Après-midi—: Cette dernière ration de la journée doit être servi de la même manière que celle du midi, c'est à dire mélangées à des balles de céréales, etc.. Elle doit de plus être donnée assez à bonne heure pour que les poules aient le temps de la trouver toute, sans en perdre un grain; et en quantité suffisante pour qu'elles en aient le jabot bien rempli, vu la longueur du temps qui doit s'écouler avant le repas du suivant. Les pois sont ce qu'il y a de mieux pour ce dernier repas de la journée et pour l'ensemble des rations de ce jour.

Mais comme il est très bon de varier chaque jour, on donnera le lendemain :

Matin—: Os bouillis coupés, répandus sur le sable, dans la proportion d'une livre par douze (12) poules.

Midi—: Orge, comme la veille au midi.

Après-midi—: Blé, servi de la même manière que les pois le soir précédent.

Troisième jour—: Matin—: Pommes de terre cuites, mélangées avec du son, restes de la cuisine, viande, le tout un peu salé.

Midi—: Avoine, comme au premier jour.

Après-midi—: Blé, comme au second jour.

Quatrième jour—: Afin de varier plus efficacement encore, on commencera par donner du grain le matin, avoine ou orge.

À midi, la pâtée : foin, pommes de terre, viande, pain, et enfin le soir, du grain autre que celui du matin.

Et ainsi de suite, un jour l'un un jour l'autre.

Il est bon de répéter ici qu'il faut toujours aux poules les matières nécessaires à la formation de la coque de leurs œufs, ainsi que des légumes crus, autant qu'elles en ont besoin. Il faut toujours laisser aussi devant les poussins, les poulets, les poules et les volailles en général, de l'eau fraîche et pure en abondance; ceci s'applique à toutes les saisons.

Voilà pour l'hiver.

En été, il faut donner peu de chose aux volailles, si elles ont un grand espace à parcourir, car elles trouveront bien ce qu'il leur faut. Les divers grains et graines perdus, les insectes, divers petits fruits, les différentes espèces d'herbes, voilà leur affaire. Une poignée de grain, une fois par jour, le matin, et par poule, c'est suffisant. Le pain rassis, plus ou moins dur, cassé en petits morceaux et mélangé avec du son, leur convient aussi fort bien; il fait même mieux que le grain, quand les volailles sont bien grasses. Il convient aussi de temps en temps à toutes les volailles, afin de varier leur alimentation.

Pour ce qui est de la verdure, il leur en faut de toute nécessité, mais elles ne sont pas difficiles, toute espèces d'herbes leur conviennent; cependant elles ont une prédilection toute particulière pour les salades, qui sont pour elles un très bon rafraîchissement et qu'elles picotent avec avidité.

Un bon régime à faire suivre aux poules dont on veut faire couvrir les œufs, si elles sont encore renfermées dans le poulailler, et grasses, est le suivant.

POUR LE REPAS DU MATIN : Placer de grand matin dans le poulailler, une demi-douzaine de fêveroles (gourganes) concassées, ou une poignée de pois, pour chaque poule, un navet ou un chou de Siam, cru, un oignon coupé, et quelques feuilles de chou.

LES VIN : D'ESSEX

M. Ernest Girardot, de E. Girardot & Cie, viticulteurs et vinificateurs à Sandwich Ont., est passé à Québec cette semaine de retour d'un voyage d'affaires aux Provinces Maritimes.

Le nombre des connaisseurs en vins tend à augmenter au Canada. Après avoir goûté les vins Girardot, nos gourmets éprouvent une sorte de fierté nationale. La maison Girardot, qui cultive la vigne depuis quarante ans, a réussi à produire des vins de ce genre. Avec le Concord on fait maintenant un Bordeaux qui se compare avantageusement avec les bons vins de table importés de France. Deux ou trois ans d'âge lui font perdre son fumet de terroir, lequel n'est pas désagréable, au reste, pour tous les palais. On cultive maintenant sur la péninsule d'Essex, si admirablement située entre le lac Ste Claire et le lac Erié, et surtout sur l'Ile Pelée, des variétés de raisins fort riches, le Catawba, le Delaware, etc., qui font des vins de messe délicieux. M. Girardot avait avec lui un Chablis et un certain Château-Yquem qui ont fait sensation à Québec. On y goûte le raisin savoureux de Californie additionné au cru domestiques.

M. Girardot, bien qu'originaire de France, est opposé au traité de commerce franco-canadien. Il ne voit pas pourquoi on réduit les droits sur des vins remontés d'alcool pour la traversée. Comme le vin n'est pas le seul article visé par le traité, il ne peut être question d'abroger le traité, uniquement pour protéger le vin canadien. On pourrait plutôt permettre aux fabricants de distiller les marcs sous l'œil de l'accise, et tolérer une certaine proportion de vinage.

M. Jules Baillargeon, un expert en vins, qui fait depuis nombre d'années le commerce des vins d'Espagne et de Sicile, a accepté l'agence des vins Girardot à Québec.

DERNIERES COTES DE LIVER-POOL

8 juillet 1896.

Blé printemps.....	4/10 à 5/0
" roux d'hiver.....	5/1 à 5/3½
" No. 1 Cal.....	5/2½ à 5/3½
Mais.....	2, 11¼ à 0 0
Pois.....	4/9 à 0 0
Lard, nouveau.....	45 0 à 0 0
Saindoux.....	20 9 à 0 0
Bacon.....	23 0 à 24 0
Suif.....	17 0 à 0 0
Fromage coloré.....	34 6 à 0 0
" blanc.....	34 6 à 0 0

MARCHE DE DETAIL DE QUÉBEC

Québec, 7 juillet 1896.

Bœuf 1 ^{er} c, qualité, par 100 lbs..	9.00 @
" 2 ^e c " " " "	8.00
" 3 ^e c " " " "	6.00
" par livre.....	0.05 0.15
Veau, " " " "	0.08 0.12
Mouton, " " " "	0.07 0.10
Agneau.....	3.00 4.00
Porc frais par 100 lbs.....	5.00 5.75
" par livre.....	0.12
Porc, salé, par baril.....	14.50 16.00
" par livre.....	0.10 0.11
Jambon frais par livre.....	0.06½ 0.07
" fumé, " " " "	0.09 0.10
Farine Hungarian.....par baril	4.25 4.50

Extra.....	"	3.60	3.65
" Forton boulanger	"	3.90	4.00
" Extra d. print.....	"	3.75	3.85
" Superfine.....	"	3.60	3.70
" Fine.....	"	3.35	3.40
" en poche, 98 lbs.....	"	1.85	2.00
" d'avoine.....par baril	"	3.50	3.75
Bœuf d'Inde, blanc.....	"	2.40	2.50
" jaune.....	"	2.20	2.31
Sammon No 1, baril 200 lbs.....	"	16.00	16.50
" par livre.....	"	0.12	0.13
Morue verte, par baril.....	"	4.50	4.75
" en draft.....	"	4.50	4.75
" par livre.....	"	0.04	0.00
" par quintal.....	"	4.50	4.75
Huile de morue, par gallon.....	"	0.29	0.30
Hareng Labrador No 1, baril.....	"	4.50	5.00
Volailles, par couple.....	"	0.70	1.00
Polets du printer ps, par couple	"	0.60	1.00
Dindes, par couple.....	"	3.00	3.00
Perdrix.....	"	0.50	0.60
Canards noirs.....	"	0.75	0.00
Patates (Early rose), minot.....	"	0.32	0.33
Avoine, par minot, 34 lbs.....	"	0.31	0.35
Beurre salé, par livre.....	"	0.14	0.18
" frais.....	"	0.15	0.18
" en pains.....	"	0.20	0.25
Fromage, par livre.....	"	0.12	0.13½
Œufs, par doz.....	"	0.12	0.13
Foin, par 100 bottes.....	"	10.00	10.50
Paille, " " " "	"	4.00	5.00
Bois par corde (2½ pieds).....	"	3.50	4.50
" " (3 ").....	"	3.50	5.50

COURS ET STOCKS

COURS STERLING

New-York, 9 juillet. 11.00 h.a.m.—A vue 4.88 Soixante jours, 4.87.

Bourse de Montréal

Montréal, 9 juillet. 1895.

Canadian Pacific Railway, 61 à 59
Duluth Com. 4¾ à 4
Duluth Preferred, 13 dem.
Commercial Cable Company, 152½ à 151½
Wabash, preferred, 14¼ à 12
Montreal Telegraph Company, 165 à 163
Richellen & Ontario Nav. Co., 82
Montreal Street Railway, 209½ à 208½
Montreal Street Railway, nouv., 219 à 219
Montreal Gas Company, 183 à 182½
Bell Telephone Company, 160 à 153½
Royal Electric Light Company, 115
Toronto Street Railway, 60 à 64½
Bank of Montreal, 220½ à 219½
Quebec Bank, 119 à 117½
Ontario Bank, 56½ dem.
Banque du Peuple, 1½ à 1¼
Molson's Bank, 181 dem.
Bank of Toronto, ex-div., 234 offert
Banque Jacques-Cartier, 105 demandé.
Merchants Bank, 162 à 160
Merchants Bank of Halifax, 164 à 160
Banque Nationale, 75 à 68½

THE HORSEMAN,

RECOGNIZED AS THE LEADING

Turf Journal of America.

ALWAYS DESIRABLE, And during the racing season ALMOST INDISPENSABLE.

Its treatment of turf matters and subjects of interest to horsemen in all sections is comprehensive and impartial, its news is up to date, its editorials are practical and its reports of sales, private and public, and of races, are accurate and complete. Your subscription will be taken at the office of this paper. Send to the publishers for a sample copy.

ADDRESS, THE HORSEMAN, 923-325 Dearborn-st., Chicago, Ill.