

Boswell, occupait le fauteuil présidentiel et M. W. Gray, agissait comme secrétaire. Etaient présents : Son Honneur le Maire, le Lt. Col. Forsyth, le baron Falkenberg, MM. James Dinning, J. S. Clapham, Siméon Lesage, le major Thurnbull, M. Thos. Delany, Dr. Wm. Marsden, le Capt. George Robt. White, MM. Whealty, Anderson, John Laird, A. D. Webster, Chs. Wilson, James Watters, Alex. King et plusieurs autres.

Après la lecture du rapport annuel et l'exposé des finances de la Société, les messieurs suivants ont été élus officiers pour l'année courante :

Président : James Dinning ; vice-président, J. K. Boswell ; sect.-trés., C. R. O'Connor ; comité de direction, MM. W. Anderson, Thos. Delaney, J. Bell Forsyth, Pierre Garneau, John Lawson Gibb, Frost, Wood Gray et Alex. King.

**Société d'Agriculture du Comté d'Arthabaska.**

L'assemblée annuelle pour la réorganisation de la Société d'Agriculture du comté d'Arthabaska, a eu lieu le 20 Décembre au village d'Arthabaska-ville. Antoine Gagnon, Ecr., a été réélu président, etc., M. Charles J. Powell, secrétaire-trésorier.

Les messieurs dont les noms suivants ont été élus directeurs pour les paroisses où ils résident :

Solime Bourbeau, St. Cristophe ; Moïse Carignan, Ste. Victoire ; Basim Vallières, St. Norbert ; Prudent Lainesse, St. Albert ; Augustin Bourque, St. Médard ; G. Talbot, St. Patrice de Tingwick ; S. Piché, St. Valère de Bulstrode ; D. Bergeron, St. Louis de Blandford ; O. Gélinas, Ste. Clotilde d'Horton ; L. Prince, St. Eusèbe de Standford ; Zoel Bêliveau, St. Paul de Chester ; Ls. Roy, St. Hélène de Chester.

**ART VETERINAIRE.**

Un journal d'agriculture anglais recommande le remède suivant pour la guérison de l'éparvin. Prenez :

- Acide muriatique 4 onces ;
- Esprit de whiskey 2 onces ;
- Sel de cuisine 3 onces ;
- Eau une pinte. Mélez.

Appliquez de ce remède, tous les jours et tout le temps, au moyen d'un morceau d'éponge taillé de la forme de l'éparvin, et imbibé de ce remède et attaché sur la bosse. L'éponge doit être constamment humide, et l'animal doit avoir du repos.

**HYGIENE.**

*Remède contre la petite vérole (picotte)*  
Lorsque Jenner eut découvert le vac-

cin, son nom devint célèbre par tout l'univers, mais lorsque la plus scientifique Ecole de médecine du monde, celle de Paris, publia cette recette comme une paracée contre la picotte, elle passa inaperçue ; cependant elle guérit dans tous les cas. Elle ne peut jamais faire de mal, et peut aussi guérir les fièvres scarlatines. Voici cette recette telle que nous nous en sommes servie nous-même dans des centaines de cas de fièvres scarlatines, et de picotte, avec le meilleur résultat.

Sulphate de zinc, un grain ; Digitale, un grain ; Une demi-cuillerée à thé de sucre. Mélez dans deux cuillerées à soupe d'eau. Lorsque le tout est bien mélangé, ajoutez-y quatre onces d'eau.

A prendre une grande cuillerée toutes les heures.

Dans douze heures de temps, les fièvres scarlatines ou la picotte disparaîtront. La dose, pour les enfants, doit être diminuée à proportion de leur âge.

Si vous voulez profiter des conseils et de l'expérience des autres, vous vous servirez de cette recette contre ce terrible fléau.

**MAXIME.**

**Ordre.**

Avec de l'Ordre, la médiocrité peut faire ce que ne peut point l'abondance qui n'a pas de règle.—L'Ordre a trois avantages : il soulage la mémoire, ménage le temps et conserve les choses.—Le désordre a trois inconvénients : l'ennui, l'impatience et la perte du temps.—L'Ordre qui produit les biens, les conserve et les multiplie.

**COIN DU FEU.**

**Amenez vos rats.**

Adam Bepler tient une auberge dans un coin des Etats-Unis. Par une sombre soirée d'automne, un homme se présente chez lui vers la fin de la veillée et demanda le couvert pour la nuit.

"Volontiers," dit Adam, en jetant un œil sur l'étranger. "Si vous prenez le déjeuner, ce sera juste une piastre."

"Mais je n'ai pas d'argent" dit l'homme. "Je suis mort de fatigue, mais faites moi crédit."

"Ah" dit Mr. Bepler, "je n'aime pas ces pratiques là. Si je le voulais, j'en aurais ma maison pleine tous les soirs, mais cette monnaie ne peut faire marcher cette maison."

"Dites donc," reprit l'étranger, "avez-vous des rats ici ?"

"Oui dit Adam, vous pouvez croire que nous en avons. Quoi la place en est toute grouillante."

Bien, répliqua l'homme, "je vais vous dire ce que je ferai. Si vous me donnez le couvert pour la nuit, et le déjeuner, demain matin, je tuerai tous vos rats."

"C'est fait, dit Bepler, qui était depuis longtemps au désespoir des déprédations que faisaient les milliers de rats qui infestaient ses bâtisses."

Donc l'étranger, homme pâle, décharné et à l'air mélancolique, fut conduit à son lit il n'y a pas de doute qu'il dormit d'un profond sommeil.

Le lendemain matin, après le déjeuner, Mr. Bepler, prit occasion de rappeler, à son pensionnaire d'une manière très gentille, le marché qu'ils avaient fait ensemble la veille au soir.

"Qu'est-ce, tuez vos rats ! certainement," dit le mélancolique étranger, "où est-ce qu'il y en a le plus ?"

"Il y en a une multitude dans la cour de la grange," répondit Adam.

Eh ! bien allons-y, répondit l'étranger. "Mais arrêtez ? j'y pense, avez-vous un bout de gros feuillard ?"

On lui remit un morceau de feuillard long de près de quinze pieds, il l'examina avec soin d'un bout à l'autre et le trouva assez fort et assez long, puis il se rendit à la grange accompagné de Mr. Bepler et d'un grand nombre de curieux et de faîneants, qui avaient hâte de voir comment le grand tueur de rats allait procéder. Arrivé là, l'étranger regarda un peu à droite et à gauche, puis s'adossa fermement contre la porte de la grange, et levant son arme.

"A présent, dit-il à Adam," je suis prêt. Amenez vos rats."

**Marché de St. Hyacinthe.**

Farine de blé par 100 lbs, 3.00 ; Grain, Blés par minot 1.50 ; Pois 80c ; Orge 40 à 50c ; Sarrasin 50c ; Blé-d'inde 60 à 80c ; Lin 1.25 ; Avoine 82 lbs, 35c. Bœuf No. 1, par 100 lbs, 5.00 ; do no. 2, 4.00 ; do no. 3, 3.00 ; do la lb 4 à 5c ; Veau do 6 à 8c ; Mouton do 5 à 6c ; Agneau quartier 80c ; Lard frais, 100 lbs, 6.50 à 7 ; do la lb 8 à 9c ; do salé 100 lbs, 8.00 à 9.00 ; do la lb 8 à 9c. Volailles, Dindes par couple 2.00 ; Oies do 1.25 ; Canards do 80c ; Poules do 50c ; Poulets do 80 à 35c ; Pigeons do 15c. Gibier, Perdrix do 50c à Lièvres do 12c. Légumes, Patates minot, 50 à 80c ; Oignons do 1.0 ; Panets 50c ; Carottes do 50c ; Betteraves do 50c ; Navets do 50c ; Choux de St-Jam do 5 c ; Choux pomme 10 à 12c ; Céleri pied 10c. Beurre frais la lb 15 à 20c ; do salé 15 à 18c ; Pommes quart 3.00 à 3.50 ; Œufs la doz. 18c ; Sucre d'érable la lb 10c ; Miel do. 10c ; Saïndoux do 18c ; Suif do 10c ; Laine 40 à 50c. Bois, Erable par corde 4.50 à 5.00 ; Merisier do 4.00 ; Hêtre 4.00 ; Bois franc mêlé 3.50 ; Do moux 3.00 ; Epinette rouge 3.25. Peau de bœuf la lb 6 ; Veau do 10c ; Mouton do 15c. Fourrage, mil 9.00 à 10.00 ; Trèfle 7.00 à 8.00 ; Paille d'avoine 2.00 ; Do de blé 2.00

**Marché de Beauharnois.**

Grains, Pois minot 80c ; Orge do 50c ; Sarrasin do 50c ; Blé-d'inde do 80c ; Lin, 1.20 ; Mil 1.20 Avoine 40 lbs, 35c. Viandes.—bœuf, No. 1, 100 lbs 5.50 à 5.00 ; do No. 2, 4.00 à 4.50 ; Lard frais 100 lbs 5.50 à 6.00. Volailles, Dindes couple 1.25 à 1.50 ; Oies do 80 à 90c ; Poules do 40 à 45c ; Poulets do 80c. Légumes, Patates minot 35c ; Oignons do 80 à 90c ; Betteraves de 25c ; Céleri pied 6c. Laiterie, Beurre frais la lb 17c ; do sa 6 17c ; Fromage do 12c. Œufs, la doz. 2c ; Sucre d'érable la lb 12c ; Miel do 13 à 17c. Bois, Erable par corde 6.00 ; Merisier do 5.50 ; Hêtre 5.00 ; Bois franc mêlé 5.00 ; Do moux 3.50 Epinette rouge 4.00 ; Charbon, 2000 lbs 3.00. Fourrages, mil 9.00 à 10.00 ; Trèfle 8.00 à 9.00 ; Paille d'avoine 3.00 à 3.50 ; Do de blé 3.00.