

On se hâte de la faucher dès que les cosses commencent à jaunir. De toutes les graines, c'est la plus nourrissante ; la paille est presque égale au foin. La lentille se cultive souvent pour fourrage : comme tel, on la fauche dès que les tiges sont bien formées. Ce fourrage est trop nourrissant pour le donner seul aux chevaux ou aux animaux. On sème aussi la lentille avec du seigle ; alors, on la donne hachée aux chevaux et aux moutons en guise d'avoine. Il faut qu'elle soit parfaitement sèche pour l'engranger. Il est bon d'y saupoudrer du gros sel lorsqu'on la charroie ; une demi terminée suffit pour chaque voyage. Toutes les terres lui conviennent, mais cependant elle demande à être bien égoutée.

Du sarrasin.—Le sarrasin forme une récolte précieuse par la promptitude de sa croissance et parce qu'il vient dans les terres franches les plus maigres comme sur les terres noires de savane. Mais il craint le froid ainsi que les vents et les pluies pendant la floraison. Le sarrasin veut un sol meuble, chaud, sablonneux ou tourbeux. Il épuise peu la terre et donne un beau produit dans une terre convenable. On le sème ordinairement à la fin de juin. Dès que la plupart des grains sont bruns, il faut le faucher et ne le rentrer à la grange que lorsque sa tige est parfaitement sèche ; sinon, il serait indubitablement exposé à pourrir. Bien des personnes emploient sa farine comme nourriture. Le sarrasin est bon aussi pour les chevaux, pour les bêtes à l'engrais et les volailles. Il forme un excellent engrais vert pour le sol.

Du seigle.—Le seigle se cultive comme le blé. Il veut une terre meuble et légère, et se contente d'un sol pauvre et sablonneux, parce que sa paille qui est beaucoup plus longue que celle du blé, est souvent exposé à se coucher. Une fumure fraîche lui est très-convenable. Le seigle se récolte mûr, car il ne s'égraine pas aussi facilement que la plupart des autres céréales. Il fait un pain excellent, surtout lorsque la farine est bien travaillée. Sa paille sert à couvrir les habitations, et à faire également des liens pour mettre en gerbes les autres récoltes quand on n'a pas eu l'avantage de se procurer des harts ; mais elle ne vaut rien comme fourrage, si ce n'est lorsqu'on la coupe verte ; encore, dans ce cas, faut la mélanger à d'autres fourrages.

On distingue deux variétés principales de seigle, le seigle de printemps et le seigle d'automne. Celui-ci peut aussi bien se cultiver dans la province de Québec que le seigle de printemps, parce qu'il est très-rustique et qu'il ne redoute point la gelée,

UN AMI DU PROGRES.

Un journal des Etats-Unis, le *Times*, de New-York dit que " le territoire de la Rivière-Rouge renferme la meilleure région pour la culture du blé qui puisse se trouver sur le continent. Bien que situé loin au nord de nous, il a un climat d'une remarquable salubrité et l'on estime qu'il pourra offrir de délicieux chez soi à vingt millions de personnes civilisées.

RECETTE POUR FAIRE DE LA BIÈRE.

Dans 5 gallons d'eau douce, mettez 1 pot d'orge, 1 quarteron de houblon, et faites bouillir pendant 1½ heure. Coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Mettez alors un pot de mélasse, une once de gingembre et 1 pinte de *hisse* qu'on achète chez les boulangers. Brassez un peu en mettant votre *hisse*. Mettez tout cela dans un baril de cinq gallons ; mettez-le près du poêle, et laissez fermenter pendant 1½ journée ou 2 jours. Pendant ce temps, votre baril doit demeurer débouché.

Après cela, ôtez votre baril de près du poêle, bouchez-le, et laissez vieillir pendant 8 à 10 jours.

Quand vous bouchez votre baril, s'il est trop plein, vous pouvez en ôter une bouteille environ, avant de placer le bouchon. Il serait mieux encore de mettre cette bière en bouteille pour la laisser vieillir. Mais il faut bien acheter les bouteilles.

COMBIEN D'ŒUFS LES POULES PONDENT-ELLES.

Un cultivateur des environs de Bayeux a assuré avoir vendu ou consommé chez lui, du premier janvier au 31 décembre, quatorze mille cinq cents, œufs, avec une basse-cour peuplée de deux cents poules.

Il s'ensuivrait que chez lui, chaque poule aurait en moyenne pondé un peu plus de soixante-dix œufs. Ce résultat doit être considéré comme très-beau, et on ne l'obtiendra qu'à force de vigilance et de soins.—*Pionnier*.

On a entendu le chant du rossignol Dimanche matin dans le bocage de l'Évêché.

LES BLES DE L'OUEST.—On a calculé qu'à la date du 1er mars, il y avait dans les entrepôts du Mississippi, au-dessus de la Croix, sur la rivière Chipewawa, et sur les lignes Winona, St. Peters et Minnesota Valley railroads, deux millions cinq cent mille boisseaux de blé. On assure aussi que les fermiers qui habitent le long de la ligne du chemin de fer de Minnesota Valley ont encore en mains la moitié ou les deux tiers de leur dernière récolte.

Ce grain doit être conduit sur les grands marchés par les voies les moins dispendieuses, car le prix de vente est si peu élevé, que les frais de transport pourraient facilement absorber tous les bénéfices du producteur. La flotte du Mississippi, pour le transport des blés, se composera, cette année, de 41 steam boats et de 80 barques, appartenant aux compagnies Northern Parker Line et Northwestern Union Line de Saint-Louis.

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 21 mars 1870.

Malgré les mauvais chemins. Samedi dernier il y avait beaucoup de monde sur le marché et un bonne quantité d'effets. Le sucre nouveau y obtenait de bons prix. On pense qu'il s'en fera une bonne quantité. Les acheteurs de chevaux abondent, et ils donnent de bons prix. Les oiseaux printanniers sont revenus.

Voici le prix des grains chez les marchands de cette ville :

Orge par 50 lbs.....	£0 2 1
Avoine par 36 lbs.....	0 1 8
Pois par 66 lbs.....	0 3 3
Graine de lin.....	0 6 0

St. Hyacinthe 26 mars 1870.

FARINE—Fleur, ex. supertine	\$4 50	a 4 55
" en poche p 100 lbs	2 00	a 2 25
GRAINS—Orge par minot..	0 50	a 0 60
Avoine do	0 25	a 0 30
Gaudriole do	0 35	a 0 45
Pois do	0 75	a 0 00
Blé do	1 10	a 0 00
Blé d'inde do	0 30	a 0 00
Sarrasin do	0 50	a 0 00
VOLAILLES—Dindes par couple	2 00	a 2 50
Oies do	1 00	a 2 00
Canards do	0 40	a 0 50
Poules do	0 40	a 0 70
Poulets do	0 20	a 0 35
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0 5	a 0 10
Do par quartier	0 4	a 0 6
Veau au quartier.....	0 60	a 1 00
Mouton, par quartier	0 40	a 0 60
Lard par livre.....	0 10	a 0 15
salé	0 9	a 0 10
Do par 100 lbs.....	9 00	a 12 00
DIVERS—Patates au minot ..	0 60	a 0 75
Beurre en livre	0 18	a 0 20
Do en tinette.....	0 15	a 0 20
Sucre d'érable	0 10	a 0 15
Œufs la douzaine.....	0 15	a 0 20
Suif la livre.....	0 15	a 0 0
Foin par 100 bottes...	4 0	a 6 0
Paille do	0 0	a 0 0
Choux la pièce.....	0 8	a 0 10
Miel la livre.....	0 10	a 0 12