans la Cité et Banlieue de Québec; et douze louis dix schellings, si elle est en dehors de ces localités, lorsque la dite indemnité excédera les dites sommes respectivement.

A. N. MORIN,

Commissaire des Terres de la Couronne.

Département des Terres de la Couronne, } 6m
Québec, 29 Mai, 1854. } 1 July

1854.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE MONTRÉAL.

LES Souscripteurs aux fonds de cette Société sont avertis que DEUX TAUREAUX pure race Ayrshire (thorough bred Ayrshire) ont été importés, et que l'un est tenu à la Petite Côte, dans la Paroisse de Montréal, aux Etables de John Dods, Ecuier, et l'autre dans la Paroisse de Lachine, aux Etables de James Powley Daves, Ecr.

Chaque Membre de la Société pour l'année courante a le droit de requérir gratis, l'usage de l'un de ces deux Taureaux pour une Vache; mais il devra payer la somme de 3s 9d. pour chaque autre Vache.

Ceux qui ne sont pas Membres devront payer la somme de 5s pour chaque Vache.

Les Membres sont priés d'envoyer leur Carte de Membre, et d'envoyer aussi l'argent avec la seconde ou chaque autre Vache dans le cas où plus d'une serait envoyée, parce que la somme ci-dessus sera strictement exigée d'avance.

Par ordre,

JAMES SMITH, Secrétaire.

Montréal, 1 Juillet, 1854.

AVIS AUX CULTIVATEURS.

L'ASSURANCE MUTUELLE CONTRE LE FEU du Comté de Montréal, assure dans tout le Bas-Canada, les propriétés des Cultivateurs de 5s. par £100, pour trois ans, &c.

S'adresser au bureau rue St. Sacrement à Montréal, aux Agents dans les Campagnes, ou aux Directeurs soussignés:—

- Wm. Macdonald, Ecr., Président, à Lachine.
- B. H. LeMoine, " à Montréal.
- Edward Quin, " à la Longue Pointe.
- F. M. Valois, " à la Pointe Claire.
- John Dods, " à la Petite Côte.
- G. G. Gaucher, " à Ste. Geneviève.
- Frs Quenneville, " à St. Laurent.
- Jos. Laporte, " à la Pointe aux Trembles.

P. L. LE TOURNEUX,
Secrétaire et Trésorier.

Montréal, 1 Juillet, 1854.