que leur emploi aux travaux publics ne leur donne les moyens nécessaires de subsistance, ces malheureux devront souffrir beaucoup de privations. Nous regrettons beaucoup d'avoir à remarquer que bien des malheureux manquent d'habits, de bois et de pain, articles si nécessaires à la vie pendant nos rigoureux hivers du Canada. Espérons que le temps n'est pas loin où la prospérité et les améliorations de l'agriculture donneront de l'emploi plus que suffisamment à toutes les professions, et que l'intérêt du pays en général augmentera en raison de l'activité des travaux des particuliers.

COMMERCE NOUVEAU—PROVISIONS ÉTRANGÈRES.

Nous tirons l'extrait suivant des derniers journaux Anglais. Il montre que la valeur de nos provisions sur les marchés d'Angleterre dépend tant de leur quantité que du soin qu'on apporte à leur préparation. Les avantages que nous offrent l'accès à ces marchés doivent nous intéresser au progrès de l'agriculture qui seul peut nous les procurer. Messrs. Keeling et Hunt, Pudding-lane, ont vendus des provisions étrangères par encan, la nouveauté de cette vente y attirant un grand nombre de personnes. Nous produisons un rapport de ce qui s'y est passé. Il vient d'une personne qui y a pris beaucoup d'intérêt :—

“ Mr. Keeling observa que c'était à la demande de deux des premières maisons d'importation de Londres, qu'il tachait d'introduire ce nouveau plan de vente de provisions étrangères espérant par là restreindre en de justes bornes les courtiers qui profitaient de leur facilité d'introduire les productions d'Irlande pour exclure ceux de l'étranger qu'ils étaient résolus de continuer dans cette méthode même en faisant des sacrifices, soutenus qu'ils étaient par un grand nombre de marchands, et quelques oppositions que dussent faire les monopoleurs ; ils persisteraient toujours.

Les provisions que l'on apporta pour l'encan ce jour là, consistaient en 22 tierces de bœuf de 1ère qualité, contenant 304lbs. chacune, de New York, et que l'on vendit 68s. la tierce. Un second lot qui venait du même port, par le Westminster, et composé de 20 tierces de 336lbs. chacune, fut vendu aussi 68lbs. la tierce. Le dernier lot de 17 tierces, de Montréal, fut vendu de 67s. à 68s. la tierce. L'échantillon de ce dernier lot, montré au bureau des courtiers, fit voir qu'il égalait la seconde qualité de celui qui nous vient d'Irlande. Il nous semble pourtant que les animaux dont ces dernières viandes provenaient n'avaient pas été aussi bien nourris que ceux d'Angleterre.

Nous pensons que si les Américains se donnaient la peine de quelques améliorations à la race et la nourriture de leurs animaux, le bas prix de ces produits engagerait ceux dont le commerce consiste à les importer, à faire cette importation sur un bien plus grand pied par l'espoir du profit si considérable qu'ils rap-

portent. Le prix qu'on retire par ces ventes, varie de 2½ à 3d. par livre et on a remarqué que des achats considérables faits par un marchand bien connu, avaient donné une grande vogue à la vente. Le retard qu'on apporte à la vente de ces provisions peut causer au propriétaire un grand dommage, qu'on doit éviter, en les vendant promptement. L'adoption, à Londres, du plan des ventes hebdomadaires qui se font à Liverpool serait un moyen d'engager les détaillants de la ville et les marchands de campagne à se trouver aux marchés de cette ville. Ce plan est suivi avec succès dans la vente des produits coloniaux, du suif, &c., et nous pouvons assurer les marchands qui font gros commerce de fromage Américain, qu'ils peuvent compter sur un produit d'au moins de 5s. à 10s. par quintal. On éviterait de grandes pertes sur le bœuf, le lard, et le jambon étrangers, qui se gâtent dans les magasins, en les envoyant aux ventes publiques qui sont plus expéditives. La prompte circulation de ces produits (qui perdent de leur valeur en restant longtemps dans les dépôts) a le double avantage de permettre à la classe ouvrière de les acheter à bas prix, et aussi de remplir les vues du Gouvernement, en mettant le tarif de Sir Robert Peel en pleine opération.—*Post, City Article.*

Nous avons pris la liberté d'adresser notre Journal à beaucoup de personnes que nous n'avons pas pourtant encore l'honneur de compter parmi nos souscripteurs. C'est notre connaissance personnelle de leurs intentions bien marquées pour tout ce qui a rapport à l'utilité publique qui nous a engagé à cette démarche. Nous regarderons comme souscripteurs ceux qui ne nous remettront pas le Numéro que nous leur avons envoyé et nous leur enverrons régulièrement nos prochaines livraisons.

NOUVELLE MANIÈRE DE CULTIVER LE FRAISIER.

La manière habituelle de cultiver le fraisier a plus d'un inconvénient. Lorsque la pluie tombe, sa frêle tige ploie sous le fardeau et s'affaisse, le fruit se penche sur le sol trempé d'eau, et bientôt ses tendres et belles couleurs sont souillées de boue. En tout temps les insectes qui restent sur la terre, les limaces rampantes, le dévorent ou le flétrissent de leurs sales attouchemens.

On a imaginé un nouveau procédé de culture qui non seulement protège le fruit contre les souillures de la terre, et contre la plupart des insectes, mais qui permet en outre de pouvoir planter un plus grand nombre de fraisiers sur un terrain donné. Ce procédé, depuis longtemps en usage dans plusieurs pays, par exemple en Ecosse et en Angleterre, a été signalé par M. Robinson à la société royale et centrale de la Seine, et à la société d'horticulture de Paris.

On élève, avec la terre propre au fraisier, un ou