

**HORTICULTURE.**

Le *Gardner's Monthly* dit que les plantes de maison que l'on garde l'hiver dans les fenêtres produisent plus de fleurs à une température de 55 degrés, qu'à une température plus élevée, et il cite parmi les principales, la mignonnette, les geraniums, les cupheas les fuchsias, les pensées, les primevères, &c., &c.

**DISPENSARE.**

**Des désinfectants.**

Il se forme souvent dans les chambres des malades, dans les caves dans les égouts, les étables, les loteries et autres lieux, des odeurs désagréables, et il devient nécessaire pour maintenir un air pur, et la santé des gens, de se servir de désinfectants. Le chlorure de chaux est probablement le meilleur désinfectant, quoiqu'il y en ait d'autres qui soient utiles. On peut faire rôtir du café dans la chambre d'un malade; on peut faire une solution de couperose et en asperger l'appartement, ou on en mouille des linges que l'on suspend dans les coins de la chambre; on peut en faire autant avec une solution de chlorure de chaux, ce qui aura l'effet de purifier l'air en très peu de temps.

Là où l'on doit se servir de désinfectants en quantités considérables, on peut s'éviter de la dépense en s'en manufacturant soi-même. On peut se composer un impur chlorure de chaux en faisant dissoudre, dans telle quantité d'eau, tout le sel qui pourra s'y fondre et en se servant ensuite de cette eau salée pour déteindre de la chaux. On ne doit pas se servir de cette eau salée plus qu'il n'en faut, pour qu'en se déteignant, la chaux prenne une consistance de pâte épaisse. Pendant quelques jours il faudra rajouter de la saumure, à fur et à mesure que la chaux en consommera. Ce désinfectant sera, tout aussi avantageux pour les fins du dehors, que l'article pur qu'on achètera chez l'apothicaire, et qui coûtera bien cher.

On peut le garder sous une remise ou un hangard, l'humecter de temps en temps et s'en servir aussitôt qu'il s'émane des mauvaises odeurs; et l'on peut être assuré que l'air sera purifié d'une manière efficace.

Les habitants des villes et des villages, devraient, dans l'intérêt de leur santé et de leur confort, toujours en avoir une provision pour les moments du besoin, surtout à l'approche du printemps et des chaleurs. Ce désinfectant est de beaucoup plus salubre que la chaux vive, laquelle, ne fait que disperser les mauvaises effluves dans l'atmosphère.

**MAXIME.**

**Prévoyance.**

Si tu achètes ce qui est *superflu* pour toi, tu ne tarderas pas à vendre ce qui t'est le plus nécessaire. Épargne, pendant que tu le peux, pour le temps de la vieillesse et du besoin. Le soleil du matin ne dure pas tout le jour. Le gain est incertain et passager; mais la dépense est toujours continue et certaine.

**COIN DU FEU.**

**Anecdotes.**

Un individu un peu adonné aux exagérations se trouvant un jour à table en compagnie d'amis qu'il avait invités à dîner, raconta une histoire tellement fabuleuse qu'il s'aperçut lui-même qu'il avait été trop loin. Se tournant du côté d'un des invités qui souriait faiblement, il lui dit: "Vous ne croyez pas cela?" "Oh, oui," répliqua l'autre; je le crois parce que c'est vous qui le dites; mais je ne l'aurais pas cru si c'était moi qui l'aurais vu."

Un avocat, homme d'esprit, demandait un jour en badinant, à une dame qui tenait maison de pension. Madame S. si un homme vous donnait cent piastres à serrer pour lui, et qu'il vint à mourir, qu'est-ce que vous feriez? Est-ce que vous prierez pour lui?" "Non, Monsieur," répliqua Madame S. "je prierais pour en rencontrer un autre comme lui."

On rapporte l'anecdote du fils d'un peintre de maisons, qui maniait parfaitement le pinceau, mais qui avait contracté l'habitude de donner ses couches de peinture trop épaisses. Son père qui l'avait souvent grondé pour cela, mais inutilement, perdit un jour patience et lui donna une volée que la moitié en était de trop. Lorsqu'il se fut acquitté de ce triste devoir. "Hein, mon jeune polisson," lui dit-il, comment trouves-tu ça? "Je ne sais pas," répliqua en gémissant le garçon; "mais il me semble que vous l'avez mise diablement plus épaisse que moi."

**La faucille et l'épi.**

Elle arme la main du moissonneur, et reluit à travers les blés; le soleil se joue dans son acier pur.

Fer redoutable, lui dit l'épi, éloigne-toi; que t'ai-je fait? Pourquoi veux-tu que je meure?

Non, dit la faucille, je ne suis pas l'arme du faneur, la terrible faux attribut du Temps, attribut de la mort qui fauche le blé et abat les générations.

Le foin, touché par la faux meurt

sous sa blessure; mais, moi, je suis dans la main du moissonneur un fer intelligent; je coupe la tige qui te soutient; mais ton grain survit, et ne se dessèche pas dans le sillon; ce n'est pas la mort que je te veux, mais la vie.

Ainsi, quand la mort vient toucher un mortel bien préparé, ce n'est pas la faux, l'arme des épouvantements qu'elle tient en sa main; elle tient la faucille, et elle n'atteint que la paille, la défeuille mortelle. Elle ne tue pas, elle délivre; elle récolte l'épi, qui est l'homme, et le fait passer du champ de la vie passagère à celle de l'éternité.

**Marché de Joliette.**

Farine.—de blé par 100 lbs \$3.00; Sarrasin, 2.00 & 55c; Seigle 2.00 Grain.—Pois, minot 80c; Orge do 50 & 55c; Sarrasin 50 & 60c; Blé-d'Inde 80c; Avoine 32 lbs, 30 & 35c. Lard frais 100 lbs 6.00; Do la B 9 & 10c; Jambons frais 8c. Volailles. Dindes couple 1.80 & 2.00; Oies 1.00; Poulets 40 & 50c; Perdrix 50c; Lièvres 12 & 14c. Légumes, Patates minot 20 & 25c; Oignons do 1.00. Beurre frais la B 15c; do salé 13 & 14c; Œufs par doz 20 & 25c; Sucre d'érable la B 14 & 13c; Saïndoux 15 & 17c. Bois, Erable, par corde 3.00 & 3.20; Merisier 2.75 & 3.00; Hêtre 2.20; Bot. franco mêlé 2.50; do Moux 1.50 & 2.00; Epinette rouge 2.50. Peaux Boeuf la B 7 & 8c. Bourrages, Mûl 7.00 & 8.00; Tréfle 6.00; Paille do d'avoine 4.00.

**Marché de St. Hyacinthe.**

Farine en quart.—Superfine Extra \$7.50 & 7.75; do forte 6.50 & 6.80; do No. 2, 6.20 & 6.25; Recoupe (gru) 1.50 & 1.50; Sou 100 lbs 1.10 & 1.2; Farine de blé par 100 lbs, 3.5; Grain; Blé par minot 1.50 & 1.75; Pois 80c; Orge 40c; Sarrasin 50c; Blé-d'Inde 80 Lin 1.25; Mûl 2.25; Avoine 32 lbs, 35c. Boeuf No. 1, par 100 lbs, 3.00 do no. 2, 7.00 00; do no 3, 6.00 do la B 9 & 10c; Veau do 9 & 10c; Mouton do 8 & 9c; Agneau quartier 60 & 80; Lard frais, 100 lbs, 6.00 & 7.00; do la B 8 & 9c; do salé 100 lbs, 7.00 & 8.00; do la B 9 & 10c. Volailles, Dindes par couple 1.50 & 2.00; Oiesdo 1.00 1.20; Canards 50 & 60c. do; Poules do 40 & 50c; Poulets do 4 c; Pigeons do 30 & 35c. Pigeons 20, Gibier, Perdrix couple 50; Lièvres do 10 & 12c. Poisson, Morue séchée la B 5c. do fraîches do 5c; Saumon 10c; Truite do 8c. Doré paquet 20 25c. Légumes, Patates minot, 50c; Oignons do 1.00 Fanets 50c; Carottes do 50c; Betteraves do 50c; Navets do 50c; Choux de Siam do 5 c; Choux pomme 15 & 12c; Céleri pied 12c. Beurre frais la B 20c; do salé 15 & 13c. Fruits, Pommes quart. 3.00 & 4.00. Œufs la doz. 20c; Sucre d'érable la B 10c. Miel do 10c; Saïndoux do 15 & 13c; Suif do 10c; Laine 4c. Bois, Erable par corde 5.00; Merisier do 4.00; Hêtre 3.75; Bois franco mêlé 3.50; Do moux 3.00; Epinette rouge 3.25. Veaux 100 lbs 4.00; Vaches à lait 25.00 & 30.00 Mouton avec la laine pièce 1.00. Fourrage, mûl, 8.00; Tréfle 7.00; Pile d'avoine 1.00; Do de blé 1.00.

**MARCHE DE SOREL.**

Farine en quart, Superfine extra 7.55; Extra 7.00; Farine de blé 100 lbs 3.00; Sarrasin 2.00. Grains. Pois minot 80 & 90c; Sarrasin 50 & 55c; Blé-d'Inde 1.00; Avoine 32 lbs 30c. Viandes.—Boeuf, No. 1, 100 lbs 5.00; do no. 2, 4.50; do no. 3, 4.00; do la B 7 & 9c; Mouton 7c; Agneaux quartier 25 & 50c; Lard frais 100 lbs 6.50 & 7.00; do la B 8 & 10c; do salés la B 10c. Volailles. D'Inde couple 1.25 & 1.80; Oies do 80c & 1.00; Canards; 6; Poules do 50 & 60c; Poulets 40 & 5 c; Pigeons 20c; Lièvres do 20c. Légumes, patates minots 30c; Oignons do 1.20; Navets do 20c; Beurre frais la B 13 do salé do 15c; Œufs, doz. 20 & 25c; Sucre d'érable la B 12c; Miel do 13c; Saïndoux 18c; Suif do 12. Erable par corde 6.00; Merisier 5.00; Hêtre 4.50 Bois franco mêlé 4.50; do moux 3.75; Epinette rouge 4.00; Charbon, 2000 lbs 8.00. Peaux de boeuf 1 B 8c; do de veau 10c. Fourrage, mûl 100 bottes 8.00 Paille d'avoine 3.00; do de blé 2.50.

**A VENDRE.**

Mr. JOSEPH LAFRAMBOISE de la Paroisse de St. Timothé, offre en vente, un jeune étalon de 2½ ans OLYDE CANADIEN, sous poil rouge, de pieds et 4 pouces de hauteur, pesant 1250 livres, St. Timothé, 19 Janvier 1872.—27 ttp