

Pour empêcher les bouilloires de se couvrir de chaux.—Souvent les eaux employées pour les usages domestiques sont chargées d'une quantité considérable de carbonate de chaux qui s'y tient en suspension à l'aide d'un excès d'acide carbonique. Lorsqu'on fait bouillir ces eaux, l'acide carbonique se dégage et la chaux ou plutôt le carbonate de chaux se précipite au fond du vase. Il tapisse alors toute la partie interne de la bouilloire [bombe ou canard d'une croute calcaire qui diminue l'action du feu et retarde l'ébullition de l'eau. Pour prévenir cet inconvénient on jette dans la bouilloire, une écaille d'huître sur laquelle la chaux viendra se déposer au lieu d'encroûter les parois intérieures de la bouilloire,

DESTRUCTIONS DES PUCERONS PAR LE TABAC.

Il est peu de nos lecteurs qui ne savent qu'une forte décoction de tabac est toujours plus ou moins efficace pour opérer la destruction des pucerons. En prenant une pinte de cette nicotine à laquelle, on ajoute cinq pintes d'eau, on obtient un mélange qui, projeté sur les parties attaquées par les pucerons, fait mourir ceux-ci. Si deux jours après cette opération on s'apercevait qu'il y a encore des pucerons, on recommencerait une seconde aspersion. Il est bien rare qu'on soit obligé d'aller au-delà de deux fois.

MOYEN POUR OBTENIR DE GROS ŒUFS.

Un fermier nourrit ses poules de manières qu'elles lui font des œufs d'un poids énorme, quelquefois deux ou trois jaunes en hiver comme en été. Voici sa méthode : Il prend une mesure de gousses de lin sans graines, qu'il met dans un four médiocrement chaud pour les sécher ; il les fait battre ensuite comme des grains et les met dans l'eau bouillante ; il y mêle une mesure de son de froment, et autant de farine de gland ; il en fait une pâte avec une quantité d'eau proportionnée et on nourrit ses poules, qui lui payent richement sa peine.—*Revue d'économie rurale.*

—M. Cochrane, de Compton, a acheté dernièrement des animaux de race en Angleterre qui viennent d'arriver par le *North American*. Une vache, entr'autres, lui coûte \$8,000.

Les gens de la campagne étaient en petit nombre au marché Bonsecours vendredi, ceci est dû au feu qui sévit dans les bois et empêche les bateaux à vapeur de marcher. Le nombre des acheteurs étaient considérables et tous les effets apportés se sont vendus à un haut prix, excepté les fruits qui sont en quantité et se vendent à des prix très réduits. Les fruits de jardins sont en abondance, mais les choux sont rares. Les patates sont d'une qualité supérieure cette année. Le beurre salé est en demande et sont à la hausse. Les viandes fraîches sont rares et très difficiles.

A propos de la récolte, j'ai eu le plaisir de converser longtemps avec le Rvd. M. Gaboury, curé de St. Marcel, arrivant d'une excursion dans la vallée de la Mantawa. Il y possède une ferme dans la petite colonie des Rvds. M. M. Brassard et Primeau. Il m'informe que là le foin est venu en abondance et que le grain y a la plus belle apparence. C'est à pleines clôtures et à rouler, comme disent les gens. Les colons sont donc dans l'abondance et dans la joie. Outre cela, la pêche abonde dans cette contrée, dont M. Gaboury fait les plus grands éloges, tant sous le rapport de la beauté que de la qualité du sol. Il ne craint pas de dire que c'est là que se trouvent les plus belles comme les meilleures terres du Canada.

—*Pionnier*

BULLETIN COMMERCIAL.

La semaine qui vient de finir a vu peu de transaction à Montréal, surtout pour le marché à la fleur qui est de 25 cts meilleur marché sur le marché en gros. Le montant de quarts de fleur au magasin et dans les moulins était de 120,925 quarts, le 15 Août 1870, contre 52,976 l'an dernier à la même date.

Le marché aux farines est tranquille cet avant-midi. Pas de changements dans les prix depuis la fermeture du marché hier. Des ventes pour consommation locale comprenant quelques petits lots de farine forte, ont été faites à \$5.80 et 5.90. Reçu par le Grand Tronc : 2,724 grst.

Farine par 196 lbs.—Supér. Extra, \$6.40 à \$6.50 ; Extra \$6.00 à \$6.10 ; de Goût \$5.50 à \$5.75 ; Superfine blé du Canada \$5.25 à \$5.30 ; Superfine blé de l'Ouest \$4.90 à \$5.00 ; Superfine forte du Canada, \$5.50 à 5.60 ; farine forte de Boulanger \$5.75 à \$6.00 ; superfine blé de l'Ouest (Canal Welland) \$5.25 à \$5.30 ; marques de la cité superfine blé de l'Ouest \$5.25 à \$5.35 ; Superfine du Canada No 2 ; \$4.75 à \$4.90 : No 2 des États de l'Ouest \$4.75 : Fine \$4.40 à \$4.50 ; Moyenne \$4.00 à \$4.25 ; Farine en sac du Haut-Canada \$2.90 par 100 lbs. selon la qualité ; farine en sac de la cité (livrée) \$3.00.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Tranquille, \$5.25, selon la qualité

Blé par mts de 60 lbs.—Aucune transaction. No 2 Milwaukee et Chicago du printemps nominal à \$1.07½ en entrepôt.

Pois, par 66 lbs.—Peut être coté à \$7½ à 90c.

Orge, par 48 lbs.—Mes côtes sont nominables à 70c.

Avoine, par mts de 32 lbs.—Dernière vente pour exportation à 38 à 40c.

Saindoux, par lb.—Lourd, à 14c.

Lard, par quart de 200 lbs.—Ferme Mess \$25.00 à \$26.50 ; mess mince \$26.50 à \$27.00 ; prime mess, \$24.00 à \$24.50 ; prime, \$22.00 à \$22.50.

Beurre, par lb.—20 à 20½c pour le commerce de la cité.

Fromage par lb.—Ferme : 11½ à 11½ pour manufacture de choix.

Alcalis, par 100 lbs.—Premières \$6.50 ; secondes \$5.75. Perlasse nominale \$7.35.

Voici sur la récolte en France un correspondant :

Terminée dans le midi, la moisson est actuellement en pleine activité dans le centre de la France.

"Sur tous les points on coupe les blés et, d'après les renseignements transmis par une correspondance agricole, la pesanteur des gerbes, leur grand nombre et la qualité du grain assurent une bonne récolte, plus satisfaisante qu'on ne l'espérait.

"Les seigles rendront autant que les froments. Les avoines laissent à désirer ; la totalité n'a pas une parfaite maturité, une grande partie est encore verte, ce qui en diminue la valeur. Cependant, en général, la récolte ne sera pas mauvaise.

"L'abondance des fruits sera considérable et de bonne qualité, selon les apparences. Les foins deviennent de plus en plus rares, et l'on se prémunit contre les éventualités de l'hiver. L'agriculteur sait que la patate contient cette année beaucoup de substance alimentaires ; aussi se propose-t-il de la donner hachée, avec une addition de farine, de pois, seigle et de fèves qui sera aussi très abondante.

On dit que la récolte de foin est complètement nulle en France et en Angleterre. Le *Times*, de Londres, annonce que dans les campagnes anglaises le foin se vend déjà \$40 le cent bottes. Il est encore plus cher en France, à raison de la consommation de l'armée. Les deux pays seront forcés d'importer du fourrage pour hiverner les animaux.

En cette ville, le 24 du courant, à la résidence de son fils, de Théophile Dupont, Sieur Charles Dupont, bourgeois ci-devant de St. Damase, à l'âge avancé de 75 ans, 7 mois et 2 jours.

Les funérailles auront lieu vendredi, le 26 du courant, à St. Damase ; le convoi funèbre laissera la demeure de son fils, à St. Hyacinthe à six heures du matin. Les parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation.