

## 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.

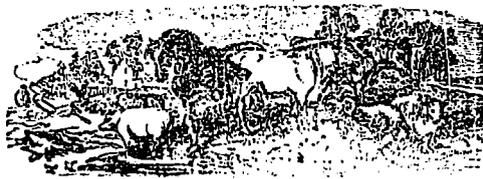
- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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. 2

St. Hyacinthe, — Province de Québec, — Mercredi, 9 Aout 1871

No 45 46

## Commerce de St Hyacinthe

Les abonnements datent du 1<sup>er</sup> et du 15 de chaque mois et sont de pas moins de 6 mois, strictement payables d'avance. Une augmentation de 33 1/2 p cent sera faite aux retardataires. Pour discontinuer il faut avoir payé tous arrérages, et donner un mois d'avis par écrit.

### TARIF DES ANNONCES.

Première insertion, 8 cts. par ligne, chaque insertion subséquente, 2 cts. Adresses d'affaires, \$3 par année. Annonces Commerciales, et autres traitées de gré à gré.

16<sup>es</sup> JOURS DE PUBLICATION.—Edition semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi Edition Hebdomadaire, Vendredi. The Farmer's Journal, Jeudi.

Le Journal d'Agriculture paraît le Mercredi de chaque semaine. Le prix de l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts: d'avance. Pas d'avance \$1.

Camille Lussier, propriétaire-éditeur imprimeur; Bureaux Imprimerie-résidence, maison H. J. Doherty, coin nord des rues Cascades et St. Hyacinthe, St. Hyacinthe.

### CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3, 6 m. \$1-50  
do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2  
1 fois par semaine, 12 mois \$1-50, 6 m. 75c  
do Et. Un. 12 mois \$2,00, 6 m. \$1  
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1  
" " " " " E U \$2 g b  
Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1  
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit.

CAMILLE LUSSIER,  
Bureau du Courrier  
St. Hyacinthe,  
P. Q

## A O U T .

Les pluies que nous avons eues depuis quelque temps ont considérablement nui aux travaux. Mais les racines, et les grains en ont profité. Elles ont aussi occasionné la croissance des mauvaises herbes; un surcroît de travail est par conséquent exigé, mais il faut le faire, car il ne faut pas laisser les mauvaises herbes étouffer les racines, les légumes.

Les vaches sont exposées à diminuer durant ce mois. Les possesseurs de troupeaux doivent donc donner à leurs vaches un surcroît de nourriture.

Les moutons sont aussi exposés à souffrir de la soif. Qu'on y prenne garde, c'est une erreur de croire que les moutons n'ont pas besoin de boire.

On peut aussi charroyer du fumier sur les prairies et les pâturages, pour l'année prochaine, si on en a le temps.

Souvent, parce que les pâturages sont maigres, on donne de suite aux animaux le chaume des prairies. Il semble qu'on ferait mieux d'attendre quelques jours, afin de donner à l'herbe le temps de prendre. Si l'on ne peut différer, alors qu'on n'en donne qu'une petite partie.

## DE LA CONNAISSANCE DU SOL.

Avant de prendre la charrue en main il faut bien connaître la constitution du sol sur lequel on a à opérer, quelles sont les plantes que l'on y pourra cultiver avec avantage. Il faut de même bien connaître le climat qui exerce une si grande influence sur la végétation; l'air atmosphérique sans lequel il n'y a point de vie végétale ni animale. Aspiré par les feuilles des plantes, il détermine la circulation de la sève, procure aux végétaux les principes nutritifs qui se dégagent du sol

ou se volatilisant; dissout et décompose les engrais qui y sont contenus. De là la nécessité de remuer souvent la terre avec la charrue, la bêche et autres instruments.

L'influence de la chaleur est devenue d'une haute importance pour la croissance des plantes. L'eau est nécessaire pour dissoudre les engrais, pompés par les extrémités des racines, passant de là dans les vaisseaux des plantes. L'humidité d'un terrain en diminue le degré de chaleur; on appelle froid un terrain humide.

La lumière infuse sur les plantes; elle leur donne la couleur, la saveur, l'odeur et la maturité.

Il est reconnu que dans un champ bien touffu de trèfle, les mauvaises herbes n'y croissent pas, parce qu'elles s'y trouvent privées de la lumière.

### DU CLIMAT.

En agriculture, on entend par climat, l'état d'une contrée dans les différentes saisons sous le rapport de la chaleur et du froid, de l'humidité et de la sécheresse. On désigne le climat sous ces différentes expressions, chaud, froid, doux, rude, sec, humide, pluvieux.

Élévation au-dessus du niveau de la mer,

Plus une contrée est élevée, plus elle est froide et plus les étés y sont courts; c'est pourquoi il fait plus froid sur les hautes montagnes que dans la plaine et sur les collines où croissent parfaitement les végétaux les plus délicats qui ne peuvent être cultivés sur les montagnes.

Position géographique vers le sud ou vers le nord.

A élévation égale, plus on avance vers le midi, plus une contrée est chaude; dans la même condition, plus on s'approche du nord, plus une contrée est froide.

Direction de la pente des champs.

Sur une pente exposée au sud, le de

gré de chaleur est plus fort que sur une pente exposée au nord.

Un terrain argileux fort gagne une plante ménagée vers le sud, tandis qu'un sol chaud formé de sable léger, s'échauffe trop et perd trop vite son humidité. Sur une pente méridionale, les semences d'automne périssent facilement, parce que l'alternance de la gelée et du dégel soulèvent les plantes et les déchaussent.

#### Des eaux.

Dans les pays où il y a de grandes eaux, des lacs, l'hiver est plus doux, l'été plus froid et le climat en général est plus humide. Après des grandes eaux, les gelées de nuit sont souvent très-nuisibles aux plantes, au printemps et à l'automne. Le cours lent des fleuves occasionne de forts brouillards qui donnent naissance au miélat. De la proximité des montagnes et des forêts.

Les montagnes très-élevées, couvertes de neige, situées vers le midi, nuisent souvent beaucoup à la végétation, les pays qui les avoisinent sont exposés au printemps à des variations brusques du chaud au froid. Dans la proximité des montagnes et des forêts où la chaleur est moins forte, il tombe plus de pluie que dans les grandes plaines.

Quelques fois les montagnes et les forêts offrent un abri bienfaisant contre les vents rudes.

#### Du sol et du sous-sol.

On appelle sol, ou couche de terre labourable, le terrain qui occupe la surface d'un champ jusqu'à la profondeur à laquelle pénètrent ordinairement les racines.

Le sous-sol ou terre-vierge se trouve immédiatement au-dessous de cette couche. Plus la couche labourable est profonde, plus les racines peuvent y pénétrer, et plus elle se conserve humide; dans un sol maigre et peu profond, les plantes sont de suite souffrantes pendant les années sèches. Le trèfle, la luzerne, les arbres fruitiers ne peuvent prospérer dans un sol peu profond; ils sont souvent même interrompus dans leur végétation.

Dans un sous-sol qui est ni trop léger ni trop compacte, la chaleur et l'humidité peuvent se répandre uniformément, ce qui est un avantage à rechercher. Un sous-sol sablonneux est avantageux à une couche labourable forte et argileuse; un sous-sol argileux convient surtout à un sol sablonneux.

Des diverses espèces de terrains ou de sols.

Le terrain agricole est cette partie de la superficie terrestre où se trouvent fixées les plantes cultivées ou d'une croissance naturelle, intéressant grandement l'agriculture.

Ce terrain agricole est formé de minéraux délités peu à peu par l'influence de la pluie, de l'air, de la chaleur, du froid, opération que la nature continue sans cesse, même sur diverses roches. La terre labourable est donc un composé de substances minérales plus ou moins divisées, et combinées avec des substances provenant d'animaux et de végétaux.

Trois espèces de terrains ont de l'importance pour l'agriculture, et sont: le sable ou gravier, l'argile ou glaise, et la chaux. Ces sols où dominent le sable sont appelés siliceux, sablonneux ou sableux. Les sols à base d'argile se divisent en deux espèces; on reconnaît un terrain argileux ou glaiseux, qu'on appelle ordinairement terre forte, suivant la proportion plus ou moins grande d'argile qui communique à la terre plus ou moins de ténacité; puis un terrain loameux ou terre franche. Ce dernier terrain renferme moins d'argile que le premier.

La chaux encore, suivant la proportion dans laquelle elle se trouve dans une terre, caractérise deux espèces de terrains: le terrain marnoux qui en renferme le moins et le terrain calcaire proprement dit.

Terrain siliceux, sablonneux ou sableux.

Formé peu à peu par la décomposition des roches sablonneuses et caillouteuses, le terrain sableux à peu de liaison, surtout s'il est à gros grains, déla son nom de sol léger, mouvant. Mais plus son grain est fin, plus il paraît tenace.

Retenant peu l'eau, ce sol la laisse évaporer d'autant plus facilement que le grain en est plus grossier; aussi les classe-t-on parmi les terrains maigres et arides.

Il s'échauffe vite et fortement. Le seigle, les patates, le blé noir ou sarrasin, le topinambour réussissent bien dans un terrain sableux bien conditionné. S'il a un peu plus de consistance, dans un climat humide, bien cultivé, il produit du trèfle, du lin, des pois, des carottes, du tabac. On ne doit pas y donner de labours trop multipliés; on améliore par le repos, la prairie ou le

paturage, ou par le mélange avec d'autres espèces de terre, de la marno argileuse; les engrais forts provenant de bêtes à cornes, en donnant peu à peu plus de profondeur à la couche labourable, si le sous-sol est une terre plus forte.

Le terrain de sable loameux contient plus d'argile que de sable, et retient l'humidité davantage, ce qui fait qu'il est propre à beaucoup de cultures. Les années humides sont favorables au sol sablonneux.

Terrain argileux ou glaiseux, terre forte.

Le terrain argileux ou glaiseux, par la majeure partie de ses propriétés, est l'opposé du terrain sablonneux. Il a beaucoup de ténacité, étant très compacte et très adhérent, il est fort difficile à façonner. C'est pourquoi on le range parmi les terrains forts. Susceptible de s'imprégner d'une grande quantité d'eau et de la retenir fort longtemps, les plantes y résistent mieux à la sécheresse que dans le terrain sableux. La terre argileuse ou glaiseuse s'échauffe plus lentement que le terrain sablonneux, mais elle perd sa chaleur plus vite que ce dernier; de là résulte, qu'à circonstances égales, séchant plus lentement que la terre sablonneuse, la récolte est plus tardive. Il n'est pas convenable on été de travailler cette terre à l'état humide, car elle se prend en mottes; il est avantageux au contraire de labourer ce terrain avant l'hiver, parce que l'influence du froid le rend plus friable, ou le rend en poudre. L'air y pénétrant difficilement à cause de sa ténacité, l'action du fumier s'y maintient plus longtemps que dans le sol sablonneux; c'est pourquoi on donne une bonne fumure aux terres fortes tous les trois ou quatre ans, tandis qu'il faut fumer les terrains sablonneux tous les ans ou tous les deux ans.

Moyen d'améliorer ce terrain en lui faisant perdre sa ténacité.

1<sup>o</sup> Par le mélange avec des terres légères meubles, de la terre et marno sablonneuses calcaires, ou avec du plâtre de démolitions, ou débris de vieux murs, par le renversement du gazon ou les récoltes enfouies, 2<sup>o</sup> par le fumier pailloux de mouton ou de cheval, 3<sup>o</sup> par l'écobuage des labours profonds avant l'hiver, par les labours de jachères et les cultures sarclées, telles que patates, betteraves, choux, etc; 4<sup>o</sup> en rendant peu à peu la couche

labourable plus profonde quand elle repose sur un sous-sol plus léger et plus facile à être traversé par l'air ou par l'eau, perméable.

Le blé réussit bien dans ce terrain aussi le nomme-t-on *terre à blé*. S'il est un peu calcaire, il convient à l'orge, au trèfle, à l'avoine et autres plantes.

Un sol argiloux renfermant peu de sable s'appelle *tenace*, terre froide ; on le nomme *terrain argiloux*, léger quand la proportion du sable y est plus forte.

*Argile*, terre forte et tonaco, renforçant un sable très fin, et imperméable, devient très dure en séchant et diminue beaucoup. Lorsque l'argile sert de sous sol à un terrain sableux, elle le maintient dans un état convenable d'humidité.

*Terrain Lomieux*. Terre franche.

La terre franche est un mélange d'à-peu près parties égales de glaise ou argile et de sable. Lorsque la proportion de glaise y est plus forte que celle du sable, la terre franche se rapproche des terrains dont on vient de parler. Quand le sable y prédomine, on le nomme *terre franche légère* ; et avec une proportion de sable plus forte encore, on l'appelle *terre franche sableuse*. Lorsque c'est le sable qui y domine, elle retient mieux la chaleur ; elle conserve davantage l'humidité quand la glaise y est prépondérante. Propre à la culture de presque toutes les plantes, le terrain lomieux est le meilleur de tous, résistant le mieux aux temps défavorables que tous autres sols. La terre franche est surtout propice aux grains, au lin, au tabac, à l'orge.

*Terrain calcaire*.

La chaux, lorsqu'elle se trouve sans mélange, est aussi impropre et même plus impropre que l'argile pure et le sable pur ; mais un mélange d'argile et de sable, rend un terrain calcaire, c'est à dire celui où il y a beaucoup de pierres à chaux, très fertile, facile à façonner à l'état sec et lorsqu'il n'a qu'une humidité moyenne ; et quand il est très humide, quoiqu'il devienne boueux, les labours ne lui nuisent pas autant qu'aux terres fortes dans le même état. Il absorbe plus d'eau que la terre sableuse et moins que les terres argilouses et humeuses. Séchant plus vite que les terres fortes, les plantes y souffrent dans les années sèches. Ce terrain, où se trouvent

beaucoup de matières à chaux, s'échauffe rapidement et retient longtemps sa chaleur ; c'est pourquoi on le passe parmi les terrains chauds et brûlants. Il exige beaucoup d'engrais qu'il décompose vite, le fumier de bêtes à cornes lui convient le mieux. Absorbant l'acidité contenue dans le sol, il favorise la culture de presque toutes les plantes cultivées.

Le terrain calcaire est propre au blé et aux autres grains. Une trop grande proportion de chaux et de sable lui fait beaucoup perdre de sa valeur, mais on l'améliore en le mélangeant avec de l'argile, de la marne argileuse, de la terre loameuse ou terre franche.

*Terrain Marnieux*.

La marne est une espèce de terre composée d'une notable quantité de chaux, d'argile et de sable très fin. Elle se présente sous forme terreuse, en feuillets, par lames et pierreuses. Sa couleur varie beaucoup, elle est blancheâtre, jaune, jaunâtre, brune, grisâtre, rouge ou bleuâtre. On distingue la marne par ces caractères : sèche, elle absorbe l'eau avec avidité, exposée à l'air, elle s'émiette plus ou moins facilement, aspergée avec du vinaigre, elle fait effervescence.

On distingue plusieurs espèces de marnes : la marne argileuse, quand l'argile en fait plus de la moitié ; marne calcaire, lorsque la chaux y entre pour plus de la moitié ; marne sablonneuse, si le sable y prédomine. D'après son degré de cohésion ou adhérence, on la divise encore en marne terreuse, celle qui par l'influence de l'air prend un aspect terreux ; marne pierreuse, lorsqu'elle forme une masse compacte et pierreuse ; en marne schisteuse ou feuilletée quand elle est composée de petites tranches ou par lames.

La marne est un excellent engrais pour les terres privées de chaux ; elle rend soluble les parties nourrissantes contenues dans le sol ; en diminuant la trop grande tenacité de la terre forte, elle la rend plus fertile ; elle neutralise l'acidité qui se trouve avec excès dans le sol, et contribue à la destruction des mauvaises herbes. Les marnes sablonneuses et calcaires conviennent de préférence aux terrains argiloux privés de chaux.

*L'humus*.

Humus masse pulvérulente, meuble, légère, noirâtre ou brune, formée par

les débris de la putréfaction des substances animales et végétales, et que l'on désigne ordinairement sous le nom de *terreau*. En délayant l'humus dans l'eau, on obtient une liqueur brune ; c'est cette matière brune soluble dans l'eau qui, absorbée par les extrémités du chevelu des racines, forme la principale nourriture des plantes. Cette substance s'introduit dans le sol par les différents engrais, produit de très bons effets en rendant plus meuble et plus léger le terrain argiloux, qui en devient plus facile à façonner. L'humus s'imbibé de beaucoup d'eau et la retient longtemps ; aussi une terre sableuse fumée avec un engrais composé se maintient elle humide plus longtemps qu'une terre de cette espèce non-fumée. L'humus attire les vapeurs d'eau contenues dans l'air, par là il est encore utile à la végétation. Par sa couleur noire, il s'échauffe vite et communique promptement sa chaleur aux terrains froids. Un excès d'humus nuit aux plantes, surtout aux grains qui versent et ne produisent que de la paille. On donne différentes dénominations aux terrains humeux ; ainsi on nomme terrain riche et gras celui qui contient une proportion extraordinaire d'humus, terrain fertile, celui qui dans des conditions favorables d'abord, produit toujours de bonnes récoltes, terrain maigre, celui qui ne renferme que peu d'humus ; terrain stérile, terre morte, le sol tout-à-fait privé d'humus. Lorsque l'humus, mélangé avec de la terre végétale, s'y trouve dans un état soluble dans l'eau et accessible à l'influence de l'air, de manière à nourrir les plantes, on l'appelle *humus neutre*. En contact avec trop d'humidité, et privé de l'action de l'air, il devient acide, ce qui se produit surtout dans les terres tourbeuses et marécageuses. L'humus aigre ou acide nuit généralement aux végétaux d'agriculture ; on l'améliore par la mise à sec, les fossés, la chaux vive ou des cendres, l'écobuage.

*Terrain pierreux*.

Le terrain pierreux est désavantageux tant pour la culture que pour les instruments aratoires. Les pierres en trop grande quantité échauffent trop le sol léger dans les années sèches, et lui font perdre trop tôt son humidité. Cependant les petites pierres échauffent les terrains compacts, glaiseux et froids, et en diminuent la trop grande tenacité. Les pierres qui se décomposent, les pierres calcaires et marnées améliorent le terrain.

## Terrains tourbeux et marécageux.

Le sol tourbeux se forme dans les on droits ou les eaux restent stagnantes. Ces terrains produisant des mauvaises plantes, ferment la tourbe. Le grand excès d'humidité dont ce sol se trouve chargé, empêche l'air d'y opérer la décomposition totale du résidu des plantes, ce qui détermine la formation de l'humus.

Le terrain marécageux est moins humide, c'est pourquoi les débris y sont dans un état de décomposition plus avancé. Les terrains tourbeux et marécageux ne sont propres qu'aux prairies après qu'on les a bien égoutés.

Signes par lesquels le cultivateur peut apprendre à distinguer les diverses espèces de terrain.

Il est de haute importance pour chaque cultivateur de bien connaître les diverses espèces de terres qui forment la couche labourable de ses champs seulement alors il peut cultiver les plantes qui lui donneront plus de produits. Le cultivateur intelligent saura qu'il est désavantageux de façonner et travailler à l'état humide les terrains forts, glaiseux ; mais que dans cette même condition, on peut bien travailler et façonner un terrain sablonneux. Instruction concise pour connaître les différents sols.

## 1er. Par des caractères visibles.

Lorsque la charrue produit des tranches ou mottes luisantes qui restent sans s'émietter au bout de quelque temps, on a affaire à un terrain argileux, glaiseux, compacte et fort ; mais si ces tranches tombent d'elles-mêmes en miettes, vous avez affaire à un sol calcaire ou marnoux.

Le terrain labouré à l'état humide qui ne donne pas des tranches luisantes est léger, sablonneux ou du sable argileux. Moins un terrain se prend en mottes, moins ils se crevasse, plus il se rapproche du terrain sablonneux.

2o. Une terre préparée à l'état humide qui s'attache aux instruments, contient beaucoup d'argile ; moins elle est adhérente, plus elle renferme de sable, de chaux et d'humus ou terrain.

3o. Une couleur blanchâtre indiquée dans un terrain la chaux ; ou le plâtre ; une nuance jaunâtre ou rougeâtre annonce du fer avec de l'argile et de la chaux ; l'humus ou terrain par une couleur noirâtre ou brune foncée. En faisant bouillir une terre avec de

l'eau, si on obtient une liqueur jaune, brune, cette terre contient de l'humus.

4o. En versant sur une terre du vinaigre fort ou de l'esprit de sel, s'il y a bouillonnement, cette terre est calcaire ou marneuse ; l'absence de ce signe indique un terrain privé de chaux.

5o. Plus un terrain reste humide après une pluie, plus il renferme d'argile ; c'est tout le contraire, lorsqu'il y a du sable.

6o. Un terrain contient beaucoup d'argile si, après une grande pluie, l'eau reste à sa surface ; si elle s'infiltré pendant la pluie même, il y a peu d'argile, et beaucoup de sable ou de chaux.

Par des caractères qui peuvent être percus par le toucher.

Un terrain gras au toucher contient beaucoup d'argile ; si on le trouve tendre en le frottant entre les doigts, il est privé de sable grossier ; rude au toucher entre les doigts, il y a plus ou moins de sable. Un terrain difficile à façonner avec la charrue ou autre instrument, à l'état sec comme à l'état humide, est en terrain très argileux ; dans le cas contraire, il a beaucoup de sable.

Règles pratiques relatives aux façons et aux labours des différentes espèces de terrains.

Après avoir ainsi connu les différentes espèces de terrains par leur nature et les signes qui servent à les distinguer ; il ne reste plus qu'à faire connaître les traitements convenables à faire subir à chacun de ces terrains pour en obtenir de bonnes et riches récoltes.

1o. Le nombre de labours à donner à un terrain dépend de différentes circonstances. Un terrain fort, encaissé, compacte doit être labouré et hersé plus souvent qu'un sol léger et meuble. Pour la semence d'automne, on donne souvent jusqu'à trois labours ; pour celle du printemps, on ne labouré qu'une fois ou deux.

Pour le terrain en jachère, c'est-à-dire en repos, on le doit labourer trois à quatre fois depuis le mois de Juillet au mois de Septembre ; ce qui arrive quand un terrain est couvert de mauvaises herbes que l'on veut détruire par le moyen du labour jachère.

2o. Vous pouvez labourer à l'état

humide, en automne, le terrain argileux, terre forte, mais ne les faites pas au printemps ou en été. Choisissez le moment où ce terrain est ni trop humide ni trop sec. Donnez le labour d'automne à une profondeur convenable, afin de rendre ce terrain meuble et de le diviser.

3o. Le terrain meuble et léger doit être façonné à l'état humide plutôt que trop sec.

4o. Si les circonstances vous le permettent ; labourez à une profondeur convenable, mais n'augmentez que peu à peu la profondeur de vos sillons, puis ne ménager pas les engrais. Dans un champ qui a reçu un labour profond les plantes résistent mieux à l'excès d'humidité, les grains n'y versent pas si facilement et donnent un produit plus considérable. Les chaumes des grains, de même que les engrais, ne doivent pas être enfouis profondément.

5o. Les terrains forts, humides, froids imperméables, ne pouvant être traversés ni par l'air ni par l'eau, ne doivent être façonnés qu'en sillons étroits et hauts, sur une planche de quatre à sept pieds environ ; sur les terrains meubles, on les peut faire de dix à douze pieds, et plus.

6o. On doit faire précéder la semence d'un labour à sillons étroits et profonds. En semant en blé un terrain fort et compacte, les mottes doivent être bien divisées ; c'est le contraire dans un terrain meuble et léger, il est utile qu'il soit en mottes pendant l'hiver.

7o. Un cultivateur intelligent et laborieux ne laisse jamais ses chaumes hiverner sans labours.

8o. Les pâturages et les champs de trèfles doivent toujours être labourés en automne ; la terre s'émiette surtout fort bien sous l'influence du froid.

9o. Si votre terre a beaucoup de ténacité, vous trouverez de l'avantage à exécuter par fois des labours en tous sens, en long et en large, c'est-à-dire des labours croisés.

## CE QUE C'EST QU'UNE EXPERIENCE HEUREUSE.

Pour pouvoir décider si une expérience a réussi ou non, il faut avoir une idée claire de la fin pour laquelle elle a été faite, et de son aptitude à atteindre à ce but, dans les circonstances où elle a été tentée.

Généralement pourtant, on peut dire d'une tentative expérimentale, qu'elle a réussi, ou qu'elle a été utile, soit sous le point de vue économique, soit sous celui de la science, ou de la connaissance acquise.

10. Quand elle détermine une production décidément plus grande que celle qui aurait été recueillie sans son aide.

20. Quand la récolte après le paiement du surcroît de dépense, laisse un profit plus grand que celui qui aurait eu lieu, dans le cas contraire ;

30. Quand elle fait connaître le mode d'action de la substance employée pour une récolte donnée dans les circonstances données; ou jette du jour sur quelque point obscur de la théorie ou de la pratique ;

40. Dans ce sens, on peut regarder l'expérience comme ayant été utile, lors qu'après des essais répétés, il se trouve qu'elle ne produit aucun effet sensible. Un résultat décidément négatif peut quelquefois être aussi utile qu'un résultat positif, non seulement en empêchant un cultivateur pratique de faire une dépense inutile, mais encore en démontrant la vérité ou la fausseté d'une question théorique.

50. Quand elle donne lieu à des recherches nouvelles, plus étendues, ou plus intéressantes.

Dans ce dernier cas, une expérimentation peut être la grande valeur pour la théorie de l'agriculture, ou pour les progrès de la science généralement dans le fait, tous les progrès faits de ces connaissances suggèrent des recherches nouvelles, et c'est une des conséquences les plus précieuses d'une expérience faite d'abord avec peu de connaissance sur le sujet, que l'homme qui pense et qui lit en vient par degrés à voir clairement où il en est dans ce dont il s'occupe actuellement, mais à se faire à lui-même de nouvelles questions, auxquelles de nouvelles expériences, que personne peut-être ne s'était imaginé de faire avant lui, le mettront en état de répondre. Presque tous les résultats qu'il obtient lui suggèrent de nouvelles recherches, quand il en voit ou soupçonne la véritable portée; et non seulement il acquiert par là l'habitude d'une stricte investigation, mais il en vient à contracter le désir et à sentir le besoin, pour ainsi dire, de s'instruire et de faire des découvertes.

—JOHNSTON, *Experimental Agriculture*,

### Incubation.

Quand un œuf est placé sous une poule, il subit une série d'altération très remarquables. La poule s'est à peine reposée sur l'œuf pendant douze heures que déjà l'on aperçoit quelques linéaments de la tête et du corps. A la fin du second jour, on peut constater quelque chose comme le battement du cœur; il n'y a pas de sang cependant. A la cinquantième heure, une des oreillettes du cœur apparaît. A la soixante et dixième heure, les ailes peuvent être distinguées, et l'on aperçoit aussi deux bulles pour le cerveau, une pour le bec, et deux pour la partie de devant et de derrière de la tête. Vers la fin de la quatrième journée les oreillettes déjà visibles se rapprochent du cœur. Le foie apparaît vers le cinquième jour. A la cent trente unième heure, le premier mouvement volontaire a lieu. Sept heures après, les poumons et l'estomac deviennent visibles; et quatre heures plus tard, les intestins, les reins, et la mâchoire supérieure. A la cent quarante quatrième heure, deux ventricules sont visibles, ainsi que deux gouttes de sang. Le septième jour, le corvau commence à avoir de la consistance. A la cent dix neuvième heure, le bec s'ouvre et laisse voir de la chair dans la poitrine. Quatre heures plus tard, l'os de la poitrine est visible. Six heures après, les côtes apparaissent; le bec est très visible. A la deux cent trente sixième heure, si on brisait la coque de l'œuf on pourrait voir le poulet se mouvoir. A la deux cent quarantième heure, les plumes commencent à poindre. Les yeux apparaissent à la deux cent soixante quatrième heure. A la deux cent quatre vingt huitième, les côtes sont parfaites. A la trois cent cinquante cinquième heure, le bec s'ouvre et se ferme fréquemment. A la fin du dix huitième jour on peut entendre le premier cri du poulet. Il prend ensuite des forces de jour en jour jusqu'à ce qu'il puisse briser l'enveloppe qui le retient.

(Traduit d'un journal Anglais.)

### De la propreté pour les vaisseaux servant à la laiterie.

Nous pensons bien que personne ne conteste qu'il faut être de la plus grande propreté dans la préparation du beurre. Toutefois, il en est un grand nombre qui semble l'oublier. D'abord,

les vaisseaux dont on se sert doivent toujours être lavés de façon qu'aucune particule de lait ne demeure dans quelques coins. Après qu'ils ont été lavés, on les rince avec de l'eau bien bouillante, pour détruire tous les germes de fermentation qui pourraient s'y trouver. C'est important, car, s'il se trouvait un seul germe, ce serait suffisant pour gâter tout le lait qu'on aurait mis dans ce vaisseau. Après qu'on les a ainsi passés dans l'eau bouillante, on les laisse sécher. Et au moment où on est pour s'en servir, s'il est nécessaire de les rafraîchir, on les plonge dans une eau froide et claire.

Cette propreté ne s'étend pas seulement aux vaisseaux. Elle doit se rencontrer dans toutes les opérations, et dans tous les appartements où doit passer le lait. La laiterie surtout doit être excessivement propre.

Nous l'avons déjà fait remarquer; le lait est une substance qui absorbe les mauvaises odeurs plus qu'aucune autre. Or, dans nos campagnes, il faut avouer que la laiterie est un sac à tout mettre. On y loge les harrais, les ferrailles, les outils, les oignons, patates, navets, choux, et combien d'autres choses; cela ne devrait pas être, car ce sont autant d'obstacles à la bonté du beurre. Le lait absorbe les odeurs qui s'exhalent de toutes ces matières, la crème et le beurre s'en ressentent nécessairement.

On y gagnerait donc à débarrasser la laiterie de ces objets.

### REMARQUES SUR LA BASSÉ-COUR.

*Les Canards.*—Les canards blancs sont sans contredit ceux qui conviennent le mieux sur une terre. Ils sont en général plus gros et pondent d'avantage. Néanmoins, les gourmets préfèrent les bruns, comme ayant la chair plus délicate, surtout quand ils sont croisés avec l'espèce dite du Rhone. L'espèce dite de Moscovie est aussi très appréciée, étant tout à la fois bonne pondreuse et bonne couveuse.

On ne connaît pas sûrement le nombre d'œufs que donnent les canards. Mr. Mowbray cite un exemple d'une cane qui pondit un œuf par jour pendant quatre-vingt quatre jours. Il n'est pas besoin de dire qu'elle était bien nourrie et bien surveillée.

Buffon confesse qu'aucun oiseau

domestique ne s'élève plus aisément. On place ordinairement les œufs sous une poule pour les faire couvrir, cette dernière étant une mère beaucoup plus attentive, et on doit toujours lui donner la préférence, parce qu'elle apprendra beaucoup plus vite à la jeune progéniture à se suffire à elle-même.

Sitôt que les petits des canards sauvages sont éclos, leur instinct naturel les porte à aller à l'eau, et le même instinct porte aussi les canards domestiques à cet élément favori. Plusieurs écrivains recommandent de ne pas les laisser aller à l'eau les quinze premiers jours qui suivent leur naissance, et il n'y a pas de doute que si l'eau est froide, comme c'est généralement le cas à cette saison, que les jeunes petits peuvent y prendre des crampe si on les y laisse trop longtemps. Cependant, quand l'eau est chaude, il n'y a pas de raison de les empêcher de s'y amuser. On peut les y laisser aller presque aussitôt qu'ils sont éclos.

La farine d'avoine, délayée en pâte, forme pour eux une nourriture excellente; les patates sont bonnes aussi, mais la farine de blé-d'Inde est ce qu'il y a de préférable. La supériorité de cet article pour nourrir toute espèce de jeunes volailles fait qu'il mérite l'attention des amateurs. Il n'est pas à ma connaissance qu'aucun oiseau, nourri avec de la grosse farine de blé-d'Inde, ait été sujet à aucune espèce de maladie. On peut la faire cuire, cependant je crois qu'il est préférable de leur donner la fleur crue, et sans préparation.

Il est bon de laisser aller les canards dans le jardin potager. Ils mangent les vers, les limaces, les chenilles, et autres insectes qui sont un délice pour eux. Cette nourriture leur convient très bien, et s'ils en ont suffisamment, ils n'ont pas besoin d'autre chose.

Un jar suffit pour quatre canes, et Mr. Parmentier dit qu'un plus grand nombre est superflu.

Dans certaines parties de l'Angleterre, on élève beaucoup de canards. M. Mowbray dit que beaucoup de familles à Bucks trouvent les moyens de vivre confortablement à élever des canards, dont la plus grande partie, du moins les plus à bonne heure, sont soignés à la main. L'intérieur des chaumières de ceux qui suivent ce négoce offrent une apparence curieuse pour l'étranger. Elles sont entourées de boîtes, de plumes, etc., soignées

avec attention par la femme de la maison, qui dévoue tout son temps à cette branche d'économie domestique.

Si quelques-uns des villageois adoptaient un plan semblable, ils en tireraient beaucoup d'avantage et de profits, surtout s'ils se trouvaient près d'une grande ville.

Votre, etc. E. F.

#### LES JEUNES ARBRES PENDANT LES CHALEURS.

Voici ce que l'*American Agriculturist* publie à ce sujet: "Les mois de juillet et d'août sont ordinairement un temps d'épreuve pour les jeunes arbres. Ainsi ceux qu'on a plantés au printemps, et qui ont paru bien faire jusqu'ici peuvent succomber sous l'influence de la chaleur prolongée et de la sécheresse du milieu de l'été. Il est mieux de funer tous les jeunes arbres, mais dans le cas où l'on n'a pas eu la précaution de le faire, on doit apporter des soins immédiats à tous ceux qui présentent des signes de dépérissement. Une fumure faite à temps peut sauver l'arbre. Peu importe la nature des choses dont on se sert pour empêcher que le sol qui entoure la plante, perde son humidité par suite de l'évaporation.

Des pierres, s'il est plus facile de se les procurer, feront aussi bien l'affaire que quoi que ce soit. Si le tronc de l'arbre est exposé aux ardeurs du soleil, il faut faire disparaître cet inconvénient. Une couple de planches clouées ensemble à la façon d'une auge et appliquées contre le tronc produiront l'ombrage voulu; on peut encore entourer le tronc de paille, ainsi qu'on le fait pour préserver l'arbre contre les rigueurs de l'hiver.

#### UNE IMPORTANTE DECOUVERTE

Le cancer a généralement passé jusqu'à présent pour incurable. Une découverte faite récemment dans l'Amérique du Sud nous donne lieu d'espérer que la médecine est désormais en possession d'un spécifique efficace contre un des plus terribles maux qui affligent l'espèce humaine, et cette découverte est assez singulière pour que nous la rappelions en peu de mots.

Il existe dans la république de l'Équateur un arbuste nommé Cundurango qui ne croît que sur les hautes monta-

gnes et dont le nom signifie "nid de condor" dans la langue des indigènes. Le fruit de cet arbuste est un poison violent. Il y a environ trois ans, un Indien du district de Loja, dans l'Équateur, était atteint d'un cancer et sa femme, qui avait résolu de se débarrasser de lui, chercha des fruits de cundurango pour l'empoisonner.

Mais la saison des fruits était passée, et, faute de mieux, elle s'avisa d'employer l'écorce de l'arbuste. Elle en fit une décoction qu'elle administra à son mari; mais cette potion, bien loin de le faire périr, lui procura un soulagement sensible. La femme revint à la charge, et bientôt l'homme fut complètement guéri de son cancer. Cette cure bizarre ayant fait du bruit, d'autres indiens firent l'essai de l'écorce de cundurango pour la même maladie et obtinrent un égal succès. L'attention des médecins de Quito fut bientôt appelée par ces faits remarquables. Ils employèrent le nouveau spécifique et furent tellement satisfaits qu'ils adressèrent au gouvernement de l'Équateur, un rapport dans lequel ils constatèrent l'efficacité merveilleuse de l'écorce de cundurango; dans le traitement du cancer et de toutes les maladies de la peau.

Le ministre des États-Unis à Quito eut devoir signaler cette découverte à son gouvernement, et dut passer quelques livres de cundurango à M. Fish, le secrétaire d'État. Le docteur Bliss, de Washington, cédant aux instances du ministre de l'Équateur, consentit à s'en servir pour traiter ce fonctionnaire. Il réussit et multiplia ses expériences, qui paraissent avoir toutes donné des résultats surprenants. Malheureusement la provision d'écorce envoyée n'était pas forte et beaucoup de malades n'ont pu obtenir qu'une dose insuffisante, de sorte que leur guérison est restée incomplète. Parmi les personnes qui ont éprouvé l'effet bienfaisant du cundurango, on cite Mme. Matthews belle-mère de M. Oolfax, vice-président des États-Unis et Mme. Gorham, femme du secrétaire du Sénat.

Le docteur Bliss a voulu faire venir du cundurango de l'Équateur et a envoyé un ordre en conséquence à Guayaquil. Mais cette drogue n'est pas encore un objet de commerce et n'a pu lui être expédiée. Il a fallu que le docteur Keene, associé de M. Bliss, partit lui-même pour l'Équateur et se rendit dans la région où croît le cundurango

go, pour faire récolter l'écorce par les indigènes. Pour assurer le succès de la mission scientifique du docteur Koene, le Président l'a revêtu d'un caractère officiel en le nommant porteur de dépêches. On croit qu'il sera de retour au mois d'août, avec une cargaison de la précieuse écorce.

### DU MIEL.

Certains pays du monde sont renommés pour leurs spécialités : aux uns la beauté et l'excellence des fruits ; aux autres les vins les plus fins ; aux uns les fromages recherchés, aux autres enfin les miels en vogue.

A propos de ceux-ci, il est évident que le climat et la nature des fleurs qu'il produit peut avoir une influence directe sur leur saveur ; mais en général, nous sommes d'avis que dans cette branche d'industrie, comme dans toutes les autres, la bonne réputation de l'article produit en destination du marché, s'acquiert plutôt par le traitement auquel le producteur le soumet, que par l'unique effet de l'influence climatérique.

Nous venons d'en recevoir une preuve éclatante ici même. Depuis le printemps nous avons eu l'occasion de goûter à plusieurs miels coulés obtenus à Kankakee par les anciens procédés et par de plus récents. C'est à celui qu'a adopté M. Gendron que nous donnons la préférence, et quiconque se prétend connaisseur en cet article peut en faire l'expérience personnelle en s'adressant à cet apiculteur distingué.

Le miel se débite sur le marché aussi bien coulé qu'en gâteaux ; cependant ces derniers sont plus recherchés par les gourmets ; la raison qu'il en donne est un effet de la délicatesse de leur goût ; ils ne veulent point d'un article mêlé de substances étrangères par le coulage ordinaire, effet de la pression des rayons de la ruche ; ils savent, disent-ils, que le miel dans l'alvéole de cire blanche se trouve dans toute sa pureté et voilà pourquoi ils le préfèrent ; et ils ont raison.

C'est pour faire disparaître le préjugé fâcheux qui existe contre le miel coulé, qu'un M. J. L. Peabody a récemment introduit dans le commerce américain un instrument nouveau destiné à extraire le miel des rayons, sans pression extérieurement et par la seule force centrifuge : l'extracteur Peabody. Par

son moyen, le gâteau de cire se trouve vidé de miel sans se déformer ; si bien que remis dans la ruche, les abeilles s'en servent de suite une seconde fois et le remplissent de nouveau ; cela leur sauve le trouble et la perte de temps d'une nouvelle construction en cire et assure un gain proportionnel en miel.

Avec le degré de perfection des ruches de M. Gendron et le contrôle parfait qu'il a obtenu pour ses abeilles, il lui devient facile d'ouvrir la ruche dans aucun temps pour l'examiner sur sa richesse en miel, en extraire un gâteau ou deux, et même quelquefois trois ou quatre ; puis en replacer les rayons vides dans la ruche. Si la saison est belle, cette opération peut se répéter jusqu'à trois ou quatre fois sur le même gâteau de cire ; c'est une amélioration qui devient nécessairement une véritable source de profit.

Extrait par le nouveau procédé, le miel se trouve aussi pur qu'à son état primitif ; aussi rien ne saurait-il être comparé à sa douceur, sa délicieuse saveur et sa pureté lorsqu'il est butiné sur les plantes des miels de choix.

Il suffira désormais aux amateurs qui auraient des préjugés contre le miel coulé, de goûter à celui qui a passé par l'extracteur Peabody pour en faire l'éloge. M. Gendron n'est pas le seul du resto à pratiquer cette méthode nouvelle ; elle est devenue presque universellement adoptée par les apiculteurs. Aussi engageons-nous nos fermiers qui ont des abeilles, à visiter sans retard le rucher de M. Gendron, s'ils veulent bénéficier de son expérience personnelle et entrer comme lui dans la voie du progrès en apiculture.

M. Gendron est d'opinion qu'une ruche d'abeille est d'une aussi grande valeur pour le profit seulement, sinon plus, qu'une bonne vache à lait ; car les abeilles ne coûtent rien pour leur entretien.

Leur culture est donc une industrie qui mérite toute l'attention des ménagères désireuses d'augmenter les ressources du logis.

Le présent numéro du journal contient celui de la semaine dernière et celui de cette semaine.

### COMMUNICATION.

M. le Rédacteur,

En lisant, sur le *Courrier* de mardi, la liste des prix décernés dans le concours des fermes les mieux tenues pour le comté de Bagot, dont la société d'agriculture se distingue entre toutes celles des autres comtés, j'ai remarqué qu'une paroisse primait de beaucoup sur toutes les autres par le nombre de récompenses obtenues ; c'est St. Dominique. Je vois avec plaisir que les cultivateurs de cette paroisse ont compris toute l'importance et tout l'avantage d'un mode d'agriculture améliorée, telle que pratiquée dans les vieilles contrées de l'Europe. St. Dominique est une paroisse petite au point de vue agricole, puisqu'une assez grande partie de ses terres sont couvertes de savanes ou de carrières de pierre à chaux. Et pourtant neuf de ses fermes ont remporté des prix dans le dernier concours ; la paroisse qui l'approche le plus est St. Hugues où je vois que quatre récompenses ont été gagnées. Ceci fait grandement honneur aux cultivateurs de St. Dominique.

Il est bien permis de se demander maintenant comment il se fait que cette paroisse ait fait de semblables progrès dans la culture de la terre, et ait dépassé ses rivales. A tout seigneur tout honneur. Si les mauvais exemples sont contagieux, les bons le sont aussi. Les cultivateurs de St. Dominique ont le bonheur de posséder au milieu d'eux un homme intelligent qui pour tout ce qui a rapport à l'exploitation rurale et à l'élevage des animaux, mérite bien qu'on marche sur ses traces. M. Casavant s'efforce, depuis plusieurs années, de mettre en pratique la méthode suivie avec tant de succès par les agronomes français et belges. Il a beaucoup étudié l'agriculture, et il ne laisse passer aucun système nouveau sans qu'il n'en fasse l'expérience ; aucun instrument aratoire n'est inventé sans qu'il n'en tente l'essai. L'attention de ses voisins se porta peu à peu sur cette nouvelle manière de cultiver, puis quand ils virent que de riches moissons venaient couvrir ses champs, encouragés par ses conseils, et plus encore par son exemple, ils se décidèrent à abandonner leurs habitudes routinières, et à marcher dans la voie du progrès. Ils ont renoncé à cette coutume pernicieuse de semer grains sur grains, et d'épuiser ainsi leur terre ; laquelle au bout de

quelques années, ne produit plus que de mauvaises herbes.

C'est particulièrement dans la culture des racines que St. Dominique l'emporte sur toutes les autres paroisses du comté; et c'est sans contredit la culture qui rapporte le plus de profit sans exiger pour cela une grande étendue de terrain.

A propos de plantations de betteraves, carottes, etc., je ferai une observation sur cette idée qu'ont encore bon nombre de fermiers qu'il leur est impossible de cultiver ces plantes parce qu'elles exigent une trop grande somme de travail. Ils n'ont pas trop de temps, disent-ils, pour semer leur terre en grains, et sous ce prétexte, si je puis dire ainsi, ils consentent à être privés d'une véritable source de richesse. Si, malgré le secours des instruments perfectionnés que l'industrie met aujourd'hui à notre disposition, le manque de bras se fait encore sentir, je crois qu'alors il serait préférable de laisser en pâturages ou en prairies une partie du terrain susceptible de culture, afin d'avoir plus de temps à consacrer aux plantes-racines.

On se convaincra facilement qu'il est de la plus grande utilité pour une paroisse de posséder dans son sein un cultivateur instruit et entreprenant, dont la propriété constitue un véritable ferme-modèle, et dont les travaux de chaque jour sont autant de leçons profitables à ses co-paroissiens.

Il serait à souhaiter qu'il se rencontrât dans toutes les subdivisions d'un comté, des hommes comme M. Casavant, qui, tout en travaillant pour eux-mêmes, travaillent pour leurs compatriotes, travaillent pour leur pays.

#### MOYEN DE RETARDER LA GERMINATION DES POMMES DE TERRE (PATATES.)

On sait qu'il est souvent difficile de retarder la germination des pommes de terre jusqu'en avril et mai, et d'empêcher qu'elles ne s'épuisent en poussée superflue, surtout lorsqu'elles sont placées dans les lieux bas, où tout est propre à favoriser leur végétation. L'emploi de ces pommes de terre germées est peut-être une des causes de la dégénération des espèces dont on se plaint dans plusieurs localités. Pour parer à cet inconvénient, M. V. Imoria nous apprend qu'il a coutume de faire

mortir chaque année, en février ou au commencement de mars, dans les greniers et sur les carreaux des chambres hautes vacantes, tout ce qu'il peut y loger de pommes de terre, et les étendant de l'épaisseur de deux ou trois tubercules au plus. On tient les lucarnes ou les fenêtres ouvertes dans le jour, et même durant la nuit, quand on ne craint pas de gelée ou de pluie. Les tubercules ainsi exposés à la lumière et à l'air, verdissent à la surface, ne végétent plus que très lentement, restent fermes et pleins, et leurs germes nourris, courts et colorés, sont en état de fournir jusque dans une saison avancée, à une végétation. Le procédé n'est pas tout-à-fait nouveau, mais il mérite d'être répandu dans la petite et la moyenne culture, surtout dans les exploitations où l'on fait une grande quantité de pommes de terre.

#### PROPORTION DU BEURRE AU LAIT.

—o—

La proportion du beurre au lait peut varier considérablement, selon la nature des vaches, leur nourriture, selon qu'elles sont plus ou moins avancées en gestation. Une vache fraîche vèlée donne plus de lait, mais il est léger. A mesure que la quantité du lait diminue, il devient plus riche en beurre.

Le lait des jeunes bêtes est moins riche en beurre que celui des vaches qui ont vèlé plusieurs fois.

Le lait d'une vache grasse est plus gras que celui d'une vache maigre et mal nourrie.

Le lait qui séjourne plus longtemps dans les mamelles est plus riche que celui qu'on extrait à mesure qu'il se forme ainsi on croit que si on traite une vache trois fois par jour, au lieu de deux, on obtient plus de lait, mais pas plus de beurre. On croit que déjà dans le pis de la vache, les parties butyreuses étant plus légères, tendent à rester à la partie supérieure.

On explique ainsi pourquoi le premier lait tiré est plus séreux "aqueux" et le dernier a plus de consistance et fournit plus de beurre. Il a été fait à cet égard de nombreuses expériences. Ainsi on a trouvé que le premier lait trait ne fournissait au lactomètre que cinq degrés de crème, tandis que le dernier en fournissait vingt.

On obtient au moins une pinte de crème de dix pintes "cinq pots" de

lait, et il y a des vaches qui, étant très bien nourries, donnent jusqu'à une pinte de crème pour cinq pintes de lait.

Il faut en moyenne quatre pintes de crème pour deux livres et demi de beurre.

Ces quantités varient beaucoup, selon la nourriture et les qualités individuelles des vaches.

Non seulement il y a de grandes différences dans la quantité de lait obtenu mais aussi il y a de très grandes différences dans la quantité de crème obtenue d'une certaine quantité de lait, et de beurre obtenu d'une certaine quantité de crème.

#### ERREURS POPULAIRES.

Penser que plus un homme mange, plus il deviendra gras et robuste.

Croire qu'un enfant apprendra d'autant plus vite qu'il sera un plus grand nombre d'heures à l'étude.

Conclure du fait que l'exercice est salutaire, qu'il produira plus de bien s'il est plus violent.

S'imaginer que chacune des heures que nous enlevons au sommeil est une heure de gagnée.

Présumer que la plus petite chambre de la maison est toujours assez grande pour y coucher.

Supposer que tout remède qui produit du soulagement sur le coup est favorable au corps, sans avoir égard à ses effets subséquents.

Manger sans appétit, ou continuer de le faire après que l'appétit a été satisfait, et simplement pour contenter ses goûts.

Faire un bon souper à cause du plaisir que l'on éprouve pendant le court espace de temps qu'il dure, au risque de passer toute une nuit à peu près sans sommeil et de se lever brisé le matin.

#### Le Recensement en Angleterre.

Le tableau suivant donne la population de l'Angleterre en 1861 et 1871 : Angleterre et Pays de Galles.

	Total	Hommes	Femmes
1861	20,066,224	9,776,259	10,289,965
1871	22,704,168	11,040,403	11,663,765

#### Ecosse.

1861	3,062,994	1,449,848	1,612,146
1871	3,358,613	1,601,603	1,756,980

#### Irlande.

1861	5,893,067	2,837,370	2,961,597
1871	5,102,759	2,624,123	2,868,639

#### Le Royaume-Uni.

1861	28,798,485	14,063,477	14,864,008
1871	31,465,480	16,189,321	15,276,159

## COMMUNICATION.

M. le Rédacteur,

En lisant, sur le *Courrier* de mardi, la liste des prix décernés dans le concours des fermes les mieux tenues pour le comté de Bagot, dont la société d'agriculture se distingue entre toutes celles des autres comtés, j'ai remarqué qu'une paroisse primait de beaucoup sur toutes les autres par le nombre de récompenses obtenues; c'est St. Dominique. Je vois avec plaisir que les cultivateurs de cette paroisse ont compris toute l'importance et tout l'avantage d'un mode d'agriculture améliorée, telle que pratiquée dans les vieilles contrées de l'Europe. St. Dominique est une paroisse petite au point de vue agricole, puisqu'une assez grande partie de ses terres sont couvertes de savanes ou de carrières de pierre à chaux. Et pourtant neuf de ses fermes ont remporté des prix dans le dernier concours; la paroisse qui l'approche le plus est St. Hugues où je vois que quatre récompenses ont été gagnées. Ceci fait grandement honneur aux cultivateurs de St. Dominique.

Il est bien permis de se demander maintenant comment il se fait que cette paroisse ait fait de semblables progrès dans la culture de la terre, et ait dépassé ses rivales. A tout seigneur tout honneur. Si les mauvais exemples sont contagieux, les bons le sont aussi. Les cultivateurs de St. Dominique ont le bonheur de posséder au milieu d'eux un homme intelligent qui pour tout ce qui a rapport à l'exploitation rurale et à l'élevage des animaux, mérite bien qu'on marche sur ses traces. M. Casavant s'efforce, depuis plusieurs années, de mettre en pratique la méthode suivie avec tant de succès par les agronomes français et belges. Il a beaucoup étudié l'agriculture, et il ne laisse passer aucun système nouveau sans qu'il n'en fasse l'expérience; aucun instrument aratoire n'est inventé sans qu'il n'en tente l'essai. L'attention de ses voisins se porta peu à peu sur cette nouvelle manière de cultiver, puis quand ils virent que de riches moissons venaient couvrir ses champs, encouragés par ses conseils, et plus encore par son exemple, ils se décidèrent à abandonner leurs habitudes routinières, et à marcher dans la voie du progrès. Ils ont renoncé à cette coutume pernicieuse de semer grains sur grains, et d'épuiser ainsi leur terre, laquelle au bout de

son moyen, le gâteau de cire se trouve vidé de miel sans se déformer; si bien que remis dans la ruche, les abeilles s'en servent de suite une seconde fois et le remplissent de nouveau; cela leur sauve le trouble et la perte de temps d'une nouvelle construction en cire et assure un gain proportionnel en miel.

Avec le degré de perfection des ruches de M. Gondron et le contrôle parfait qu'il a obtenu pour ses abeilles, il lui devient facile d'ouvrir la ruche dans aucun temps pour l'examiner sur sa richesse en miel, en extraire un gâteau ou deux, et même quelquefois trois ou quatre; puis en replacer les rayons vides dans la ruche. Si la saison est belle, cette opération peut se répéter jusqu'à trois ou quatre fois sur le même gâteau de cire; c'est une amélioration qui devient nécessairement une véritable source de profit.

Extrait par le nouveau procédé, le miel se trouve aussi pur qu'à son état primitif; aussi rien ne saurait-il être comparé à sa douceur, sa délicieuse saveur et sa pureté lorsqu'il est butiné sur les plantes des miels de choix.

Il suffira désormais aux amateurs qui auraient des préjugés contre le miel coulé, de goûter à celui qui a passé par l'extracteur Peabody pour en faire l'éloge. M. Gondron n'est pas le seul du reste à pratiquer cette méthode nouvelle; elle est devenue presque universellement adoptée par les apiculteurs. Aussi engageons-nous nos fermiers qui ont des abeilles, à visiter sans retard le rucher de M. Gondron, s'ils veulent bénéficier de son expérience personnelle et entrer comme lui dans la voie du progrès en apiculture.

M. Gondron est d'opinion qu'une ruche d'abeille est d'une aussi grande valeur pour le profit seulement, sinon plus, qu'une bonne vache à lait; car les abeilles ne coûtent rien pour leur entretien.

Leur culture est donc une industrie qui mérite toute l'attention des ménagères désireuses d'augmenter les ressources du logis.

—On nous apprend que la récolte promet beaucoup dans les paroisses de Miscouche, Notre-Dame du Mont-Carmel et de St. Jacques, Ile du Prince-Edouard. La température a été fort propice à la végétation de l'ensemencement. — *Moniteur*.

En Californie, on cultive des melons à sucre.

## SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE RICHELIEU.

Ci-suit le rapport des juges nommés pour le concours des fermes, grains, et légumes sur pied dans le Comté de Richelieu.

Terres de 60 arpents.

1 Pierre Harpin, St. Ours.....	\$36
2 Edouard Paul, Sorol.....	21
3 J. A. Dorion, St. Ours.....	20
3 A. Langevin, St. Roch.....	19
5 Isidore Gravello do .....	4

DEUXIÈME DIVISION.

Terres de 20 Arpents.

1 Léon Chapdelaine, St. Ours....	18
2 Frs. Morin, St. Robert.....	14

TROISIÈME DIVISION.

Concours des grains sur pied.

Foin.

1 John Tucker, St. Robert .....	4
2 P. R. Chevalier, do .....	3
3 Frs. Girard, St. Roch .....	2
4 Amb. Larivière, St. Ours .....	1

Blé.

1 Frs. Bourret, St. Roch .....	4
2 Ambroise Larivière, St. Ours ..	3
3 François Girard, St. Roch .....	2
4 Marcel Girouard, St. Ours.....	1

Orge.

1 François Lamoureux, St. Ours..	4
2 Louis Mongeon, do .....	3
3 Dame St. Ours, do .....	2
4 François Bourret, St. Roch.....	1

Avoine.

1 Ambroise Larivière, St. Ours ...	4
2 François Bourret, St. Roch .....	3
3 Louis Mongeon, St. Ours .....	2
4 Charles Harpin, do .....	1

Pois.

1 Marcel Girouard, St. Ours .....	4
2 Misael Collette, St. Roch .....	3
3 Edouard Millette, do .....	2
4 Alexis Langevin, do .....	1

Lin.

1 Alexis Langevin, do .....	4
2 Ambroise Larivière, St. Ours...	3

Blé-d'Inde.

1 J. B. Harpin, do .....	4
2 Louis Mongeon, do .....	3
3 Ambroise Larivière, do .....	2

Patates.

1 Dame St. Ours, do .....	4
2 François Lamoureux, do .....	3
3 Louis Mongeon, do .....	2
4 François Morin, St. Robert .....	1

Les arpentages vont enfin commencer. Deux des arpentages, venus par les Etats-Unis, sont ici depuis la semaine dernière. Les autres arriveront prochainement par le lac des Bois. Ils doivent se diviser d'abord en deux parts dont l'un commencera à arpenter les terres occupées, et l'autre, les terres inoccupées. Ensuite chaque part se divisera en six ou sept subdivisions, qui arpenteront en même temps, à autant d'endroits différents. Pour cette saison, on se bornera à partager la province en carrés de 12 milles, comprenant quatre townships. Les carrés seront marqués par des poteaux de bois avec une levée, les townships seront désignés par des bornes de fer. — *Métis*.

**SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU  
COMTE DE BAGOT.**

—000—  
**CONCOURS AGRICOLE.**

Concours des fermes les mieux tenues, suivant le programme du Conseil d'Agriculture, ouvert à tout le Comté.

**Division No. 1.**

- 1er prix, \$30, Antoine Casavant, St. Dominique, 153 points.  
2e prix, \$25, Louis Collette, Ste. Rosalie, 144 points.  
3e prix, \$20, Simon Vasseur, St. Pie, 135 points.  
4e prix, \$15, Charles Maranda, St. Simon, 134 points.  
5e prix, \$10, Olive Roberge, St. Pie, 130 points.

**Division No. 2.**

- 1er prix, \$20, Médard Desmarais, St. Liboire, 210 points  
2e prix, \$15, { Pas de compétiteurs.  
3e prix, \$10, {  
4e prix, \$5, {

Concours des fermes les mieux tenues suivant le Programme des Directeurs de la Société.

**DEUXIÈME CONCOURS**

**Div'sion No. 1. — 1ère Classe**

- 1er prix, \$20, T. Brodeur, St. Hugues, 264 points.  
2e prix, \$18, Alfred Sicotte, St. Simon, 256 points.  
3e prix, \$16, Antoine Chagnon, St. Dominique, 246 points.  
4e prix, \$14, P. Duhaime, St. Simon 231 points.  
5e prix, \$12, Jos. Paradis, St. Hugues, 195 points.  
6e prix, \$10, Pierre Lungolier, Ste. Rosalie, 194 points.  
7e prix, \$8, J. B. Chartier, St. Hugues, 192 points.  
8e prix, \$7, Louis Lefebvre, do., 186 points.  
9e prix, \$6, Ambroise Dubreuil, St. Dominique, 180 points.  
10e prix, \$5, Chrystophe Houle, do, 171 points.

**Deuxième classe.**

- 1er prix, \$16, Jos. Archambault, St. Dominique, 194 points.  
2e prix, \$14, Jos. L'Heureux, Ste. Rosalie, 172 points.  
3e prix, \$12, Joseph Dabreuil, do 165 points.  
4e prix, \$10, G. Gation, St. Dominique, 158 points.  
5e prix, \$8, P. Chicoine, do, 157 points  
6e " \$7, M. Robert, do, 139 points  
6e " \$6, J. B. Proulx, do, 135 points  
8e prix, \$5, { Pas de compétiteurs  
9e prix, \$4, {  
10e prix, \$3, {
- Division No. deux. — 1ère classe**
- 1er prix, \$14, Antoine Ménard, St. Liboire, 233 points.  
2e prix, \$12, Alexis Martin, St. Ephrem, 226 points.  
3e prix, \$10, Prudent Picard, St. Théodore, 181 points.  
4e prix, \$8, P. Savoie, St. Ephrem, 179 points.

5e prix, \$6, Pierre Dion, do, 161 points  
Deuxième classe.

- 1er prix, \$10, J. B. Morin, St. Théodore, 180 points.  
2e prix, \$8, Michel Desmarais, St. Liboire, 175 points.  
3e prix, \$6, Médard Desmarais, filz, do, 162 points.  
4e prix \$4, G. Lajoie, Ste. Hélène, 158 points.  
Mentions honorables. — T. Lamoureux, St. Liboire, 149 points : P. Reeves, do, 139 points.

Concours pour les pièces de grains, etc.

**Division No. 1.**

- 3 arpents de blé. — 1er prix, \$4, N. Birs, St. Simon. 2e, \$3, Amable Chagnon, St. Dominique. 3e, \$2, Jacob Gaudet, St. Hugues. 4e, \$1, Chs. Dansereau, Ste. Rosalie. Mention honorable, A. Méthé, St. Pie.  
3 arpents d'orge — 1er prix, \$4, F. X. Brassour, St. Dominique; 2e, \$3, David Lemieux, Ste. Rosalie; 3e, \$2, Abraham Méthé, St. Pie; 4e, \$1, Uldéric Vasseur, do. Mention honorable, Olivier Lefebvre, St. Hugues.  
3 arpents d'avoine. — 1er prix, \$3, Abraham Méthé, St. Pie; 2e, \$2, Olivier Lefebvre, St. Hugues; 3e, \$1, Jacob Gaudette, do; mention honorable, David Lemieux, Ste. Rosalie.

- 3 arpents de pois. — 1er prix, \$3, Thomas Larue, St. Simon; 2e, \$2, Joseph Migneault, do; 3e, \$1, Joseph Girard, do.  
3 arpents de foin. — 1er prix, \$3, N. Birs, St. Simon; 2e, \$2, Félix Dandoneau, do; 3e, \$1, Jacob Gaudet, St. Hugues; mention honorable, Abraham Méthé, St. Pie.

- Un arpent de patates. — 1er prix, \$3, Thomas Larue, St. Simon; 2e, \$2, Frs Déry, St. Hugues; 3e, \$1, G. Hebert, do.  
Un arpent de blé d'indo — 1er prix, \$3, Basile Lussier, Ste. Rosalie; 2e, \$2, Augustin Hebert, St. Dominique; 3e, \$1, J. B. Demers, do.  
Betteraves. — 1er prix, \$4, Révd. C. Poulin, St. Dominique, 2e, \$3, M. gloire Sicotte, St. Simon.

- Tabac. — 1er prix, \$3, Révd C Poulin, St. Dominique; 2e, \$2, Jos Migneault, St. Simon.  
Jardin. — 1er prix, \$3, Révd C Poulin, St. Dominique; 2e, \$2, David Lemieux, Ste. Rosalie.

**Division No. 2.**

- 2 arpents de blé — 1er prix, \$3, Luc Goyet, St. Liboire; 2e, \$2, Cyprien Brodeur, do.  
2 arpents d'orge. — 1er prix, \$3, Cyprien Brodeur, St. Liboire; 2e, \$2, Zéphirin Chagnon, St. Théodore.

- 2 arpents de pois. — 1er prix, \$2, Chs Morin, Ste. Hélène; 2e, \$1, Narcisse Casson, St. Liboire.  
2 arpents d'avoine — 1er prix, \$2, Chs Morin, Ste. Hélène; 2e, \$2, André Gauthier, St. Théodore.

- 2 arpents de seigle — Prix, \$2, André Gauthier, St. Théodore.  
2 arpents de sarrasin — Prix, \$2, Cyprien Brodeur, St. Liboire.

2 arpents de foin — 1er prix, \$2, Michel Pariseau, Ste. Hélène; 2e, \$1, J. Mallette, do.

Patates — 1er prix, \$2, Bénéni Lapierre, Ste. Hélène; 2e, \$1, André Gauthier, St. Théodore.

Blé d'indo — 1er prix, \$2, B. Lapierre, Ste. Hélène; 2e, \$1, Augustin Dion, St. Ephrem.

Tabac — Prix, \$2, Augustin Dion, St. Ephrem

**L'EXCOMMUNICATION.**

L'an 44 de l'ère vulgaire, un pauvre voyageur parcourait la voie Aurélienne et s'approchait des murs de Rome. Il s'appelait Pierre et il venait prendre possession de la Ville Eternelle. Il n'était porteur ni de notes diplomatiques, ni de lois de garanties. Il n'avait point d'armée, il ne pouvait donner de banquets somptueux. Il portait une simple croix.

Un Père de l'Eglise nous présente Pierre rencontrant un païen à la porte du Janicule et mot dans leur bouche le dialogue suivant :

Le païen — Où vas tu, étranger ?

Pierre — Jo viens prêcher à Rome un Dieu inconnu et y renverser le trône de Satan.

Le païen — Et qui est tu ?

Pierre — Un de ces Juifs que vous détestez tant.

Le païen — Tu es sans doute quelque grand et riche Juif ?

Pierre — Je suis un très pauvre pécheur.

Le païen — Mais tu es un vaillant homme de lettres ?

Pierre — Jo n'ai jamais étudié.

Le païen — Alors il doit avoir bien des attraits, le Dieu dont tu viens prêcher aux Romains la religion ?

Pierre — C'est un Dieu mort pour tous les hommes, et crucifié entre deux voleurs.

Le païen — Et que viens-tu prêcher au nom de ce Dieu ?

Pierre — Humilité et sacrifice; guerre à l'orgueil et à la chair.

Le païen — Et tu prétends établir à Rome cette doctrine insensée ?

Pierre — A Rome et par toute la terre.

Le païen — Et pour combien de temps ?

Pierre — Pour tous les siècles.

Le païen — Mais alors tu as César pour toi ?

Pierre — César ? ..... Je viens le dépouiller du souverain pontificat et établir mon siège dans cette Rome qui désormais sera ma Rome.

Le païen — Il te fera mourir.

Pierre — Et je mourrai pour Jésus-Christ.

Le païen — Va, pauvre insensé; on ne peut imaginer plus sotte folie.

Pierre continua sa route et se mit à prêcher l'Evangile. Après vingt cinq ans de pontificat, il fut crucifié; mais il lui succéda un autre Pierre qui s'appro

lait bien, puis un autre, et un autre encore par une série jamais interrompue, jusqu'à Pie IX. Et les Césars disparurent: disparut l'Empire, disparurent cent dynasties; le Pape resta Roi de Rome.

Cette royauté durait depuis douze siècles, et voilà qu'un roi piémontais s'en vint dans la Ville Eternelle pour dépecer définitivement le successeur de saint Pierre. A son entrée en ville, ce roi nouveau laisse échapper une parole de satisfaction; un catholique lui répond, et le dialogue suivant s'engage:

Le roi—Me voici finalement à Rome. J'ai promis d'y venir pour le 12 juillet, et j'y suis.

Le catholique—Par quels moyens, êtes-vous entré? Combien de temps y resterez-vous?

Le roi—Qu'importe les moyens, la fin les justifie. Je suis à Rome, et le trône de l'Italie une et indivisible y restera jusqu'à la fin des temps.

Le catholique—En êtes-vous bien convaincu?

Le roi—Très convaincu. L'Italie est achevée. Malheur à qui la touche!

Le catholique—Et que voulez-vous faire à Rome?

Le roi—Refaire ce qu'a défait Saint Pierre.

Le catholique—Et vous vous croyez de force, ô Sire!

Le roi—Oui, j'ai cent choses qui manquaient à saint Pierre.

Le catholique—Cent choses!

Le roi—J'ai de l'argent, et saint Pierre n'en avait pas. J'ai des canons, des fusils et des soldats, et saint Pierre n'en avait pas. J'ai des gardes civiques, des journalistes, des employés, des députés, des sénateurs, des plébiscites, et saint Pierre n'avait rien de tout cela.

Le catholique—Et vous n'avez rien autre, ô prince très-puissant!

Le roi—J'ai tous les francs maçons de l'univers, qui m'applaudissent et qui m'aident.

Le catholique—Et puis, rien autre?

Le roi—J'ai les gouvernements, les uns complices, les autres indifférents ou ne pouvant rien faire.

Le catholique—Et c'est tout?

Le roi—Non; j'ai l'étoile d'Italie, des commandeurs et des chevaliers; j'ai des agents de police; j'ai pour moi toutes les passions humaines; j'ai tous les révolutionnaires morts et vivants.

Le catholique—Mais Dieu, l'avez-vous avec vous?

Le roi—Non; je laisse Dieu au Pape.

Le catholique—Eh bien, Sire, vous ferz fiasco.

Le roi—J'ai réussi jusqu'ici, et je réussirai encore.

Le catholique—Vous ne réussirez pas, je vous l'assure. St. Pierre a pu prendre la place des Césars, parce que, privé de tout moyen humain, il avait Dieu pour lui. Victor Emmanuel ne prendra pas la place des Papes, parce qu'il a tous les moyens humains, mais qu'il lui manque l'aide de Dieu.

En attendant cette réflexion, le roi se prit à rire et s'en fut. Car, autant la conquête de Rome par saint Pierre paraissait une impossibilité, autant elle semble facile à Victor Emmanuel.

Et cependant l'insuccès de l'oxecomunié est aussi certain qu'est indéniable le triomphe de saint Pierre. Le gouvernement italien croit que son œuvre a reçu son couronnement le 1 juillet; du 1 juillet au contraire datera sa ruine. Nous l'écrivons en un jour où l'écrire semble une folie. Mais nos paroles resteront et nous les citerons plus tard. L'hymne pour la prise de possession de Rome est déjà composé depuis longtemps; c'est l'hymne que les réprouvés répètent dans les abîmes: *Nos insensati!* « Insensés que nous étions! » Neron et Napoléon l'ont dit en bla phémant; Victor Emmanuel s'apprete à le redire. — *Semaine religieuse de Tournai.*

On lit dans le *Constitutionnel*

Ceux qui visitent aujourd'hui la manufacture de laine d'Yamachie sont étonnés des progrès qu'elle a faits en quelques mois. Tout fonctionne parfaitement, à l'heure qu'il est, et les pièces de tweed s'entassent rapidement les unes sur les autres, sans compter qu'un grand nombre de pièces sont déjà vendues à Montréal. Les cultivateurs commencent à s'y rendre de dix à douze lieues à la ronde.

COMMENT FAIRE PAYER UNE FERME.

Pour faire payer une ferme il faut entretenir la fertilité, et ne pas l'épuiser: il ne sert de rien de récolter grain sur grain; le sol s'affaiblit, et à la fin la moisson ne paye pas les travaux.

Deux des moyens employés pour entretenir cette fertilité du sol est la rotation, et l'application du fumier. La rotation consiste à établir un système de culture par lequel une pièce de terrain passe à une époque fixe, pour la même culture, servant dans l'intervalle à la production d'autres céréales ou légumes, ou du foin, et permettent ainsi à la terre de se reposer tout en produisant. Le fumier est un auxiliaire indispensable pour remettre à la terre ce que chaque moisson lui onlève. La semence de la graine est également un des meilleurs moyens d'entretenir la fertilité du terrain.

Pour faire payer une ferme, un cultivateur doit se conduire d'après les circonstances qui l'environnent. Si le terrain est bon marché et que la

main d'œuvre et les machines soient d'un prix élevé, alors il doit avoir beaucoup de terrain; et le cultiver de manière à se passer le plus possible de la main d'œuvre, en le consacrant aux pâturages, et au foin. Si au contraire, le terrain est cher, et que la main d'œuvre et les machines soient à bon marché, il doit avoir moins de terre et le cultiver en grain, de manière à lui permettre l'emploi des machines autant que possible.

Pour faire payer une ferme, il faut, si les circonstances le permettent, diviser la culture, de manière à récolter différents produits, et non point d'une seule chose; car on se met dans ce dernier cas, dans l'obligation d'acheter toutes les autres.

Pour faire payer une ferme il faut étudier l'agriculture, la raisonner, lire les journaux et les traités d'agriculture.

ETAT

Du Revenu et des Dépenses de la Puissance du Canada pour le mois finissant le 31 Juillet, 1871.

Douanes.....	\$617,352.00
Excises.....	290,291.00
Postes.....	34,413.00
Travaux Publics.....	74,240.00
Estampilles.....	11,878.00
Divers.....	486,133.00

Total..... \$1,564,242.00

Dépenses..... \$2,694,867.00

C'est dans le mois de juillet que le gouvernement fédéral paie les subventions aux provinces, et c'est ce qui explique le déficit dans ce mois.

D'après le *Herpath's Journal*, il y a surabondance d'argent sur le marché monétaire de Londres; c'est à tel point que les décrets de la banque d'Angleterre ont atteint la somme énorme de £23,000,000. En face de ces sommes immenses qui dorment inutiles suite de placements avantageux, il n'y a que quelques demandes insignifiantes d'argent. Nous croyons que le Canada pourrait guérir le marché anglais de ce pléthore, car il y a une foule de compagnies de chemins de fer et autres en quête de capitaux. Pourquoi celles qui ne peuvent pas se procurer d'argent ici ne s'adressent-elles aux capitalistes anglais? — *J. de Quebec.*

Les nouvelles du golfe nous apprennent que le maquereau est en abondance cette année, et qu'il passe par bandes nombreuses là où auparavant on ne le voyait que bien rarement.

Le correspondant du *World* fait la remarque extraordinaire que depuis que Boutwell a laissé la charge de commissaire du revenu de l'intérieur, il s'est trouvé dans ses livres un petit déficit non motivé s'élevant au montant de deux millions deux cent cinquante-six mille dollars.

Mardi, le 8 courant, la grange neuve de M. Joseph Plante, cultivateur de la paroisse de St. Alexandre d'Iberville, est devenue la proie des flammes après avoir été frappé par le tonnerre, il y avait dans cette grange plus de 600 bottes de foin.

**Agricole.**—Nous parlions il y a quelque temps du blé magnifique récolté à la ferme Logan; nous avons vu depuis quelques spécimens cueillis chez M. Jonh A. Leclerc, à Acton Vale, et nous devons avouer qu'il surpassent encore tout ce dont nous avons fait mention. Les épis sont fort bien nourris, la tige mesuré cinq pieds et cinq pouces. Nous avons vu également un échantillon d'avoine non moins beau qui a cinq pieds et onze pouces, ainsi qu'un autre de lin de quatre pieds et dix pouces de hauteur. *Pays.*

Il est question de former à Québec une société qui exploiterait l'oxyde de fer magnétique que l'on trouve en si grande quantité sur la côte Nord du fleuve, aux Sept Isles et à Moisie. La société construirait sur les bords de la Rivière St. Charles un vaste établissement où l'on fabriquerait l'acier au moyen d'un nouveau procédé. Plusieurs de nos capitalistes ont versé des sommes considérables dans le fonds social. Parmi les noms de ceux qui s'occupent activement de cette entreprise, on cite ceux du Dr. Larue, et de M. Labrèche Viger, de Montréal.

**BEL ANIMAL.**—La semaine dernière M. Stimson, jeune cultivateur riche et très intelligent de Compton, on ce District, conduisait à Québec en destination de Gaspé, un jeune taureau *Durham*, à courtes cornes, qui a fait l'admiration de tous ceux qui l'ont vu à bord des chars. Ce jeune animal, qui n'a pas encore deux ans révolus, pèse déjà quinze cent cinquante livres. Il a été vendu à une Société d'Agriculture.—*Pionnier de Sherbrooke.*

—Pendant l'année expirant le 1er Février 1870, M. Fellows a payé près de onze mille piastres seulement pour les annonces publiées dans les journaux canadiens. C'est probablement le plus grand annonceur des Provinces Britanniques.

Nous lisons dans le *Métis*:

—Le prix des fourrures est très-élevé; il est à peu près de même que celui de Montréal. Il s'est vendu des lots entiers de robes à \$5.50 la robe, bonnes et mauvaises. Le prix de la viande reste exorbitant, de même que celui de bois de construction.

Un savant a découvert, au moyen d'un microscope, qu'au moment où l'on verse du lait dans une tasse de thé, l'albumine du lait et l'acide tonique du thé se combinent et forment du cuir, ou du moins de petits filaments de la même composition que le cuir tanné. En conséquence le savant estime que dans le cours d'une année, un bœuf de thé consommant journellement trois tasses de ce breuvage, avale assez de cuir pour faire une paire de bottes!

L'Iowa calcule récolter cette année un milliard de minots d'avoine. Dans l'Illinois la récolte s'annonce sous les auspices les plus favorables. L'avoine est en partie recueillie et l'on annonce une récolte au-dessus de la moyenne, bien qu'elle ne soit pas d'un rapport égal partout. Celle du blé ne dépasse pas la moyenne des années ordinaires. Les patates, réussissent encore assez bien, en dépit des défectueuses punaises.

## CHAMBRE DE COMMERCE.

L'assemblée préliminaire des marchands de St. Hyacinthe, et des environs a eu lieu mardi après-midi. M. Dolorme Ecr., M. P., la présidait, et T. A. Bernier Ecr., agissait comme secrétaire.

La résolution suivante proposée par M. Ant. Maynard, secondé par M. Frs. Cadoret, a été adoptée:

Qu'un comité soit nommé pour s'enquérir des moyens propres à faire réussir le projet de la création d'une chambre de commerce à St. Hyacinthe, et que ce comité soit composé de MM. Guillaume Cheval, de St. Hilaire, R. Raymond, V. Côté, R. St. Jacques, de St. Hyacinthe; Alex. Beauchamp, de St. Simon; du moteur et du secondour, avec prière de faire rapport au plus tôt: le quorum du dit comité devant être de quatre.

M. le Président de l'assemblée, M. Bernier du *Courier*, M. Langollier de la *Gazette*, M. Cheval, ont pris tour à tour la parole, et ont exposé longuement tous les avantages qui pourraient résulter de l'établissement d'une chambre de commerce dans St. Hyacinthe. Nous nous abstenons aujourd'hui de répéter ce qui a été dit à cette assemblée, car nous avons déjà fait en partie les mêmes remarques.

Nous constaterons seulement que St. Hyacinthe paraît avoir pris le devant. Il faut espérer que nous ne le céderons pas.

Dans toutes les autres parties du pays, on s'occupe également de fonder des chambres de commerce. Les circulaires de MM. Patterson et Morin sont étudiées et commentées favorablement. On reconnaît l'importance des sujets qui y sont traités.

La *Gazette* de Montréal suggère de faire en sorte que les intérêts de la classe agricole soient directement représentés dans ces chambres de commerce; car l'industrie de cette classe fournit assez de produits au commerce pour lui permettre de faire entendre sa voix dans les délibérations auxquelles les associations commerciales seront appelées à prendre part.

## LA VIE AUX ETATS UNIS.

On lit dans le *Pionnier*:

On nous écrit de Baltie, Connecticut: "Un canadien de Milton, Province de Québec, est venu ici, le printemps dernier, comme tant d'autres, pour faire fortune. Loin d'avoir réussi, il s'en retourne, ces jours-ci, tout découragé. Avant de venir aux Etats-Unis, il avait vendu ses animaux, tout son mobilier, afin de se faire de l'argent pour payer son passage, et il avait loué sa terre pour trois ans, on sorte qu'à son retour, ce pauvre homme va se trouver locataire, sans ménage et sans animaux! Il regrettera bien

longtemps son voyage aux Etats-Unis.

"Il n'est pas le seul qui souffre. De ce temps-ci, les manufactures de Baltie ne sont en opération que la moitié du temps, par suite de la sécheresse."

Compatriotes, prenez avis de ce qui précède et ne vous hâtez point de partir. Comme le dit notre correspondant, "tous ceux qui vont aux Etats-Unis partent pour y chercher la fortune, mais beaucoup s'y trompent."

"A tout préférons la patrie, Avant tout soyons Canadiens."

Le Département de l'Agriculture a émané et distribué les chèques devant servir au paiement des honoraires des divers officiers du recensement.

Le cerveau dirige les muscles par l'intermédiaire du système nerveux comme l'appareil télégraphique reçoit ses impressions par l'intermédiaire d'un fil touché par un opérateur très éloigné. Si le cerveau est devenu fatigué par l'âge ou d'autres causes, les nerfs sympathiques sont devenus débiles, et par suite les muscles de l'estomac, le foie, le cœur les poumons et les organes génitaux traversés par ces nerfs, deviennent aussi affaiblis, et la maladie arrive sous la forme de Dyspepsie, Maladie de Cœur, Faiblesse des poumons ou Débilité générale. Le Sirop composé d'Hydrophosphate de chaux de Fellow, rend au centre nerveux, aux muscles et à tout le système son activité première. C'est ainsi qu'il domine la maladie.

L'inspection des terres les mieux tonnes du comté de Laprairie a eu lieu le quatre juillet dernier, conformément au règlement du conseil d'agriculture.

MM. F. X. Baudry, de la Pointe-aux-Trembles, Thomas Irving de Montréal, Dominique M. Mette de St. Michel Archange ont bien voulu se transporter dans le comté et examiner les différentes terres mises au concours.

Le 1er prix a été décerné à M. John Adams, de St. Constant; le 2e à M. Adolphe St. Marie de Laprairie; le 3e à M. John Scott de Laprairie; le 4e à M. Edouard Lancelot, de St. Constant le 5e à M. Médard Bruneau de St. Constant.

MM. les juges ont remarqué que la culture des légumes était généralement négligée dans le comté; les cultivateurs comprennent cependant que c'est leur intérêt de confier à la terre toute espèce de végétaux, afin que, si quelques-uns font défaut ils puissent être dédommagés par d'autres; aussi il est très-probable que l'année prochaine cette lacune sera comblée.

NOTRE MARCHÉ.

M. Ubald, Millet de St. Hyacinthe le Con- fesseur, avait plusieurs minots de belle orge nouvelle à vendre sur le marché de cette ville samedi dernier. Le prix 100 sols. Il y avait aussi beaucoup de patates nouvelles, on les vendait 50 sous le minot. Le prix du lard variait de 8 à 15 sous, le boeuf 12 à 15 sous, les volailles de 50 sous à 3 chelins; le beurre de 18 à 20 sous; le prix des œufs ne serait que de 13 à 14 sous si ce n'était que les commerçants qui maintiennent le prix à 18 et 20 sous la douzaine. Les cultivateurs commencent à apporter des produits de la ferme tels que co- combres, etc., les prix sont assez élevés.

Pour l'avoine on demande une écu et 3 che- lins, le blé d'Inde 4½ chelins, les pois une piastre.

Farine en quart -Superfine extra, 7.50 à 7.75; Do No. 1, 6.00; do forte No. 2, 5.00; Recoupe [gru] 1.60 à 1.70 - Son par 100 lbs 1.20; Farine de blé par 100 lbs 3.00; Do avoine 4.25 à 4.50; Do de blé d'Inde 2.00; do Sarrasin 2.25 à 2.50; Blé par minot 2.00; Pâis 1.20; Seigle 60c; Sarrasin 75c. Blé d'Inde 80c; Lin 1.2; avoine 40c à 50c; Boeuf No. 1. par 100; lbs 8.00; do no. 2, 7.00; do no. 3, 6.00; do par lb 10c. Veau du 9c; Mouton du 8c; Agneau par quartier 50c à 60c; Lard frais par 100 lbs 7.00 à 7.50; do par lb 10c; do salé 100 lbs 8.00 à 8.50; do la lb 10c; Dindes par couple 1.50; Poules de 50c; Poulets de 25c à 30c; Pigeon de 18c; Morne sèche par lb 3c; do frai- che de 5c; Maskinongé de 7c; Saumon de 20c; Anguille fraîche par couple 25c; do fumé pièce 25c; Doré paquet 25c; Patates nouvelles minot 60c; Choux pomme 18c; Céleri pied 18c. Burre frais 18 à 20c; Œufs la doz. 12c; Sucre d'érable lb 12c; Miel de 10c; Saindoux de 18c; Suif 10c; Laine 36c; Erable par cord 4.00; Meri. ier 3.50; Hêtre 3.00; Bois framencé 2.75; Do mon 2.00; Epenette rouge 2.50c; Peau de boeuf par livre 7c; Veau de 10c; Mouton de 10c; Fein, cent bittes 8.00; Trèfle 7.00; Paille d'avoine 2.00; Do de blé 2.00.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 9 Aout

Farine par baril de 196 lbs.—Mar- ché tranquille et ferme. L'ouest est 1 à 2c plus haut. ur le blé depuis hier soir. La cote de Liverpool n'a pas changé, comme on peut le voir :

	Juillet 31	Aout 1.
	1.25 p.m.	
	s. d.	s. d.
Fa inc.....	24 6 à 00 0	24 6 à 00 0
Blé rouge.....	10 1 à 10 4	10 1 à 10 4
Blé d'hiver.....	11 0 à 00 0	11 0 à 00 0
Blanc.....	11 0 à 00 0	11 0 à 00 0
Mais.....	31 0 à 00 0	31 0 à 00 0
Orge.....	4 0 à 00 0	4 0 à 00 0
avoine.....	3 3 à 00 0	3 3 à 00 0
Pois.....	39 6 à 00 0	39 6 à 00 0
Lard.....	51 0 à 00 0	50 0 à 00 0
Saindoux.....	48 0 à 00 0	48 0 à 00 0

Rien à renseigner ce matin ; les opé- rateurs n'achètent que pour les besoins du présent, et les affaires ne sont pas considérables. La cote n'a pas subi de changements. Un lot du Canal Wel- land a changé de maies hier soir à 5.00 ; un petit lot de sup. États de l'ouest, frais moulu, a été placé cet a. m. à 5.07½, inspectée L'extra a rap- porté à 5.75, de goût, 5.35, 5.37½, 5.40. Les ventes au commerce local com- prennent sup. ordinaires de 5.00 à 5.10. Farine forte pour boulangers de 5.25 à 5.35 ; No 2 à 4.80. Belle à 4.50, et moyenne de 3.90 à 4.25. Farine en sacs tranquille. Reçu rapporté par le Grand Tronc 1,900 barils ; Canal La- chino, 3,377 brls.

	\$ c	\$ c
Supérieure Extra.....	6 10	à 6 15
Extra.....	5 75	à 5 80
De goût.....	5 25	à 5 30
Sup fr. (blé de l'ouest)..	4 90	à 4 95
Sup Ord[blé du Canada]	4 90	à 5 00
Farine forte pour boul.	5 20	à 5 30
Sup de blé de l'ouest [Canal Welland]	4 90	à 5 00
Super marques de la (cité blé de l'ouest...)		
Frais moulu.....	5 15	à 0 00
Canada sup No 2 .....	4 75	à 4 80
Super États de l'ouest No 2.....	4 70	à 4 75
Belle .....	4 35	à 4 50
Moyonne .....	4 00	à 4 25
Recoupe.....	3 50	à 0 00
Farine en sacs du H. C. par 100 lbs.....	2 40	à 2 45
Sacs de la Cité.....	2 10	à 2 65
Farine d'avoine par baril de 200 lbs.—Tranquille	5.70	à 5.75.

Blé par boisseau de 60 lbs.—Mar- ché languissant. Cote 1.19 à 1.20 pour No 2 et 1.20 à 1.22 pour No 1 du prin- temps.

Maïs par boisseau de 66 lbs. - Une cargaison a rapporté à 62c.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Der- nières ventes de 95 à 100.

Beurre par lb.—Beurre de graisse, 9 à 10c; beau nouveau 17 à 18c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tran- quille; première 6.40 à 6.45; seconde 5.80 à 6.50; Perlasse ferme; première, 8.20 à 8.30; seconde, 7.50 à 7.60.

Avoine par boisseau de 32 lbs.— Marché languissant. Cotée à 45 et 47c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Mar- ché nominal 57½ à 60c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché tranquille. Mess 15.50 à 15.75 ; mess mince, 15.25.

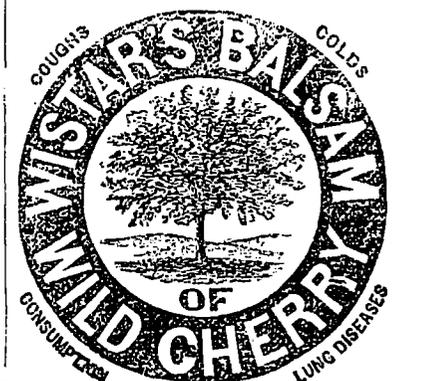
CHANSON ECHO CINQUANTE PIASTRES

Nouveau cahier de musique par H. S. Per- kins. Prix 7.50 la dou- zaine. Il contient plus de deux cents nouvel- les chansons d'oez, etc. le tout de la plus gran- de beauté par Will S. Hays, Webster, l'oomas etc. Chaque morceau est nouveau, plein de fraîcheur et d'éclat. Le catalogue et les extraits envoyés gratis. Les copies prospectus expédiées franco aux profes- seurs de musique pour 65 cents. Condi- tions libérales.

Les souscripteurs à la publication musica- le de Peters ont leur musique pour moin- d d ux cents le mor- ceau. Ceux qui n'ont pas vu ce répertoire musical de-vront en- voyer 20 cts pour une co- pie-prospectus. La musique est de Hays, Thomas, Kinkel Persl y et d'autres compositeurs populaires.

Deux numéros inté- rieurs pour 40 cents. Quatre pour 75 cents.

Adressez J. L. PETERS, 599 Broadway New-York.



Ce célèbre remède n'existe pas seule- ment la toux en en laisse-t-il exister la cause, comme font la plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poumons et dimi- nue l'irritation, détruisant par là la cause de la ma- ladie. SETH W. FOWLE & FILS, proprié- taire, Boston. En vente chez tous les phar- maciens et marchands de médecines

Marque de Commerce 25 ANNEES D'EXPERIENCE.

Le Dr. EMERY CODERRE, Professeur de l'École de Médecine et Chirurgie de Montréal. (Université Victoria) et parvenu par de nouvelles compositions médicales, à obtenir les résultats les plus satisfaisants, dans un grand nombre de maladies. Sollicité par les personnes qui avaient éprouvé les heureux effets de ces remèdes, le Dr. Coderre a consenti à en servir la préparation en quantité suffisante pour faire participer le public dans les bienfaits de ces préparations éprouvées et approuvées.

La valeur de ces remèdes est présentée au public avec des garanties rarement attachées aux produits pharmaceutiques. Ces préparations ont été soumises à l'examen des Professeurs de la Faculté de Médecine de l'Université Victoria, à Montréal, tous anciens médecins praticiens et attachés aux Hôpitaux; et elles ont reçu leur approbation. L'une de ces préparations a été em- ployée à l'Hôtel-Dieu et à l'Asile de la Providence depuis un grand nombre d'années et a produit les meilleurs effets.

1. L'Élixir Tonique du Dr. Coderre, a pour base la Liq. iod. Quinine Iodurée est employé avec un plein succès dans l'Anémie (appauvrissement du sang), la Chlorose (pâles con- teurs), la Leucorrhée (écouls blancs), la Menstruation Difficile, les Affections Scrofuleuses, les Maladies de la Peau, Dartres, etc., les Pertes Séminalles Involontaires, dans la Consommption, contre la Diarrhée et les transpirations, etc., etc.

2. Le Sirop Expecto- rant du Dr. Coderre est employé avec succès dans les Cat- arrhes Pulmonaires, Bronchites, la Coqueluche, le Croup, le Rhume et dans les cas de Consomp- tion, etc.

3. Le Sirop des Enfants du Dr. Coderre est, de toutes les préparations en usage, celle qui produira les meilleurs effets, dans les Coliques, Diarrhée, Dysenterie, Dentition dou- loureuse, Insomnie, Toux, Rhume, Coqueluche, etc., etc.

Toutes ces préparations ont l'avantage d'être agréables au goût. En vente chez les principaux pharmaciens. Agence générale chez LYMANS, CLARE ET CIE, No. 384, Rue St. Paul, Montréal. La Profession médicale obtenir du Dr. Coderre toute information sur la composition de ces Remèdes au No. 392, Rue du Palais (ci-devant Rue Lagachetière,) Montréal. En vente à St. Hyacinthe chez M. le Dr. Eug. St. Jacques, 15 mai 1871.

**On demande**

A St. Joseph d'Ely, Comté de Shefford, six Institutrices diplômées pour Ecole Élémentaire et munis de bons certificats. Salaire annuel de \$72 à \$120.

Écoles chauffées par les Commissaires. S'adresser immédiatement à

F. X. DAVID,  
Secrétaire-Trésorier.

Ely 1er août 1871.

**HYPOPHOSPHITE DE FELLOWS'**

Parmi les maux guéris par l'usage du Symp Composite de Hypophosphites de F.

Constipation, Asthma, Consommation, Laryngitis, Debilité Nerveuse, Dyspepsia, Bronchites, Catarrhes, Diarrhée chronique, Melancolie.

Debilité résultant du typhus et autres fièvres lentes, Diphtherie, Prostration, Hysteria, Hypochondria, Amenorrhée, Chlorosis, Anæmia, Leucorrhée, Excitation Nerveuse, Marasme ou affaiblissement des muscles, Aphonie, et perte de la voix, Chorea ou St. Vitus's Dance, Faiblesse des poumons, Action du cœur interrompue ou affaiblie, sensations étouffantes, causées par des obstructions muqueuses des poumons ou des conduits de l'air, et la débilité provenant de causes qui souvent sont jugées sans espoir.

A VENDRE PAR LES PHARMACIENS.  
Prix, \$1.50; Six pour \$7.50.

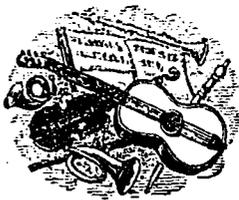
**JAMES I. FELLOWS, Chimiste.**  
St. John, N.B.  
1er avril, 1871.

**PRESSE A FOIN.**

M. Fréchet et Frère ont à vendre une Presse à foin si précieuse à tout ce qui est en usage jusqu'à présent. Elle presse une balle de 400 livres et elle est aussi petite que les balles ordinaires, de 2 à 300 livres, ce qui offre un grand avantage pour les commerçants de foin.

La Presse étant très forte, et peu compliquée, il suffit d'un petit espace pour la loger, ce qui peut permettre de la faire travailler en tout temps sans être exposée à la pluie; il n'est pas nécessaire d'employer de chevaux pour la faire fonctionner.

St. Hyacinthe, 8 juillet 1871.



**MUSIQUE A BON MARCHÉ.**

Les souscripteurs au PETERS MUSICAL MONTHLY, ont tous les derniers et les plus beaux morceaux. Chaque numéro contient de 4 à 5 piastres pour valeur de nouvelle musique, et on peut se le procurer pour 30 centimes. Les numéros de juillet et août contiennent TRENTÉ MORCEAUX DE MUSIQUE, 172 pages de papier à musique et sera envoyée à tous ceux qui en feront la demande pour 50 centimes.

S'adresser à J. L. PETERS, 199 Broadway, New-York.

**Institutrice demandée.**

Des applications de la part d' institutrices qualifiées et recommandables, pour l'enseignement élémentaire dans la Municipalité de St. Théodore d'Acton, comté de Bagot, seront reçues au Bureau du soussigné.

Bureau des Commissaires d'Écoles de St. Théodore d'Acton, 27 juin 1871.

Par ordre,  
CHS. LAROCHE,  
Secrétaire-Trésorier des dits Commissaires.

**PERDUE OU VOLÉE.**

Depuis le commencement de juillet une jument blonde-café, pas trop grande assez grosse; elle a un ring-bone à une patte de derrière et deux petits deurs, elle a du blanc dans le front, la crinière et la queue blonde comme le poil de la jument. M. Zélas Chagnon s'est rendu à Ferris du Vermont, pour la saison des foires et la jument est disparue de cet endroit.

Toute information sera reçue avec reconnaissance par le soussigné à Laprésentation et une belle récompense sera accordée à celui qui la trouvera.

JEROME CHAGNON.  
Laprésentation 31 juillet 1871.—1 m. p.



**Aux amateurs de Ruches.**

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, marché Ste Anne, pour tout ce qui regarde l'achat de ces Ruches.

TH. VALIQUET,  
Apiculteur  
Station St Hilaire 1869

**Commis demandé.**

Deux bons commis, munis de bonnes recommandations, et ayant de l'expérience dans le détail de marchandises sèches, trouveront de l'emploi en s'adressant personnellement à

PATRICK FEELY.  
Woodsack R. 1., 28 juillet 1871.

**A VENDRE.**

Dans le 7ème Rang de St. Dominique, à 50 arpents de l'Église, une terre de 2 arpents sur trente 44 arpents défriché tout en bonne culture et le reste en pacage; il y a une bonne grande maison, avec une grange de 55 pieds, et une grande étable avec remise, laiterie et autre dépendances.

Pour les conditions qui seront libérales s'adresser sur les lieux à

CHARLES MIRON.  
St. Dominique 10 juin 1871.



Le Mari.—Marie, tiens ma chère: j'arrive justement de la ville et j'ai apporté avec moi toute notre commande, thé, café, cacao, et enfin une charge de.....

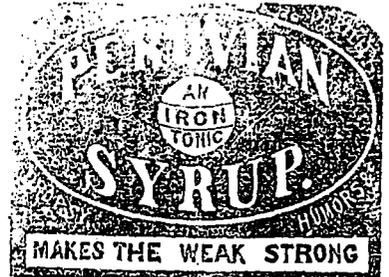
La Femme.—(l'interrompant), et tu as oublié le Pain-Killer.

Le Mari.—Ah, non! je ne pouvais oublier cela car tous les magasins en sont remplis et de plus, les clôtures, les roches et les maisons sont remplis d'affiches qui nous y font penser, elles ont "Pain-Killer," écrites en grosses lettres. Le marchand dit que le Pain-Killer devrait être dans toutes les maisons et dans un endroit où on puisse le trouver même à la noirceur.

La Femme.—Il faut que cela soit bon, car la femme Parson ne Pélèverait pas jusqu'aux nues comme elle le fait.

Le Pain-Killer est un remède pour les douleurs internes et externes. Les maux intérieurs, Crampes, Spasmes, Froids: subits et dérangement d'intestins, y compris Gouttes dans le Peau donneront un soulagement immédiat. Comme liniment il est sans égal, il arrête la douleur instantanément. Soyez certain de nous procurer la bonne faite par Perry Davis & Son et vendue par tous les pharmaciens et les groceriers.

15 février 1871.



CAUTION.—All genuine has the name "Peruvian Syrup," (not "Peruvian Bark,") blown in the glass. A 32-page pamphlet sent free. J. P. DINSMORE, Proprietor, 36 Dey St., New York. Sold by all druggists.

AVERTISSEMENT.—Le Sirop véritable porte son nom—"Peruvian Syrup" (non pas "Peruvian Bark")... soufflé dans la bouteille. On envoie gratis un pamphlet de 32 pages. J. P. DINSMORE, propriétaire, 38, Dey Street New-York.

En vente dans toutes les pharmacies.  
1er mars 1871 —12-15-1.

**Avis à ceux qui veulent s'établir.**

M. Gilbert, de Compton, offre en vente le magasin avoisinant l'Hotel de Compton, ainsi que la propriété qui a 70 pieds de large sur 30 pieds de profondeur; il y a un très bon logement qui a été remis à neuf au-dessus du magasin, avec de magnifiques caves, hangar, remise, écuries, etc. La place est des plus avantageuses pour tenir un magasin général et le propriétaire assure de gros revenus à celui qui le remplacera, de plus le magasin est très bien fourni de tout ce qui est nécessaire pour un magasin général.

M. Gilbert offre aussi en vente deux superbes terres dans Compton, sur le chemin de Ste. Edwidge, et à 2 milles du village de Compton. Ces terres sont bien bâties, et avec de bonnes sources d'eau. Pour les conditions qui seront libérales, s'adresser sur les lieux à,

M. GILBERT.  
15 juillet 1871.

**Hypophosphite de Fellows.**

M. Fellows désire faire savoir par notre entremise, qu'il n'a aucun agent autorisé, mais que ses Hypophosphites peuvent être achetées chez tous les Druggistes et marchands à ses prix.

## Chaux a vendre.

On peut trouver de la chaux de qualité supérieure au cinquième rang de Ste. Rosalie M. Louis Beaudoin qui la fait en aura toujours de suite d'avance qu'il peut vendre à meilleur marché qu'à St. Dominique.

St. Rosalie le 1<sup>er</sup> juin 1871

# R. R. R.

## 90

SUR

## 100

DES MORTALITÉS qui arrivent annuellement, sont causées par des maladies que l'on peut prévenir et dont la plus grande partie seraient exterminées et chassées du système en quelques heures, si le Récupérateur Rapide ou les Pilules de Radway (suivant le cas) étaient administrées quand on s'aperçoit de quelque douleur, malaise ou légère maladie. La douleur, quelle qu'en soit la cause, est presque immédiatement guérie par le Récupérateur Rapide. Dans les cas de choléra, diarrhée, crampes, spasmes, colique bilieuse, et de fait toutes les douleurs, maux et infirmités soit dans l'estomac, les entrailles, la vessie, les rognons ou les jointures, les muscles, les jambes, les bras, le rhumatisme, la névralgie la fièvre et l'ague, le mal de tête, le mal de dents, etc., etc., cèderont en quelques minutes à l'influence adoucissante du Récupérateur Rapide.

Pour les Rhumes soudains, les Toux, l'Influenza, la Diphtérie, l'Enrouement, le Mal de Gorge, le Prisson, la Fièvre et l'Ague, les Douleurs Mercurielles, la Fièvre Scarlatine, prenez de quatre à six Pilules de Radway ainsi qu'une cuillerée à thé du Récupérateur Rapide dans un verre d'eau chaude, adoucie avec du sucre ou du miel; avec la gorge, la tête et l'estomac, avec du Récupérateur Rapide (si vous avez l'Ague ou la Fièvre Intermittente) avec aussi les reins) et le lendemain matin vous serez guéri.

Prix du Récupérateur Rapide RADWAY 25 centins la bouteille A vendre par les pharmaciens, les marchands de la campagne et les épiciers.

**RADWAY & CIE.,**

87 Maiden Lane, New-York,

439, RUE ST. PAUL,

Coin de la Rue St. François-Xavier.  
Montreal.

# PILULES

## R. R. R.

**PILULES DU DR. RADWAY.**—Dose.—Pour régulariser le foie, l'estomac, les entrailles, et pour promouvoir la digestion une Pilule le soir; pour les maladies obstinées et chroniques, 4 à 6 toutes les 24 heures.

**LES PILULES DU DR. RADWAY** sont composées d'Extraits de Végétaux conduits d'une gomme sucrée et forment la meilleure, la plus prompte et la plus sûre médecine purgative, apéritive, anti-bilieuse et cathartique connue à la science médicale.

Une seule des Pilules du Dr. Radway contient plus du principe actif de guérison et agira plus vite sur le Foie, les Entrailles, l'Estomac, les Roignons, la Vessie, le Sang, etc., que quatre ou six des pilules cathartiques ordinaires qu'on vend sous différents noms, ou que dix grains de blue-maes.

Vrai confort pour les personnes âgées et autres affligées de la Constipation et de la paralysie, des entrailles.

UNE A TROIS DES PILULES DU DR. RADWAY toutes les 24 heures assureront une évacuation régulière des entrailles. Des personnes qui perdent vingt ans n'avaient pas joui d'un fonctionnement naturel et avaient été obligées de recourir aux injections, ont été guéries par quelques doses des Pilules de Radway.

**LISEZ CECI!**

Nouvelle Albany, Ind., 12 Mars 1867.

Depuis quarante ans j'étais affligé de la constipation, et durant les vingt dernières années j'étais obligé de recourir tous les jours aux injections afin de faciliter les évacuations. Au mois de décembre dernier je commençai à prendre des Pilules du Dr. Radway. Quand j'en eus pris quelques doses, mon foie, mon estomac et mes entrailles furent rendus à leur force et à leurs fonctions naturelles. J'ai maintenant une fois par jour un fonctionnement régulier; et quoi qu'agée de 80 ans je suis aussi alerte et aussi fort que je l'étais à 40 ans.

THOMAS REDPATH J. P.

Prix des Pilules du Dr. Radway, 25 centins la boîte, ou 5 boîtes pour une piastre. Bureau, 439, rue St. Paul, à Montréal, pour la Puisseance du Canada et les Province Anglaises. A vendre par les pharmaciens, les épiciers et les marchands de la campagne.

N. B.—Chaque Pilule est recouverte d'une douce et parfaitement sans mauvais goût.

**Prenez garde aux Contrefaçons. Demander pour le Récupérateur Rapide Radway et n'en prenez pas d'autres.**

# R. R. R.

## 1 meilleur que 10

# SARSPAREILLE!

Le principe curatif de la Sarspareille entre pour une large part dans la composition du

# RESOLUTIF

## R. R. R.

Une bouteille du Résolutif vaut mieux que dix grandes bouteilles de la Sarspareille.

Une bouteille purifie le sang et chasse la corruption du corps.

## 1 MEILLEUR QUE 10

Le Résolutif R. R. R. guérit avec une rapidité étonnante chaque forme de maladie chronique, scrofuleuse ou de la peau, et extermine toute la corruption du système humain.

Une bouteille du Résolutif Rénovateur du Dr. Radway contient plus du principe curatif actif de la meilleure Sarspareille de Jamaïque que dix des plus grandes bouteilles du mélange qu'on vend sous le nom de Sarspareille.

Le procédé adopté par le Dr. Radway pour se procurer les extraits des racines médicinales, plantes, herbes et autres végétaux possédant de grandes vertus curatives sur toutes les maladies scrofuleuses, chroniques et de la peau qui entrent dans la composition du Résolutif Rénovateur, ne produit QU'UN ONCE d'extrait pur par 20 livres de racines brutes. La matière inerte qui entre si généralement dans les mélanges à grandes bouteilles et qui est préparée sous la formule officinale ou pharmacopœia est mise de côté par le Dr. Radway comme un rebut.

Une cuillerée à thé du Résolutif constitue une dose suffisante pour toutes les maladies de la peau, les boutons, les pustules, les éruptions, les humeurs dans le sang, &c.

Une cuillerée à thé trois fois par jour rendra, en peu de temps, le sang pur, la peau claire, les yeux brillants, le teint doux et transparent, les cheveux forts; elle fera disparaître les Boutons, les Pustules, les Dartres, les Chancre, &c., de la Tête, du Visage, du Cou, de la Bouche et de la Peau. C'est agréable à prendre, et la dose est légère.

La première dose que l'on prend s'attache à la maladie et commence son travail de dissoudre tous les dépôts, de purifier le sang et de chasser la corruption du système.

Le Résolutif Rénovateur, si on l'emploie dans les maladies suivantes, guérira positivement le patient des :

Maladies de la Peau, Carie des Os, Humeurs dans le Sang, Maladies Constitutionnelles, Chroniques et Scrofuleuses, Scrofules, Fievers, Ulceres, Erysipèles, Rachitis, Calvitie, Maux de Jambes, Chancre, Tumeurs Glandulaires, Tumeurs Blanches, Furoncles, Nodus, Maux d'Oreilles, Maux d'Yeux, Ecchymements des Oreilles, Ophthalmie, Gale, Debilité Constitutionnelle, Décadence du Corps, Eruptions de la Peau, Boutons et Pustules, Tumeurs, Affections Cancéreuses, Dyspepsie, Névralgie, Rhumatismes et Goutes Chroniques, Maladies des Roignons, de la Vessie, de l'Uéthre, Resserrements, Difficulté d'uriner, &c.

Prix: \$1.00 la bouteille; 6 bouteilles pour \$5.00.

En vente à l'entrepôt du Dr. Radway & C<sup>ie</sup>., 439, rue St. Paul, Montréal, et chez tous les pharmaciens et les marchands en général.

## Magnifique Terre à Vendre.

Le soussigné offre en vente à la lie terre située à St. Paul d'Abbotsford, Comté de Riverview, à mi chemin de Bellis à St. Pierre, versant Sud-Ouest de la Montagne d'Yamaska, de six arpents sur trent, ayant 135 arpents en parcage, prairies et culture, avec vergers et jardins le rest. en BEAU BOIS DE RÉSERVE comprenant DEUX SUGERIES.

Une BONNE MAISON EN PIERRE, DEUX GRANGES, HANGAR, ET AUTRES BATISSES dessus érigées; avec un BEAU RUISSEAU descendant de la montagne, qui fournit PEAU DANS LA MAISON aux BATTIMENTS et AUX PARCS; et qui donne de plus un POUVOIR D'EAU CONSIDÉRABLE pendant neuf à dix mois de l'année. Conditions faciles.

W. W. O'DWYER.

St. Paul d'Abbotsford le 1<sup>er</sup> août 1871.

### CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE ET INDUSTRIEL POUR 1871

OUVERT AU MONDE ENTIER AURA LIEU

### En la Cité de Québec.

Le 12, 13, 14 et 15 Septembre

Sur le Terrain à l'encoignure de la Grande Allée et de la rue St. Augustin, et sur les Glacis, près la porte St. Louis.

Prix offerts - \$12,000 à \$15,000.

Pour la Liste des Prix et les Blancs d'entrée dans le DÉPARTEMENT AGRICOLE s'adresser à GEORGE LECLÈRE, Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, Rue Craig, Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture du Comté, pour le DÉPARTEMENT INDUSTRIEL à E. DEBELLEFEUILLE, Ecr., Secrétaire de la Chambre des Arts et Manufactures à Montréal.

Les entrées dans le Département Agricole devront être faites le ou avant Samedi le 28 Août et pour le Département Industriel le ou avant Samedi le 2 Septembre. Aucune entrée ne sera reçue après le temps fixé, cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Les principales lignes de chemins de fer et de navigation, transporteront à des prix très réduits, les animaux et objets pour l'Exposition.

Pour plus amples informations, s'adresser aux soussignés.

E. DE BELLEFEUILLE, Montréal, Secrétaire de la Chambre des Arts et Manufactures.

GEORGES LECLÈRE, Montréal, Secrétaire du Conseil d'Agriculture.

3 juillet.

### EMPLOYONS LA MEILLEURE.

Pour guérir le Rhumatisme, le Névralgie, le Choléra, les Crampes, les Maux de Gorge, les Élévures et Douleurs, les Maux de Dents, l'Eurache, les Maux de Tête, les Douleurs dans le Côté et le Dos, Rhumes, Bronchites,

Asthme, Dyspepsie, Dysenterie, Diarrhée, Inflammation, Érysipèles, Échardes, Engèlures, Corps étrangers, Maladie des Nerfs, etc., etc., etc.

Il n'a encore jamais été offert au public de préparation égal au "STANTON PAIN RELIEF" qui est composé exclusivement de substances végétales et contient aucuns minéraux ou autres poisons, il peut être pris en tous temps avec la plus grande sécurité et avec la certitude de réussir. Les certificats les plus appréciés sont obtenus de ceux qui s'en servent.

Lisez le certificat suivant d'un médecin patricien expérimenté et très recommandé. C'est un certificat entre mille que nous recevons tous les jours non seulement des médecins mais aussi de personnes qui sont très reconnaissantes pour le soulagement que leur a procuré l'usage du PAIN RELIEF.

Montréal, 8 février 1871.

R. W. Stanton Ecr. Monsieur,

J'ai toujours considéré que c'était contraire à l'étiquette médicale pour un homme de profession ayant ses diplômes de recommander en aucune manière l'usage des "Médicines Patentées" et je pourrais ajouter que je suis encore à cette opinion, quand je vois des médecines patentées composées d'une variété d'ingrédients, dont les proportions et la qualité sont connues aux fabricants seulement. Toute fois, à part ces faits, je crois que l'usage de prendre des remèdes a pour effet de sauver la vie et de soulager les peines et les souffrances de l'humanité. Je crois aussi que quand un médecin instruit découvre avec certitude qu'une médecine spéciale ou une combinaison de médecine possède la propriété de donner un soulagement presque instantané au pauvre affligé, ce médecin est dans l'obligation de recommander ce remède ou cette combinaison de remèdes. Peu importe de qui et d'où vient le soulagement aux affligés et aux agonisants, si la douleur est chassée et la nature ramenée à son état de bien-être et d'exemption de douleur, le grand but de la médecine est atteint.

Maintenant, monsieur, sans demande ni sollicitation de votre part, permettez-moi de dire que votre nouveau remède que vous appelez STANTONS PAIN RELIEF, est un remède très précieux et supérieur, composé de presque tous les médicaments et soulageurs de douleurs que la profession médicale connait. J'ai été le témoin il y a

quelques semaines d'un soulagement de douleurs si extraordinaire par l'usage de votre remède que je me porté à croire que des milliers de souffrants vont s'adresser à vous pour votre médecine comme étant le meilleur *So. ocum* que la science ou l'art ait jamais offert à l'humanité souffrante. Je connais la composition de votre remède, et j'ai très soigneusement expérimenté ses mérites, et je suis convaincu que tous les praticiens honorables qui l'emploieront dans des cas de douleurs très sévères, seront d'accord avec moi pour dire que c'est un remède aussi extraordinaire qu'excellent.

Votre etc.

W. F. MONAGHAN, M. D.

Le certificat ci-dessus est un entre les excellents certificats que je reçois journellement de toutes les parties du pays où j'ai introduit cette préparation vraiment supérieure, et comme je suis canadien et résidant avec tous mes intérêts ici, on peut être convaincu que j'emploierai toujours le meilleur matériel qu'il soit possible d'obtenir sur nos marchés, afin de maintenir ma préparation dans l'état le plus par et le plus excellent. Les commerçants de la République voisine qui n'ont aucun intérêt dans le Canada excepté pour ce qu'ils peuvent emporter dans leurs endroits consistant en des milliers de piastres annuellement, et ne nous donnent en retour des restes plus que douteux de préparation qui ont vieilli sur leurs tablettes, mais qui sont jugées assez bonnes pour être jetées sur le marché canadien pour quelques années qu'ils réussissent à vendre en répandant des annonces spécieuses et des certificats fabriqués.

Les personnes souffrantes sont guéries journellement sans aucune charge, dans mon bureau, donnant ainsi une preuve palpable de l'efficacité de mes médecines.

Je prépare aussi de la Salsepareille et des Pilules qui ne le cèdent en rien dans leur mérite particuliers à mon PAIN RELIEF.

A vendre par le Dr. E. St. Jacques, à St. Hyacinthe, et N. H. Dubord, Jr., à Acton Vale, en gros aux prix du manufacturier, et en détail par les druggistes et les marchands.

H. W. STANTON, Manufacturier.

31, Place Jacques Cartier, Montréal, le 1<sup>er</sup> avril, 1871.