

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

Canadiana.org a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials / Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, II, 15.]
 Heureux les cultivateurs, s'ils savaient apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec—Mercredi, 11 Mai 1870.

No. 32



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Conditions.—L'abonnement sera de Un Ecu pour un an d'avance; quand il ne sera pas payé d'avance l'abonnement sera de \$1. On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Toute personne qui organisera un club de 50 abonnés aura droit à 50 copies du Journal pour \$20.

20 copies \$8.50. 10 copies \$4.50.

Le Journal d'Agriculture paraîtra le Mercredi de chaque semaine.

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

Toutes lettres, etc., devront être adressées Franco au

Journal d'Agriculture.

Le "Journal d'Agriculture" est imprimé et publié par Camille Lussier dans la maison en briques de H. J. Doherty

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

(Suite.)

VARIANTES ET PRECAUTIONS.

L'importance des écussons se trouve souvent atténuée ou favorisée par différents épis qui s'y remontent, et qui en réduisent ou en augmentent, suivant leur forme, leur nature, la place qu'ils occupent et l'étendue qu'ils embrassent.

Excepté les épis appelés ovales, tous ceux qui empiètent sur l'écusson en atténuent plus ou moins la valeur.

Nous signalerons particulièrement une autre espèce d'épi formé de poil montant, qui, par sa signification, a une certaine similitude avec l'écusson, il est situé à droite et à gauche de la vulve; son importance varie suivant son étendue et les formes qu'il dessine.

Cet épi sert à discerner les vaches franches des vaches bâtardes.

Par suite du croisement des classes, l'empreinte des écussons et des épis est sujette à diverses modifications, car la nature crée sans cesse de nouvelles

différences. Le croisement améliore ou fait dégénérer, ses effets portent sur la faculté lactifère et de reproduction.

Lorsque le dessin de l'écusson est bien formé et fin, l'individu qui le porte appartient toujours au premier ou au second ordre de sa classe; mais quand l'écusson est envahi sur une portion de sa surface par certains épis, la bête descend dans la classification d'un ou de plusieurs ordres.

Quand l'écusson est plus large aux environs de la vulve que dans le milieu de sa longueur, on compense la portion plus large par la portion plus étroite, et, ne tenant compte que de l'étendue moyenne ainsi obtenue, on le classe dans l'ordre le plus en rapport avec sa forme et son étendue.

Toutes variations de poil dans l'écusson sont des épis qui indiquent un défaut à l'intérieur, influant sur la sécrétion du lait.

En général, quand on verra dans l'écusson un épi situé à droite ou à gau-

che des cuisses, on saura qu'il existe une altération des vaisseaux situés au-dessous et de chaque côté du ventre, et l'on pourra s'assurer, en touchant ces vaisseaux de la main, que, du côté où l'épi empiète sur l'écusson, le vaisseau lactifère est moins gros, que le trou qui le termine est moins grand et moins profond que celui du vaisseau situé du côté opposé. C'est ce qu'il sera facile de constater en y enfonceant le bout du doigt.

On remarquera que les écussons et les épis ont, à l'époque où la vache se prépare à faire son veau, des dimensions extraordinaires, qui surpassent d'environ un tiers les dimensions ordinaires ou normales. Il faut donc se garder de partir des dimensions de l'écusson à cette époque pour juger du produit lactifère, car on serait induit en erreur. Cette exagération des dimensions de l'écusson est la suite de l'inflammation des vaisseaux lactifères ou du gonflement des glandes mammaires.

Les écussons et les épis sont plus apparentes et plus développés sur les vaches ou génisses grasses que sur les vaches ou génisses maigres; les signes caractéristiques de celles-ci sont moins apparentes et plus resserrés; ils sont néanmoins très visibles et faciles à distinguer dès la naissance, et quels que soient l'âge et l'état d'embonpoint ou de maigre.

Il arrive quelquefois, surtout chez les vaches résultant de croisements avec des taureaux d'une autre classe, que deux formes d'écusson se pénètrent ou se modifient l'une et l'autre. Alors le type primitif disparaît et l'évaluation devient plus difficile; il faut dans ce cas procéder par rapprochement et chercher, dans les deux classes d'où il dérive, celui des ordres de la classe dont l'écusson mixte se rapproche le plus par sa forme: on arrivera, de cette manière, à connaître approximativement la valeur du rendement.

Si l'on rencontre un écusson dont l'étendue caractérise une vache de premier ordre, et que cet écusson soit accompagné d'un ou plusieurs épis de poils montants ou descendants, semblable à ceux qui caractérisent ordinairement les animaux bâtards, comme cela indique une dégénérescence certaine, la quantité du lait pourra rester la même, mais sa durée sera certainement plus courte. De même que, si un écusson d'ordre inférieur ou de petite

dimension, possède les épis et la finesse du poil qui caractérisent les vaches de première qualité ou d'ordre supérieur, la quantité de lait ne sera pas augmentée, mais sa durée pendant la gestation suivante sera plus longue.

Règle générale: en se superposant aux signes caractéristiques d'ordre supérieur, les signes caractéristiques d'ordre inférieur dénotent une dégénérescence réelle; tandis qu'au contraire, quand les signes caractéristiques d'ordre supérieur s'ajoutent aux signes caractéristiques d'ordre inférieur, ils annoncent une amélioration notable.

Les marques ou échancrures dans lesquelles le poil ascendant de l'écusson est remplacé par du poil descendant sont toujours l'indice d'un amoindrissement plus ou moins considérable suivant l'étendue des échancrures; et dans ce cas il faut encore descendre d'un ou plusieurs ordres, pour apprécier les qualités réelles de la vache.

Cette même remarque s'applique aux solutions de continuité des épis causés par le poil en sens contraire; et il faut nécessairement en tenir compte, car ils influent notablement sur la quantité et la durée du lait.

Chacun des dix écussons parfaitement caractérisés représente une classe ou famille.

La première famille se nomme *flandrine*; la seconde, *flandrine à gauche*; la troisième, *lisière*; la quatrième, *courbeligne*; la cinquième, *bicorne*; la sixième, *double lisière*; la septième, *poitevine*; la huitième, *équérine*; la neuvième, *limousine*; et la dixième, *carrésine*.

L'American Agriculturist est toujours intéressant et utile. On trouve à chaque page des enseignements pratiques et nouveaux, sur l'agriculture. Ceux qui s'occupent de cette science retireraient un grand profit à s'abonner à ce journal. Au reste, la modicité du prix le rend accessible à toutes les bourses.

\$1.50 par année, s'adresser à Orange Judd & Co, 245 Broadway New-York.

L'American Stock Journal, un autre journal publié à Parkersburgh, dans l'intérêt des cultivateurs, et aussi très-peu dispendieux. L'utilité de ce journal est incontestable. Il est rédigé avec soin et d'une manière très-pratique.

Coût du journal par année \$1.00. S'adresser à N. P. Boyer & Co., Parkersburg, Chester County, Pa.

The Household, journal américain publié à Brattleboro, Vt.

Il contient à chacun de ses numéros des articles capables de contenter les lecteurs les plus exigeants. Ses enseignements toujours bien donnés s'étendent à tout ce qui concerne une ferme et ses dépendances. Les conseils de ce journal, s'ils étaient suivis seraient une source de prospérité.

Prix \$1.00 par année, publié à Brattleboro, Vt.

Le 4 du courant a eu lieu l'exposition des Etalons du comté de Rouville. Le concours n'a pas été aussi considérable qu'on s'attendait. Néanmoins on y a remarqué de jolis chevaux, entr'autres ceux de M. Abraham Fisk, de St. Paul, de M. Etienne Poulin, de Ste. Marie, de M. J. Bte. Laliberté, de St. Césaire et de M. Hubert Benjamin, de Ste. Angèle qui ont remporté les quatre prix destinés aux concurrents heureux. Les Juges étaient MM. Basile Daigneau, de St. Bruno, Charles Brodeur, de St. Pie et M. Louis Germain de Chambly.

Le cheval percheron de la société d'agriculture du comté a aussi été examiné. Mais, comme il avait été exclu du concours par les règlements, il n'a pu remporter de prix. Cela n'a pas empêché cependant les Juges de l'admirer et de déclarer que c'était un grand avantage pour une société d'agriculture de posséder un semblable cheval.

Les prix ont été décernés comme suit:

- 1er M. A. Fisk, St. Paul.
 - 2e M. Etienne Poulin, Ste. Marie.
 - 3e M. J. Bte. Laliberté, St. Césaire.
 - 4e M. Hubert Benjamin, Ste. Angèle.
- M. Felix Bessette, fils, de Ste. Marie avait aussi sur le terrain du concours un poulain magnifique qui a attiré l'attention des Juges.

PREPARATION POUR REMPLACER LE FUMIER.

Ceux qui sèment des patates, et qui n'ont pas de fumier en assez grande quantité, peuvent le remplacer par la préparation suivante, qui est aussi meilleure que le surperphosphate de chaux, et qui coûte la moitié moins. Pendant deux ans on en a fait l'expérience sur la terre sèche, et on en a été satisfait.

“ Prenez un baril de chaux, éteignez la avec de l'eau, puis mêlez y un minot de sel ; ajoutez y de la terre grasse ou des cendres en assez grande quantité pour que cette composition ne fasse pas un mortier. Vous aurez alors à peu près cinq barils de composition.

“ Mettez une chopine de cette matière dans chaque fosse—et mettez votre semence en terre.

Tout fumier contenant de la potasse, est excellent pour les patates. Or, la cendre contient plus de potasse que n'importe quel autre engrais fourni par la nature. Elle devrait par conséquent être conservée soigneusement par toutes les familles, et employée comme engrais

LE RECENSEMENT.

En l'année 1871 aura lieu le recensement du pays. Ce recensement devra donner non-seulement un état de la population, mais encore il contiendra des statistiques sur nos revenus, nos ressources, notre richesse, etc., etc., etc. Il constatera quels sont nos produits, et s'ils sont considérables. Dans leur condition, et suivant la mesure de leur force, les cultivateurs doivent donc travailler dans le but de faire figurer avantageusement la Province de Québec sous le rapport de l'industrie agricole. Ils doivent s'efforcer de bien cultiver et de faire produire à leurs terres la plus grande quantité de grains possible, afin que notre province ne paraisse pas être inférieure aux autres—dans ces statistiques qui s'étendront à toute la Puissance.

Nos terres sont aussi fertiles que celles de n'importe quelle autre province. Il faut le démontrer par le chiffre de nos productions. Et cela importe beaucoup sous tous les rapports.

Si, d'après ce recensement on est forcé d'admettre que le sol de la Province de Québec est aussi favorable à l'agriculture, qu'il donne d'aussi magnifiques récoltes que celui de toute autre province, cela devra tourner à notre bénéfice. Nos cultivateurs gagneront une belle réputation; et notre pays offrira plus d'attraits à l'immigration.

En vue de ce recensement, les lecteurs du *Journal d'Agriculture* s'adonneront donc aux améliorations agricoles, s'efforceront de faire produire le plus possible à leurs terres, tant sous le rapport de la quantité que de la qualité, et cela dans le but de donner à l'étranger une bonne idée de leur pays; et de sa population.

Dans tout pays, il y a des contrées particulières et des terres célèbres par la production de certaines espèces de grains, et dont souvent toute la récolte est vendue pour semence, à de très hauts prix. Dans ces localités, il est de fait que généralement cet avantage provient moins de ce que la nature et les propriétés du sol sont favorables à la production d'une espèce particulière de grains, que du soin et de l'attention que le cultivateur donne à ses récoltes. Ceux qui maintiennent qu'un changement de semence est absolument nécessaire, s'informe si elle doit être prise d'un sol plus riche ou plus pauvre, d'une terre plus forte ou plus légère, et d'un climat plus temperé ou plus froid. Nous répondons: obtenez-la de l'endroit où elle est la plus saine et la meilleure. C'en est peut-être pas toujours là où le sol est plus riche et le climat plus doux, car dans ces endroits, les tiges des grains sont souvent trop dures sur le terrain, et ne sont pas conséquemment assez exposées à l'influence de l'air et de la lumière, pour permettre au grain de parvenir à une perfection absolue: outre cela, la semence et le grain sont souvent trop gros, et il y a plus d'écorce, ou de son que de farine dans les parties qui le composent, et il n'y a que la farine qui soit capable de procurer de la nourriture aux jeunes plantes. D'un autre côté, dans les lieux où le sol est trop pauvre pour fournir assez de nourriture pour effectuer la formation complète du grain, ce grain sera également impropre à la reproduction d'autres plantes, car le blé venu sur un sol qui ne produit qu'un grain déperé, ne donnera qu'une semence chétive, et devra être remplacé par une semence provenue d'une bonne terre à blé. C'est un fait bien connu que dans les plantes comme dans les animaux, la force ou la faiblesse, la santé ou la maladie, se transmettent non seulement à la première génération, mais à plusieurs générations successives: et ces dispositions ne peuvent disparaître graduellement qu'à l'aide d'autres influences. Un changement de semence, pour réussir complètement doit être conduit avec beaucoup de circonspection; il y faut éviter le mélange des variétés, et avoir soin qu'il ne s'y trouve pas de graines d'herbes nuisibles.

Ces semences bien choisies retiennent la faculté de germination pendant un espace de temps considérable, pour-

vu qu'elles soient bien conservées; tandis qu'au contraire, d'autres la perdent promptement et peuvent à peine la retenir l'espace d'une année. Si l'on en vient à examiner quelles sont les graines qui retiennent le plus longtemps leur vitalité, on trouvera que ce sont les plus parfaites, et que celles qui sont chétives et malsaines perdent les premières leur puissance de végétation. C'est à ce fait qu'il faut attribuer principalement l'avantage qu'il y a de préférer les anciennes graines aux nouvelles dans plusieurs espèces de plantes. Les plantes et les végétaux ne peuvent être procréés que par des germes sains et parfaits, qui n'ont pas été privés de l'espèce et de la nourriture nécessaires à leur croissance par des plantes abortives [qui ne viendraient jamais à maturité,] et qui proviennent d'une récolte exempte de ces maladies dont le germe est dans la graine, comme c'est le cas dans le blé noir, la nielle, etc. Mais si l'on comprend pleinement ce sujet, on doit s'appliquer à connaître chaque espèce de plante et de végétal. Une graine qui est parvenue à une maturité parfaite pourra se conserver très longtemps. Le blé d'un an est généralement préféré, comme étant moins sujet à être attaqué par la maladie. La plupart des cultivateurs pensent autrement, quant à ce qui regarde le seigle, et préfèrent le grain nouveau, car quand il est de plus d'un an, ils croient qu'il le faut semer plus fort que dans le premier cas, et conséquemment une égale mesure de grain ensemencera moins de terrain dans le premier cas que dans le dernier.

Le concours des fermes les mieux tenues aura lieu dans le comté de Bagot, à la fin de Juin ou au commencement de Juillet.

SOCIÉTÉ DE COLONISATION No. 1 DE ST. HYACINTHE.

Il y aura une assemblée générale des Membres de cette société, à la salle de l'Union-Catholique, en la cité de St. Hyacinthe, Jeudi le 19 Mai courant, à 4 heures, P.M.

St. Hyacinthe 11 Mai 1870.

J. A. CHICOINE,
Secrétaire-Trésorier.

Nous avons annoncé, il y a quelques jours, que le gouvernement de Québec venait d'organiser un bureau d'émigration à Montréal, dont M. Chs. Belle a été nommé le surintendant.

Nous croyons savoir qu'il en sera établi un semblable à Québec.

La création de tels bureaux ne peut que contribuer grandement à l'œuvre de la colonisation, en retenant dans cette province nombre d'émigrants qui arrivent d'Europe.

On dit également qu'un agent de colonisation sera nommé dans les townships de l'Est, et la rumeur assigne à ce poste le Révérend M. Chartier, de Coaticook.

Cette nomination serait très populaire; il en a déjà été question l'année dernière.

Voici en quels termes M. Souther de La Bruère, Inspecteur des Agences, dans un rapport au gouvernement, daté du 15 juillet 1869, sur les chemins de colonisation des cantons de l'Est, parlait des travaux et des capacités de M. Chartier :

"J'ai rencontré à Coaticook le Révérend M. Chartier, ce colonisateur pratique qui, quoiqu'encore bien jeune, est à fonder en ce moment sa troisième paroisse, à la grande Ligne entre Barford et Hereford, laquelle est aussi la ligne de division entre les comtés de Stanstead et Compton.

"Cette paroisse, née d'hier, renferme à peu près 70 colons résidents. Une église y a été construite au mois dernier et une école a été fondée. C'est pour cette localité que M. Chartier demande l'ouverture d'un chemin.

"Dans mon rapport de 1866 sur les chemins de colonisation, je disais que M. Joseph Casavant, de St. Hyacinthe, avait fait le don généreux de \$1200, pour aider à l'établissement des jeunes colons. C'est entre les mains de M. Chartier, alors cure de Compton, qu'a été déposée cette somme et c'est avec ce faible secours qu'il fonde aujourd'hui la belle paroisse de St. Herménigilde. Il achète des terres qu'il vend ensuite aux colons au prix coûtant, et avance des fonds qui lui sont remboursés par termes et sans intérêt, lesquels argents il prête ensuite à d'autres.

"Un certain nombre de canadiens, revenus à son appel des Etats-Unis sont établis dans cette nouvelle paroisse, dont les terres sont de première qualité et couvertes de beaux bois-francs mêlés; chose assez rare, on y voit des cèdres gigantesques pousser au milieu des érables.

"Les 10^{ème}. et 11^{ème}. rangs de Hereford et de Barford, où les terres sont magnifiques, appartiennent en partie à des américains, mais déjà les canadiens commencent à y pénétrer. Ces jours derniers un canadien revenu des Etats-

y a acheté un lot déjà avancé pour le prix de \$1200 qu'il a payé comptant.

"Dans trois ou quatre ans, M. Chartier se propose de fonder une autre paroisse à 6 ou 8 milles de la précédente sur le grand chemin de Canaan.

"C'est ainsi que ce Monsieur entend la colonisation, à laquelle il dévoue ses talents, son énergie et ses ressources personnelles."

Nous aimons à croire que ces rumeurs se confirmeront; on est en droit d'attendre de ces mesures sages et patriotiques les meilleurs résultats.

Courrier de St Hyacinthe.

Mr. l'Editeur,

Le gouvernement de Québec vient d'octroyer 12,051 acres de terres, dans le canton d'Emberton, à la société de colonisation No. 1 de St. Hyacinthe. L'octroi comprend les lots suivants :

Lots 1 à 13 inclusivement [100 acres chacun] 19 à 29 inclusivement [100 acres chacun] dans le 1^{er} rang.

Lots 1 à 18 inclusivement (100 acres chacun) 26 à 29 inclusivement (100 acres chacun) 31 à 36 inclusivement (100 acres chacun) 39 [146], 40 (100,) dans le 2^e rang.

Lots 1 à 20 inclusivement [100 acres chacun] 26 (209) 27 (205) 28 (193) 29 [204] 30 (218) 31 (161) 33 (138) 33 (122) 34 (98) 35 [85] 36 (85) 37 (67), dans le 3^e rang

Lot 1 [150] 2 [157] 3 (161) 4 [165] 5 (171) 6 [153] 7 (142) 8 (129) 9 (118) 10 [117] 11 (148) 12 (138) 13 [142] 14 [155] 15 (175) 16 (157) 17 [142] 18 [125] 19 (109) 21 (86) dans le 4^{me} rang; en tout 12,051.

La lettre suivante, de M. N. Collette, de Verchères, fait connaître quelques-uns des avantages que ce canton offre aux colons. M. Collette est conducteur du chemin qui doit traverser les terrains que je viens de mentionner; ayant parcouru toutes les parties du canton, il est en état plus que personne, de donner des renseignements positifs; citoyen intègre et parfait gentilhomme, on peut être sûr qu'il ne parle qu'avec une scrupuleuse exactitude.

Monsieur,

Conformément à la promesse que j'avais faite de vous envoyer un plan du Canton d'Emberton avec quelques explications ou notes, j'ai l'honneur de vous transmettre les quelques lignes qui suivent. Le Canton d'Emberton a trois lieues de long sur une lieue de profondeur. Il est à trente-cinq lieues au Sud de Québec, trente-cinq lieues à l'Est de Montréal et trente cinq lieues au Sud ou Est de l'Océan. De dix-sept cantons qui ont été parcourus avec le plus grand soin, Emberton est celui qui paraît le plus riche. La forêt est magnifique; ce n'est pas comme dans Auckland, où la forêt est toute composée de petit bois ou de broussailles, mais Emberton possède le plus beau bois du monde: en partie érable et mérisier rouge. Le sol, en partie, est composé de terre jaune et de sable noir: le terrain le plus fertile. La grandeur du Canton est de vingt-sept mille acres de terre; cinq mille sept cents acres ont été achetées du gouvernement de sorte qu'il resterait encore vingt et un mille trois cents acres. Aujourd'hui on se rend en chars jusqu'à Lennoxville et de là en voiture jusqu'à Emberton. Le gouvernement y fait faire actuellement un magnifique chemin dans toute la longueur de ce

canton pour communiquer au Lac Mégantic. Emberton possède aussi de magnifiques pouvoirs d'eau qui, je n'en doute pas, seront utilisés avant peu de temps, surtout lorsque le chemin sera terminé, et principalement si le chemin de fer dont il est grandement question vient à se tracer. Ce chemin de fer, paraît-il, passerait dans Ditton tout près de la ligne nord d'Emberton. Ce serait, je pense, un grand malheur de détruire le bois en l'abattant et en le faisant brûler. Il y a des arbres d'une grosseur prodigieuse, et je n'hésite pas à dire que si l'on avait des scieries établies dans ce township, les propriétaires feraient une jolie fortune par la vente de leur bois. Je pense que des personnes qui auraient à prendre des terrains dans les townships de l'Est ne pourraient faire mieux que d'acheter dans Emberton; d'autant plus que j'ai appris de bonne source que quelques-uns qui ont déjà des terrains dans ce township se proposent d'en prendre encore en quantité, on m'a dit qu'il y avait principalement cinq ou six mille acres de terre de première qualité. En allant visiter par vous-même, au printemps prochain, ce canton, je suis persuadé que vous trouverez comme moi qu'Emberton est un Canton très riche, sinon le plus riche de tous les cantons de l'Est.

J'ai l'honneur d'être,

Monsieur,

Votre très obéiss., serv.,

N. COLLETTE.

Verchères le 15 Novembre 1869.

L'extrait suivant du dernier rapport de M. B. de La Bruère corrobore les avancés de M. Collette :

Chemin Verchères,

Conducteur: N. COLLETTE.

Montant octroyé, \$1000.

Ce chemin commence au centre des cantons de Newport et Auckland, sur le 11^e. rang d'Auckland, à un chemin fait par la municipalité de Newport. Ce chemin aura 25 milles de longueur.

Il a été donné au chemin une largeur de 22 pieds et à plusieurs endroits 24 pieds, suivant les circonstances.

La longueur faite, cette année, est de 2 milles et 4 arpents. Il y a eu beaucoup de fascines à faire sur le dernier mille qui a absorbé la plus grande partie de l'argent. Les ponts nécessaires ont été faits solidement. Les fossés sont faits.

Le terrain est haut et boisé en partie de bois franc, tel qu'érable, hêtre, plaine et mérisier rouge. Le sol est de terre jaune et sable noir; le minéral est aurifère. L'on trouve des cours d'eau considérables pour moulins de tout genre. Les colons auront l'avantage de se trouver à proximité de grands centres, tels que Sawyerville, Eaton, Cookshire, où il est actuellement question de construire un chemin de fer qui donnera de l'écoulement aux produits du colon. Il a été pris, cette année, dans Emberton, 51 lots, par des personnes de Verchères et de St. Antoine, qui attendent après la construction du chemin pour y faire des établissements."

Voilà des documents qui parlent d'eux-mêmes: je les livre à l'attention des personnes qui ont exprimé le désir de devenir colons de notre société.

J. A. CHICOINE.

St. Hyacinthe 6 mai 1870.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Ste. Edwidge, 21 avril 1870.

Mr. le Rédacteur,

Vous me permettez sans doute de demander, par l'entremise de votre journal, un remède pour empêcher une vache de jeter, ce qu'on appelle la por

tière, après qu'elle a mis bas ; pour la faire délivrer, et pour le mal de tête et de corne.

Je remercie bien les personnes qui voudront répondre.

UN AMI.

Réponse.—Une vache jette la portière ordinairement parce qu'elle ne délivre pas bien. Si donc vous lui appliquez des remèdes qui l'aident à délivrer, vous courrez grande chance que la vache ne jette pas la portière.

Voici certains moyens d'aider une vache à délivrer. 1o. Faites-lui boire son lait quand elle a vêlé, et faites lui prendre aussi chaud que possible un peu d'avoine rôtie : 2o. Mettez une ou deux poignées de farine dans un seau d'eau tiède, puis faites rôtir de l'avoine, mettez-la dans un sac, et attachez le sur les reins de la vache.

Pour empêcher de jeter la portière, on ceinture une vache en lui passant une corde aussi près que possible des pattes de derrière, sur les hanches—cela a pour effet d'empêcher une vache de faire des efforts.—On lui soulève aussi l'arrière train.

Quand une vache a jeté la portière, on lave bien et avec beaucoup de précaution, cette partie, et on la remet, en faisant entrer l'extrémité d'abord. On attache ensuite le corps de la vache comme il est dit plus haut.

Pour le mal de tête et de cornes, un remède excellent est de mêler à la portion ou boîte à peu près la moitié d'un paquet de *garget*, substance qu'on trouve chez les pharmaciens.

On peut aussi leur mettre sur la tête des crêpes chaudes, cuites dans l'huile.

LETTRE DES ETATS-UNIS.

Plattsburgh, 8 mai, 1870.

M. le Rédacteur,—

Si vous voulez vous faire du fromage (et je vous conseille beaucoup d'en faire,) voici un procédé que je vous fais connaître, afin que dans l'occasion, il puisse vous servir. Pour vous engager à le suivre, je dois ajouter que le fromage confectionné d'après ce procédé, a obtenu le premier prix à toutes les expositions où on l'a exhibé en Canada: Le voici. Saisissez-le bien, et mettez-le à contribution.

On prend toute la traite de lait du soir, sauf quelques vaisseaux pour les besoins de la maison, et on la coule dans des cuves faites exprès pour cela.

Si le temps est chaud, comme le lait peut alors se coaguler très vite, on emplit des vases d'eau froide ou de glace et on les place dans le lait; puis, le matin on enlève la crème avec un peu de lait qu'on fait chauffer modérément et qu'on mélange avec le lait du soir et celui du matin, le tout élevé à la température du lait frais par l'addition d'un peu d'eau chaude; alors on y ajoute la pressure qu'on a mis tremper le soir dans une pinte d'eau tiède avec une poignée de sel; on brasse le tout pour opérer le mélange et on le recouvre d'une nappe.

Aussitôt que la coagulation s'est opérée, la couche supérieure est retournée pour que la crème se mêle au fromage et une dizaine de minutes s'étant écoulées, on écrase à la main tout le caillé bien fin en le serrant pour en expulser le petit lait et on lui donne un quart d'heure de repos, alors on presse le caillé dans le vaisseau qui le contient, au moyen d'un cercle d'étoffe de crin entouré d'une circonférence de bois plié, d'où on enlève le petit lait à mesure qu'il surgit.

Le caillé est alors coupé et placé sur une toile dans un moule et pressé environ une heure et demie, le rebord est enlevé, mêlé au reste du fromage qu'on retourne dans le moule et qu'on presse encore une heure et demie, après quoi le fromage est divisé en quatre, écrasé bien fin avec les doigts, salé avec un tiers de cuillères à thé de sel pour chaque morceau, en supposant le fromage le produit de cinquante gallons de lait.

Il est alors placé de nouveau dans un moule entouré d'une circonférence de fer blanc troué, mobile, qui baisse avec le couvercle: une heure et demie après, on retourne le fromage en le changeant de toile et on le remet en presse jusqu'au soir; la même opération se renouvelle le soir, et le matin et le soir du jour suivant. Le troisième jour le fromage est placé dans un moule sans nappe, et salé une journée sur un côté et le lendemain sur l'autre, après être retourné. Le cinquième jour, on le lave avec de l'eau tiède, l'essuie bien sec, et le fait ensuite sécher quelques jours sur une planche unie.

L'opération suivante consiste à le brosser bien net avec de l'eau chaude, à le graisser en le frottant avec une flanelle, avec du beurre ou du saindoux, tout autour et de la largeur d'un pouce à la circonférence sur les deux faces. Le

fromage est alors placé sur une planche recouverte d'environ un pouce de paille longue et retournée chaque jour jusqu'à ce qu'il soit sec.

Un peu d'*arnota* haché (vous trouverez cela chez le Pharmacien) mis dans un linge, et trempé environ une heure dans une chopine d'eau bouillante, sert à donner la couleur. On ajoute cette eau colorée au lait avant d'y mettre la pressure.

UN AMI DU PROGRES.

REMEDES SIMPLES.

Pour l'Asthme.

Faites infuser pendant la nuit, deux ou trois figues sèches dans de l'eau-de-vie, et les mangez, le matin à jeun. Ou, mangez, le matin à jeun, deux oignons blancs cuits sous la cendre, avec huile et sucre, ou bouillon avec beurre et miel. On avale tous les matins une drachme de cristal minéral dans un jaune d'œuf frais, médiocrement cuit.

Pour le Point de côté.—Avalez, avec un demi verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, et soyez ensuite deux heures sans manger, vous tenant bien couvert; et appliquez sur le côté, le plus chaud que vous pourrez l'endurer, un cataplasme de poireaux frittés avec du sel, et ce qu'il faudra de vinaigre pour les empêcher de brûler. Si la touleur est causée par les vents, mettez un morceau de pain blanc rôti, le plus chaudement que vous pourrez, sur le côté malade, entre deux linges; ou bien un sachet plein de cendres chaudes, ou de l'avoine ou du millet frittés dans une poêle, avec un peu de sel, et appliqués, dans un sachet, le plus chaudement qu'il se pourra.

Pour la Palpitation du cœur.—Flairez fréquemment des clous de girofle. Appliquez à la région du cœur un cataplasme de pain detrempé dans de bon vin, y ajoutant de la poudre de roses, de marjolaine, de muscade et de girofle.

Pour la Faiblesse d'estomac.—Rompez une noix muscade en quatre ou cinq morceaux; mettez-les infuser, pendant douze ou quinze heures dans une pinte d'eau, et buvez en diverses reprises. Ou, prenez, de temps en temps, une rôtie de pain blanc, trempée dans de bon vin rouge, dans lequel vous aurez fait bouillir du romarin. Ou, prenez à jeun deux jaunes d'œuf frais cuits mollets, avec de la poudre de muscade, au lieu de sel.

Pour l'Indigestion.—Prenez après la dernière chose que vous aurez mangée au souper, sept ou huit graines, de poivre entières, dans une cuillerée de vin.

Pour le Vomissement.—Avez de la poudre de roses rouges avec de la poudre de cannelle, dans du vin.—Appliquez souvent sur l'estomac un sachet plein d'absynthe sèche.—Faites sécher au four une tranche ou croute de pain sans la brûler; arrosez-la de bon vinaigre; et l'ayant saupoudrée de poudre de menthe ou baume de jardin, appliquez-la sur l'orifice de l'estomac.

Pour la Colique pituiteuse. Buvez quelques verres d'eau chaude assez près l'un de l'autre, ou le plus chaudement que vous pourrez, quatre doigts de bon vin dans un verre, avec une muscade rapée et un peu de sucre. Or, avalez une ou deux gousses d'ail tout entières, comme des pillules, ou du vin et du sucre bouillis ensemble.

Pour la Colique ventreuse.—Bassinez le ventre avec de bonne eau-de-vie. Mettez au feu une noix muscade, et quand elle commencera à flamber, retirez-la et la pilez par petits morceaux, puis l'avalez avec du vin ou du bouillon.

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 9 Mai, 1870.

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

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

St Jean, 7 mai 1870.

Fleur, par quart	4 90 a 5 10
par 100 lbs	2 40 a 2 50
de blé d'inde p. 100 lbs.	1 75 a 1 90
de sarazin do	1 90 a 2 00
Avoine, par 40 lbs	0 30 a 0 40
Orge, 56	0 56 a 0 60
Graine de lin	1 25 a 1 40
de mil	3 00 a 3 50
Pois, par minot	0 70 a 0 75
Blé, do	1 00 a 0 00
Blé d'inde par 56 lbs	0 70 a 0 75
Sarazin 50	0 40 a 0 45
Oufs par douzaine	0 13 a 0 14
Volailles par couple	0 60 a 0 80
Poulets do	0 40 a 0 50
Oies do	1 00 a 1 60
Dindes do	1 50 a 2 00
Pigeons do	0 10 a 0 12
Beurre frais par livre	0 18 a 0 20
salé do	0 15 a 0 17
Saindoux do	0 20 a 0 00
Miel do	0 10 a 0 12
Potatoes	0 50 a 0 55
Lard frais par 100 lbs	9 00 a 10 50
meas par quart	26 00 a 28 00
Bœuf par 100 lbs!	6 40 a 8 00
Foin do bottes	5 00 a 6 00
Paille do do	1 50 a 2 00
Bois à la corde.	3 00 a 5 00

Montréal 7 mai 1870.

FARINE—Blé par 100 lbs.	12 0 a 12 6
Farine d'avoine	11 6 a 12 6
Do de blé d'inde	9 6 a 10 0
Do de sarazin	8 0 a 8 0
GRAINS—Blé par minot	0 0 a 0 0
Orge do	2 3 a 2 6
Pois do	4 0 a 4 8
Avoine do	2 0 a 2 3
Sarazin do	2 3 a 2 6
Blé d'inde	3 9 a 4 6
LEGUMES—Potatoes au sac	5 0 a 5 6
Fèves par minot	7 6 a 8 0
Oignons par tresse	0 5 a 0 6
LAITERIE—Oufs par doz	0 9 a 1 0
Beurre frais par lbs	1 3 a 1 6
Do salé do	0 10 a 1 1
Fromage do	0 9 a 1 0
DIVERSES—Sucre d'érable do	0 5 a 0 6
Miel	0 6 a 0 7
Saindoux par lbs	0 0 a 1 8
VIANDES—Bœuf à la livre	0 3 a 0 6
Lard do	0 7 a 0 7
Mouton à la livre	0 4 a 0 9
Agneau au quartier	2 6 a 6 7
Veau à la livre	0 6 a 0 8
Lard frais par 100 lbs	45 0 a 47 6
Bœuf do	25 0 a 30 2
VOLAILLES—Dindes par couple	15 0 a 20 0
Dindes jeunes do	10 0 a 15 0
Oies do	6 0 a 9 0
Canards do	5 0 a 6 0
Poules do	5 0 a 6 0
Poulets do	3 0 a 5 0
GIBIERS—Canards sauvages	2 0 a 3 0
Pigeons	1 0 a 1 6
Perdrix	0 0 a 0 0
Lièvres couple	0 0 a 0 0
ALCALIS—Potasse, premières	5 43 a 5 52
secondes	4 70 a 4 76
troisièmes	4 00 a 4 00
Perlasse, premières	5 16 a 5 10

Sorel, 7 mai 1870.

Fleur par quart	5 00 a 5 50
do do cent lbs	2 00 a 2 60
do Bled d'Inde do	1 60 a 0 00
Avoine par 40 lbs.	0 28 a 0 33
Orge par 56 lbs.	0 60 a 0 80
Mil par 48 lbs.	0 00 a 0 00
Pois par minot	0 75 a 0 80
Bled do do	1 00 a 0 00
Bled d'Inde, do do	0 60 a 0 80
Sarazin, do do	0 40 a 0 50
Potatoes do do	1 20 a 1 30
Oufs par douzaine	0 15 a 0 18
Volailles par couple	0 60 a 0 80
Oies do do	0 80 a 1 00
Dindes do do	1 60 a 2 00
Pigeons do do	0 17 a 0 20
Beurre frais par lb.	0 18 a 0 25
do salé do	0 18 a 0 20
Saindoux par lb.	0 18 a 0 22
Miel do do	0 12 a 0 12
Lard frais par cent lbs.	10 00 a 11 00
do mess par quart.	20 00 a 25 00
Bœuf par cent lbs.	6 00 a 7 50
Foin par cent bottes	3 50 a 5 00
Paille do do	2 00 a 2 50
Bois à la cord	2 50 a 5 00

Montréal, 23 avril 1870.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	22 a 00
Do No 2, do	20 a 00
Cerono No 1	20 a 21
Do No 2	18 a 20
Vache cirée, légère	40 a 41
do do pesant	35 a 38
Veau ciré	60 a 70
Cuir à harnais	25 a 30
Buffle	le pied 14 a 15
Pebble	14 a 15
Vache en Kid	12 a 14
Vache fendue	la livre 27 a 30
Patent nai	le pied 19 a 20
do carlé	" 17 a 18
Peaux de mouton pesantes	livre 20 a 25
do do légère	" 25 a 30
Peaux vertes, No 1	la livre 8 a 00
No 2	7 a 0
salées	0 a 00

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

St. Hyacinthe 7 mai 1870.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$4 50 a 4 55
" en poche p 100 lbs	2 50 a 2 75
GRAINS—Orge par minot	0 50 a 0 00
Avoine do	0 26 a 0 00
Gaudriole do	0 00 a 0 40
Pois do	0 75 a 0 00
Blé do	1 12 a 0 00
Blé d'inde do	0 90 a 0 00
Sarazin do	0 50 a 0 00
VOLAILLES—Dindes par couple	2 00 a 2 50
Oies do	0 00 a 0 00
Canards do	0 00 a 0 00
Poules do	0 90 a 1 00
Poulets do	0 65 a 0 00
VIANDES—Bœuf à la livre	0 10 a 0 12
Do par quartier	0 4 a 0 6
Veau au quartier	0 80 a 1 00
Mouton, par quartier	1 00 a 1 20
Lard par livre	0 13 a 0 15
salé	0 12 a 0 15
Do par 100 lbs	10 00 a 11 00
DIVERSES—Potatoes au minot	0 00 a 0 80
Beurre en livre	0 17 a 0 20
Do en tinette	0 00 a 0 00
Sucre d'érable	0 10 a 0 12
Oufs la douzaine	0 10 a 0 12
Suif la livre	0 00 a 0 0
Foin par 100 bottes	5 0 a 6 0
Paille do	0 0 a 0 0
Choux la pièce	0 0 a 0 0
Miel la livre	0 10 a 0 0
Savon do	0 10 a 0 00
Oignons la tresse	0 20 a 0 25
Fèves le pot	0 6 a 0 10
Laine	0 30 a 0 40
Navets la pièce	0 0 a 0 0
Pommes par minot	1 20 a 1 50
do quart	3 00 a 4 0
Tabac par lb.	0 10 a 0 17

Québec, 7 mai 1870

FLEUR—extra supérieure	\$6 0 a 6 00
Extra	5 20 a 5 50
Fancy	4 90 a 5 00
Superfine No 1	4 65 a 4 75
Do forte	4 80 a 4 90
Do No 2	4 35 a 4 50
En poche No 1 p 100 lbs	2 20 a 2 40
Grain p bri de 200 lbs	5 10 a 5 25
Farine d'avoine	5 00 a 5 50
Do de blé d'inde, blanc	
par 200 lbs	4 60 a 4 70
Do do do de jaune	4 50 a 4 65
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	9 00 a 10 00
Do par livre	0 10 a 0 12
Mouton do	0 10 a 0 12
Agneau par quartier	0 60 a 1 00
Lard frais par 100 lbs	9 00 a 10 00
Do par livre	0 9 a 0 11
Lard salé do	0 12 a 00 14
Jambon frais	0 11 a 0 12
Do salé et fumé	0 14 a 0 16
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	14 0 a 0 00
Do par lbs	0 9 a 0 11
Morue verte par bri	0 00 a 5 00
Do en paquet	0 0 a 0 0
Do par lbs	0 2 a 0 3
Morue sèche par quintal	5 75 a 6 00
Huile de morue par gallon	0 0 a 0 62
Harang du Labrador	5 00 a 5 25
DIVERSES—Beurre frais par livre	0 20 a 0 22
Do salé do	0 17 a 0 19
Volailles par couple	0 75 a 0 85
Dindes do	2 50 a 3 0
Oies do	1 25 a 1 50
Canards do	0 70 a 0 80
Potatoes par minot	0 55 a 0 60
Oignons par baril	2 75 a 3 00
Avoine par minot	0 40 a 0 42
Pois do	1 00 a 1 25
Oufs, par doz	0 18 a 0 20
Fromage par lbs	0 18 a 0 20
Sucre d'érable p lbs	0 9 a 0 10
Pommes par bri	5 50 a 6 00
Laine p lbs	0 28 a 0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p	3 25 a 3 75
Foin par 100 bottes	5 0 a 6 0
Paille do	3 50 a 4 00
Eaux—Vertes, inspect, p 100 lbs	8 0 a 9 00
De moutons, non prép. ch.	0 90 a 1 00
De Veau do p lb.	0 12 a 0

St. Césaire, 7 Mai 1870.

Fleur-Farine de blé, par p 100 lb	\$2 50	a	2 00
d'Avoine do	2 00	a	0 90
de Sarasin do	2 00	a	0 60
Grains—Blé par minot	0 00	a	0 00
Pois do	0 90	a	0 85
Orge do	0 90	a	0 60
Avoine do	0 30	a	0 35
Sarrasin do	0 00	a	0 60
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 80	a	0 90
Gaudriole do	0 43	a	0 44
Légumes—Patates do	0 50	a	0 55
Fèves do	1 40	a	0 00
Oignons do	1 00	a	1 21
Laiteries—Œufs par doz	0 19	a	0 20
Beurre par lbs	0 18½	a	0 20
do salé en tinette	0 18	a	0 20
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 11	a	0 10
Miel do	0 10	a	0 02
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre	0 09	a	0 10
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	8 00
Bœuf par quartier	0 05	a	0 06
Moutons do	0 42	a	0 60
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 12½	a	0 13
Lard salé par livre	0 12½	a	0 13
Lièvre par couple	0 20	a	0 26
Volailles—Dindes do	1 40	a	1 50
Oies do	1 20	a	1 40
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 40	a	0 50
Poulets do	0 38	a	0 14
Perdrix do	0 20	a	0 25
Pommes do	0 80	a	0 85
Pommes le quart	2 00	a	4 00
Tabac	0 08	a	0 09
Foin par 100 bottes	4 50	a	5 00
Paille par 100 bottes	1 50	a	1 80
Bois—Frûche, par corde	\$1 50	a	0 00
Érable sèche do	2 60	a	3 00
Merisier do	2 50	a	0 00

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.
7 mai 1870.

Fleur en poche	2 25	0 00
Avoine par minot	0 32	0 36
Goudriole dito	0 43	0 50
Pois à soupe par minot	0 80	0 90
Blé d'Inde par minot	0 90	0 00
Sarrasin dito	0 55	0 60
Poules par couple	0 80	0 90
Poulets par couple	0 50	0 60
Bœuf par livre	0 06	0 10
Moutons par livre	0 07	0 09
Lard par lbs	0 13	0 16
Lard par 100 lbs	10 50	11 00
Patate par minot	0 50	0 60
Beurre frais par lbs	0 25	0 28
ditto salé	0 20	0 22
Sucre d'érable par lbs	0 15	0 00
Suif par lbs	0 15	0 16
Foin par 100 bottes	5 50	6 00
Paille par botte	0 05	0 08
Miel la livre	0 10	0 11
Savon du pays	0 10	0 00
Oignons par tresse	0 25	0 30

Les Trois-Rivières 7 mai 1870.

Avoine	\$0 30	a	0 35
Pois	0 80	a	0 85
Gabourage	0 00	a	0 00
Sarazin	0 40	a	0 60
Blé d'Inde canadien	0 85	a	1 00
Bœuf par lbs	0 06	a	0 07
Lard do	0 15	a	0 18½
Veau par quartier	0 00	a	0 00
Beurre frais par lbs	0 20	a	0 25
Œufs par douzaine	0 12	a	0 13
Patate au minot	0 75	a	0 80
Foin à la botte	0 00	a	0 00
Paille do	0 00	a	0 00
Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Poulet par couple	0 70	a	0 80
Graisse fondue	0 00	a	0 0 0
do en branche	0 00	a	0 0 0
Petite graine d'oignon	0 00	a	0 00
Savon du pays	0 8	a	0 10
Saindoux par lbs	0 18	a	0 20

Sherbrooke, 7 mai 1870

Bœuf—par quartier	6	@	9
do livre	5	@	15
Mouton	4	@	6
Agneau	5	@	7
Lard par livre	9	@	10
Beurre—en tinette	18	@	20
do par livre	20	@	25
Fromage	8	@	12
Œufs	17	@	20
Dindes par lb	00	@	00
Poulets	00	@	00
Oies	00	@	00
Patates mint	40	@	50
Sucre d'érable	6	@	10
Sarasin	40	@	00
en fleur par poche	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot	34	@	40
Laine	25	@	26
Foin, par ton	\$ 8	@	10
Paille do	\$ 6	@	0
Bois—dur, sec	\$ 2	@	00
do vert	\$ 2	@	3
Miel, la boîte	00	@	00

Montréal 7 mai 1870

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs	\$7	a	\$8
2me qualité	5	a	7
Vache à lait	20	a	30
Extra	30	a	55
Veaux, 1re qualité	10	a	12
2me qualité	6	a	9
3me qualité	3	a	6
Moutons, 1re qualité	8	a	10
2me qualité	5	a	7
Agneaux, 1re qualité	3	a	4
2me qualité	2	a	3
Cochons	10	a	12
Foin, 1re qualité par 100 lbs	5	a	6
2me qualité	4	a	6
Paille, 1re qualité	2	a	3

MARCHE DE JOLIETTE.
7 mai 1870.

Fleur par quart	5 00	à	5 50
do do cent lbs	2 20	à	2 50
do Bled-d'Inde do	0 00	à	0 00
Avoine par 40 lbs	0 35	à	0 37
Orge par 56 lbs	0 60	à	0 70
Mil par 48 lbs	3 00	à	0 00
Pois par minot	0 70	à	0 80
Bled do do	1 00	à	1 25
Bled-d'Inde do do	0 60	à	0 70
Sarrasin do do	0 55	à	0 59
Patates do do	0 50	à	0 60
Œufs par douzaine	0 12	à	0 13
Volailles par couple	0 00	à	0 00
Oies do do	0 00	à	0 00
Dindes do do	0 00	à	0 00
Pigeons do do	0 00	à	0 20
Beurre frais par lb	0 18	à	0 20
do salé do	0 15	à	0 18
Saindoux par lb	0 00	à	0 18
Miel do do	0 00	à	0 00
Lard frais par cent lbs	9 50	à	10 00
do mess par quart	0 00	à	0 00
Bœuf par cent lbs	0 00	à	0 00
Foin par cent bottes	3 00	à	4 00
Paille do do	0 00	à	0 00
Bois à la corde	3 00	à	3 50

TAUX DU CHANGE.
St. Hyacinthe, 9 Mai,
Greenbacks achetés à 14 p c de dis-
compte en argent courant.
Argent acheté à 7 p. c. de discompte
et vendu à 6
Or, à New-York, le 9 Mai à
4 hrs. P. M., 114½.
CORCORAN & ST. JACQUES,
Courtiers de St. Hyacinthe.

CEMÉMIN DE FER INTERCOLONIAL

Les Commissaires nommés pour la Construction du Chemin de Fer Intercolonial donnent Avis Public qu'ayant annulé les Contrats pour les Sections Nos. 5, 6 et 7, ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour de nouveaux Contrats pour ces mêmes Sections.

La Section No. 5 est dans la Province de Québec et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 2, quarante milles à l'est de la Rivière du Loup jusqu'au poteau du soixante-sixième mille, près de Rimouski, formant un parcours d'environ 26 milles.

La section No. 6 est dans la Province du Nouveau-Brunswick, et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 3, vis-à-vis Delouais, jusqu'au côté ouest du Grand Chemin de la Malle, près du poteau du quarante-huitième mille, courant à l'est de la Rivière Jacquet, formant un parcours 21 milles d'environ.

La section No 7 est dans la Province de la Nouvelle-Ecosse et s'étend à partir de l'extrémité sud de la Section No. 4 près de la Rivière Philippe, jusqu'à la Station O, (étant auparavant la Station Cinquante) au Lac Folly, formant un parcours d'environ 24 milles.

Les contrats sur les susdites sections devront être parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er juillet 1871.

Les Commissaires donnent aussi Avis Public qu'ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour quatre autres Sections de la ligne.

La Section No. 17 sera dans la Province de Québec, et s'étendra de l'extrémité est de la Section No. 14 en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à la Station No. 685, environ un mille en haut de la ligne de division entre les comtés de Rimouski et Bonaventure formant un parcours d'environ 20 milles.

La Section No. 18 sera dans la Province de Québec et s'étendra de l'extrémité est de la Section No. 17, en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à la Station No. 380 près de Clark's Brook, formant un parcours d'environ 20 milles.

La section No. 19 s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No. 18, dans la Province de Québec, en descendant la vallée Matapédia jusqu'à sa sortie, et traversant de là la Rivière Restigouche jusqu'à la station No. 370 à l'extrémité ouest de la section No. 3, dans la Province du Nouveau-Brunswick, formant un parcours d'environ 9½ milles, y compris le pont sur la Rivière Restigouche.

La section No. 20 sera dans la Province du Nouveau Brunswick, et s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No 10, dans la ville de Newsastle, sur le chemin de l'Isle Chaplin, traversant de là les bras nord-ouest et sud-ouest de la Rivière Miramichi, et terminant à la station No. 320, environ un mille et trois quarts au sud du bras sud-ouest, formant un parcours d'environ six milles, y compris les ponts sur les bras de la Rivière Miramichi.

Les Contrats pour les sections No. 17 18 19 et 20 doivent être parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er Juillet, 1872.

Les plans et avec profils le Devis et les Stipulations du Contrat pour la section No. 7 seront exhibés au Bureau de l'Ingénieur, en chef à Ottawa, et aux Bureaux des Commis-

saies à Toronto, Québec Rimouski, Dalhousie, Newcastle, St Jean et Halifax, le et après lundi le 11e jour d'Avril prochain, pour les sections Nos. 5 et 6 aux mêmes bureaux, le et après Mercredi le 20 Avril prochain ; pour les sections Nos. 17, 18, 19 et 20 aux mêmes bureaux, le et après Mardi le 10e jour de Mai prochain.

Des Soumissions cachetées, pour les sections Nos. 5, 6 et 7, adressées aux Commissaires du Chemin de Fer Intercolonial, et marquées: Soumissions, seront reçues à leur Bureau, à Ottawa, jusqu'à 7 heures P. M., Samedi le 7e jour de Mai prochain ; et pour les sections Nos. 17, 18, 19 et 20, jusqu'à 7 heures P. M. Mercredi le 25e jour de mai prochain.

Des cautionnements pour l'exécution complète du Contrat devront signer la Soumission.

A. WALSH.
ED. B. CHANDELIER.
O. J. BRYMNER.
A. W. McLEAN
Commissaires

Bureau des Commissaires,
Ottawa, 24 mars 1870

RUCHES A VENDRE

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST HILAIRE

Les personnes désireuses de se livrer à l'industrie si lucrative de la culture des Abeilles trouveront en s'adressant au soussigné, des Ruches de différents modèles et de constructions variant suivant le goût ou les connaissances apicoles de l'acheteur.

Les cultivateurs pourront obtenir 13 Ruches améliorées, pour le prix de 4 boîtes de miel chaque et auront de M Valiquet tous les renseignements possibles pour se servir de ce nouveau et avantageux système de Ruches. On est prié de se hâter, vu les précautions à prendre dès cette saison.

S'adresser à la Station St Hilaire ou au Dépôt d'instruments agricoles de Wm Evans, marchand Ste Anne, pour tout ce qui regarde l'achat de ces Ruches.

TH. VALIQUET,
Apiculteur.

Station St Hilaire, 8 octobre 1869.

Terres a vendre

Les terres ci-devant appartenant à L'Hon. L. V. Sicotte, situées a vingt arpents à l'Ouest de la Cité de St. Hyacinthe, sont offertes en vente à des prix très bas et à des termes avantageux.

Les propriétaires actuels diviseront ce lopin de terre en une, deux et même trois terres si la chose est demandée.

Ces terres sont pourvues de bâtisses pour l'exploitation et sur l'une d'elle se trouve cette magnifique résidence autrefois occupée par Son Honneur le Juge Sicotte.

AUSSE

Un lot ou emplacement avec une Maison et dépendances, bien situé pour une résidence privée, coin des rues St. Hyacinthe et St. Antoine, près du Bureau de Poste en cette Cité.

Pour informations et conditions s'adresser au Bureau de la Compagnie du TRUER & LOAN, à Montréal, ou à M. HENRY BARREAU, à St. Hyacinthe.

St. Hyacinthe 15 février 1870.

PRODUITS RECOMMANDÉS !!!
SIROP LAROZE
D'ECORCES D'ORANGES AMERES

25 années de succès attestent son efficacité comme :

TONIQUE EXCITANT. pour relever les fonctions de l'estomac, activer celles des intestins et guérir les maladies nerveuses, aiguës ou chroniques ;
TONIQUE ANTI-NERVEUX pour guérir ces malaises nombreux avant-coureurs de maladies qu'il guérit au début, et faciliter la digestion ;
ANTI-PERIODIQUE, pour enlever frissons, chaleurs, avec ou sans intermittence, dont les amers sont les pacifiques, guérir gastrites, gastralgie ;
TONIQUE REPARATEUR. pour combattre l'appauvrissement du sang dyspepsie, anémie, épuisement, maladie de langueur.

Fabrique, Expéditions Mon. J. P. LAROZE et Cie, rue des Lion-St.-Paul, 2, Paris.

SIROP FERRUGINEUX **SIROP DEPURATIF**

d'écorses d'oranges et de quassia amara
A L'IODURE DE FER INALTERABLE

L'état liquide est celui sous lequel le fer s'assimile facilement sans aucun doute, et sous lequel il est préférable aux pilules, aux dragées. Son action tonique due au fer, anti-périodique due au quassia amara, diffusible due à l'écorce d'orange, en font le meilleur reconstituant des tempéraments affaiblis, et le plus sûr auxiliaire de l'huile de foie de morue, parce qu'il a pour effet de conduire le sirop d'écorses d'orange amères, si universellement apprécié pour la guérison des maux d'estomac, digestions pénibles, pertes d'appétit

d'écorses d'oranges amères
A L'IODURE DE POTASSIUM

L'iodure de potassium est un altérant réel, un dépuratif d'une efficacité incontestable. (En) au sirop d'écorses d'oranges amères, il est supporté sans trouble par toutes les constitutions, et l'intégrité des fonctions est sauvegardée, son dosage mathématique permet aux médecins d'en approprier l'usage aux divers tempéraments dans les affections acrofulieuses, tuberculeuses, cancéreuses, et dans celles secondaires et tertiaires, même rhumatismales dont il est le plus sûr spécifique.

SIROP SEDATIF

D'ECORCES D'ORANGES AMERES
AU BROMURE DE POTASSIUM

De J. P. LAROZE, 2, rue des Lions-St-Paul. Paris.

Tous les médecins s'accordent à reconnaître au Bromure de potassium, chimiquement pur, une action sédative et calmante sur tout le système nerveux. Réuni au sirop Laroze d'écorses d'oranges amères, dont l'action régulatrice des fonctions de l'estomac et des intestins est universellement appréciée, il est administré sans craindre d'aucun accident, chez les adultes, dans les Affections du cœur, des Voies digestives et respiratoires, les Névroses en général et les maladies nerveuses de la grossesse chez les enfants pour calmer l'Agitation, l'Incommodité et la toux pendant la Dentition.
Dépôt : à Québec Ed. Giroux, à Montréal Devins et Bolton, à St. Hyacinthe, Dr. St. Jacques.

TREFLE ALSIQU.

Ceux qui désirent acheter de la graine de Trèfle Alsique pourront s'adresser au bureau du Journal d'Agriculture, où il y en a en dépôt. St. Hyacinthe, 1 avril 1870.

A VENDRE.

2,000 LIVRES DE TREFLE ALSIQU.

On pourra se procurer de ce trèfle en s'adressant au soussigné à Belœil pour 25 cents la livre. J. R. BRILLON, N.P.
Belœil, 1. avril 1870.

TERRES A VENDRE.

Un lot de terre de 150 arpents, dans le township d'Upton, borné en front par le chemin de fer, et situé à un demi-mille de la station.

Un autre lot de 200 acres dans les 9ième et 10ème rang de Milton, à un mille des moulins de la chute et près de l'église de St. Valérien.

La terre est de la meilleure qualité et bien boisée.

On les vendra à bas prix pour argent comptant ou avec des termes, avec intérêt.

S'adresser à G.J. NAGLE.
St. Hyacinthe, 18 janvier 1870.

PAON.

A vendre plusieurs couples de paons dans leur grosseur naturelle.

S'adresser à G.J. NAGLE
St. Hyacinthe, Janvier 1870.



CHESTER WHITE HOG.

La vignette ci-dessus représente un cochon de l'espèce si remarquable et si avantageusement connue sous le nom ci-dessus. Cette espèce n'est pas originale, mais elle provient d'un croisement bien conditionné du chinois et du Suffolk Anglais. La taille de cet animal est moyenne et sa couleur est blanche.

La race White Chester a obtenu plus de 350 différents prix aux exhibitions de toute l'Union Américaine. Ces cochons sont reconnus pour produire le plus grande quantité et la meilleure qualité de lard pour le montant de nourriture consommée et la durée de l'engrais. Ils peuvent peser de 500 à 800 livres de 12 à 18 mois.