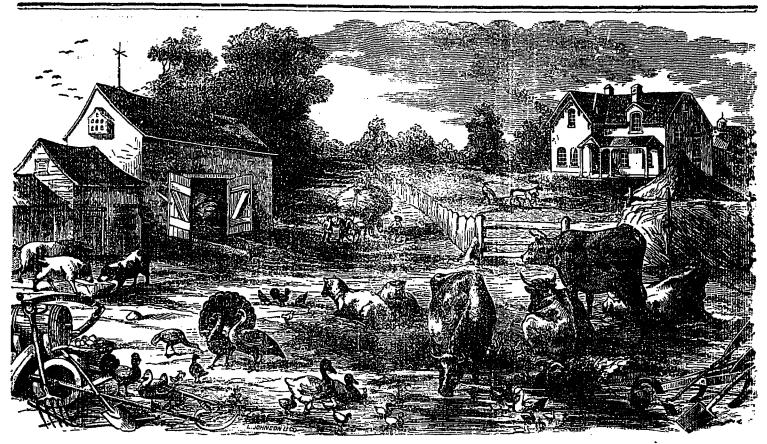
Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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			Coloured pages / Pages de couleur
	Covers damaged / Couverture endommagée			Pages damaged / Pages endommagées
	Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculé	e		Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
	Cover title missing / Le titre de couverture manque		\checkmark	Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
	Coloured maps /			Pages detached / Pages détachées
	Cartes géographiques en couleur			Showthrough / Transparence
	Coloured ink (i.e. other than blue or Encre de couleur (i.e. autre que bleu		\checkmark	Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
	Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en coule			Includes supplementary materials /
	Bound with other material / Relié avec d'autres documents			Comprend du matériel supplémentaire
	Only edition available / Seule édition disponible			Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / II se peut que
	Tight binding may cause shadows o along interior margin / La reliure ser causer de l'ombre ou de la distorsio marge intérieure.	rée peut		certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.
\checkmark	Additional comments / Commentaires supplémentaires:	Pagination continue.		



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, 11, 15.]

Heureux les cultivateurs, s'ils savaient apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 1

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 17 Août 1870.

No. 46



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

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

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

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

Toutes lettres, etc., devront être adressées Franco au :

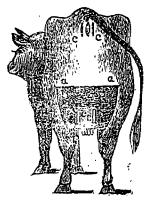
Journal d'Agriculture.

La "Journal d'Agriculture" est imprimé et publié pur Camille Lussier dans la maison en briques de II.J. Doherty

PRAITE DES VACHES LAITIERES.

DIXIEME CLASSE.—CARRESINE.

Le nom de Carrésines est donné aux vaches dont l'écusson se ternine carrément par le haut.



Haute taille.

Les vaches de cette tail et de cet ordre donnent dans leur force de lait, dix pots de lait par jour et le main-

tiennent jusqu'à co qu'elles soient pleines de huit mois.

Les pellicules qui se détachent de cet écusson ressemblent à une poussière de couleur jaunatre; le poil est court, fin et soyeux. L'écusson a son point de départ au milieu des quatre trayons, prend en dedans et un peu au-dessus des jarrets, déborde en montant sur les cuisses, vers le points a a, d'où part une ligne horizontale qui conduit d'une cuisse à l'autre, en coupant vers le mi-

Bien que l'écusson caractéristique soit plus éloigné de la vulve que dans les autres classes, ces vaches n'en sont pas moins bonnes, surtout lorsqu'elles portent deux épis fessards c de poil montant, à droite et à gauche de la vulve; ces épis indiquent le maintien du lait pendant la nouvelle gestation; au desssus des trayons postérieurs il y a deux épis ovales de poil descendant dont la couleur est blanchâtre; ces ova-

les sont de même dimension que dans les classes précédentes.



Ces vaches donnent huit pots de lait par jour et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de sept mois.

L'ecusson a la même forme, il est seulement plus resserré par le bas. Les épis à droite et à gauche de la vulve sont inégaux; celui de la droite est plus court que celui de gauche. Il n'y a qu'un ovale à gaucho au dessus du trayon postérieur de ce côté. Quelques vaches de cette classe ont l'épi jonctif, situé immédiatement au-dessus de la vulve, qui se termine en pointe par le bas!



3e ordre.

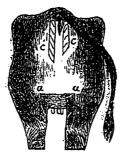
Ces vaches donnent six pots de lait par jour et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de six mois. L'é cuusson est plus resserré et plus rabaisse que dans l'ordre précédent; on voit de chaque côté de la vulve un épi de poil montant. L'écusson est échancré d'un côté au-dessous du point a. Cette échancrure s'ensonce profondément à droite; c'est un empiètement de poil descendant. Tous les 'ordres de cette classe sont sujets à cette imperfection.



3e ordre.

Ces vaches donnent quatre pots de lait par jour, et cessent d'en domner lorsqu'elles sont pleines de cinq mois.

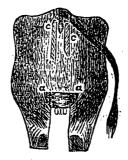
L'écusson descend encore plus, et se resserre entre les cuisses. Les points a à ne débordent plus sur cuisses; les épis c de poil montant situés à droite età gauche de la vulve, sont hérissés et augmentent en largeur. Les épis cuissards prennent des formes irréguliè-



5e ordre

Ces vaches donnent trois pots de lait par jour, et cessent d'en donner lorsqu'elles sont pleines de quatre mois.

L'écusson est de plus en plus resserrè; les signes de dégénérescence sont plus apparents encore.



6e ordre.

Ces vaches donnent trois pintes de lait par jour et cessent d'en donner lors qu'elles sont pleines de trois mois.

L'écusson est plus petit et très bas. Les épis fessards cc sont plus développés en longueur et en largeur, ils sont fermés de poil hérissé; celui de gauche est toujours plus long que celui de droite, et alors le produit dégénère jusqu'à devenir de peu d'importance: cette dégénérescence peut devenir plus considérable encore.

> Moyenne taille. ler ordre.

Les vaches de cette taille et de cet ordre donnent sept pots de lait par jour et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de huit mois.

2e ordre.

qu'elles soient pleines de sept mois.

3e ordre.

Ces vaches doment quatre pris de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de six mois.

4e ordre.

Ces vaches donnent trois pots de lait par jour et de madatiennes t jusqu'à ce qu'elles soient pleines de cing mois.

5e ordre

Ces vaches donnent trois spintes do lait par jour, ot cossent don donner lorsqu'elles sont plemes de quatre mois.

60 ordro.

Ces vaches domment deux piartes de lait parsjour, et cossent d'on donner lorsqu'elles sont pleines: de trois mois.

Petite taille.

1er ordre.

Les vaches de cette taille et de cet ordre donnent eing pots dy lait par jourjet le maintiennent jusqu'è co qu'elles soient pleires de huit mois.

2e ordre.

Ces vaches donnent quatre pots de lait par jour et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de sept mois.

3e ordre.

Ces vaches donnent trois pets de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient, pleines de six mois.

4e ordre.

Ces vaches donnent deux pets de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de cinq mois.

5e ordre.

Ces vaches domnentidéux pintes de lait par jour, et le maintienmontjuiqu'à ce qu'elles soient pleines de quatre mois.

60 ofdre.

Cos vaches donnent une pinte de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de trois mois.



BATARDES.

Les vaches latardes de cette classe Ces vaches donnent six pots de lait ont les deux épis fessards de poil monpar jour, et le maintiennent jusqu'à ce | tant de quatre pouçes de long sur 2½ de

Il y a de ces vaches qui offrent de grands avantages pour la production lactifère, mais elles ne donnent plus de lait quelques jours sprès qu'elles sont devenues raleines de nouveau

Celles qui ont le poil du fond des cuisses tròs sin donnent de bon lait: Colles, au contraire, dont le poil dans cette partie sera gros et clair ne donneront quiun lait séroux.

L'HISTOIRE,D'UN BON: NOMBRE DE CULTI-VATEURS EN, CANADA.

FAUSE ECONOMIE.

Monsieur le Rédacteur,

944

Quand on voit laplupart des champs dana nos anciennes paroisses, épuisés et ne plus payer les travaux qu'on y faits, non plus que les semences qu'on y dépose, on se domande tout naturelloment : mais qui a done pu amener ce tristo etat de choses. Autrefois, ces champs, remplissaiest; noxigreniers et payaient largement la main d'œuvre, les semences: enrichissaient leurs propriétaires. Pour répondre à cette question, nous:allons, rapporter un fait qui se étélainotre connaissance, quand nous étionse enfant; et qui explique parfaitement le phénomène qui nous occupe.

Un cultivateur, qui avait hérité de son pèrei d'une terre de trois arpents sur quarante, se dit : monspère asélové sa familie avec cette terre, mais il nia pas fait d'argent; moi, je serai plus habile, et tout en élevant mes enfants je mettrai de l'argent au coffre. (Il oubliait de dire que son père avait pris sa terre en bois debout et qu'il avait été obligé de la défricher d'un bout à l'autre.)

Comment on dégoute ses enfants de la vie des champs.

Nous allens voir comment ce cultivateur prétondait arriver à son but. Il avait trois garconslassez ages pour lui aider dans sa culture. Il se mit à les faire travailler depuis le lever du soleil jusqu'à une heure avancée dans la nuita: Heles harcolait sans scesse, les nourriture. Voici le chatiment qui traitant, pour les récompenser des durs était réservé à cette conduite inconcetravada qu'ils accomplissaiont, de fainéants et de paresseux.

sévérité, on suppose qu'il nourcissait grassement ceux à qui les plus durs, point de réponse. Il il imposait un travail aussi prolongé. prend une verge, frappe sur le lit, mais Pourtant il n'en était rien. Sa table il matteint que la paillasse. Enfin, était maigrament servie et il aurait il voit que le lit est vide......

voulu, comme le prouvait ses reproches continuels, que ses enfants vécussent d'air et d'eau. Aussi, il fallait voir ses pauvres enfants pâlos, défaits, et amaigrissant de jour en jour. An bout de deux ans, l'un d'eux mourut d'épuiscmont, sans trop donner de regrets à ce père brutal. Les deux qui survécurent se virent forcés d'augmenter leurs travaux, pour ne pas laisser souffrir la terre de la mort de leur frère ; mais ils n'en furent pas mieux nourris pour tout cela.

Conséquences

Une pareille conduite de la part du père devait amener encore quelqu'événement facheux; et voici cequi arriva: un matin qu'il se leva plus àbonne heure qu'à l'ordinaire, gourmandant ses en fants parce qu'ils n'étaient pas encore au travail, il vit un seul de ses fils se lever. Il dit aussitôt avec emportement : mais pousse donc ton frère pour l'éveiller ; cet enfant répondit en plenrant: " mon frère est bien malade, il a passé la nuit à se plaindre etje crains fort qu'il n'aille bientorrejoindre Joseph dans le cimetière." A ces mots, le père s'adoucit, s'approcha du lit ou dor mait cot enfant, le poussa, l'appela, mais en vain ; car il ne s'adressait plus qu'à un cadavre.

Sans doute que cette double mort va faire entrer sériousement ce père on luimême et l'engager à traiter plus humainement le seul enfant qui lui réste. Les premiers jours qui suivent cette mort si déplorable, François, le soul fils qui restait, n'entendait plus qu'une voix bienveillante et douce. Il se félicitait déjà du grand changement qui s'était opéré dans son père. Mais il avait compté sans la sordide avarice de cet être dénaturé.

Comme on était au temps de la mois son et que la récolte était très mauvaise, le père revint promptement à ces excès d'emportements, fit travailler ce fils outre mesure et sous prétexte que les revenus de l'année ne pourraient pas suffire aux dépenses, il mit plus de mesquinerie que jamais dans la vable: Un matin, à son ordinaire, il s'approche du lit de son fils, en dispu-Tout en bhamant cet homme de sa tant; mais sa voix fut sans écho. Il naturellement eut peau trépiger, employer les mots

Quelle position pour ce tyran, et ce père barbare.....

Quand le jour fut levé, notre homme nesachant de quel coté diriger ses pas, fou d'inquiétudes, et plus encore bourrelé de remords qu'il n'osait s'avoner, il passa près d'un puit qui se trouvait entre la grange et la maison, et y ayayant plongé le regard, il aperout un chapean de paille qui flottait à la surfa ce. A cette vue, il devina tonte l'étendue du malheur qui pesait sur lui. Son troisième fils s'était suicidé..... Mais comme ces enfants étaient très soumis, et surtout d'une discrètion à toute épreuve, tous les voisins plaignaient ce père infortuné, et personne n'avait pour lui un mot de blâme. On se contentait de dire que c'était un rude travailleur et qu'il devait être ri-

Comment l'avare traite ses animaux.

La conduite odicuse qu'il tenait envers ses enfants, il la tenait envers ses animaux. Il les faisait travailler sans relâche et les nourrissait trés-mal; aus si, tous les ans, il pordait trois à quatre animaux de son écurie. Il expliquait ce sait à sa manière ; il disait que c'était an sort qu'on lui avait donné, et aussi il avaits recour à tous les charlatans. Toutes les sommes qu'il dépensait pour payer leurs simagrées auraient été plus que suffisantes pour nourrir ses enfants et ses animaux, et les empêcher de mourrir de faim ; mais la bêtise était tellement ancrée dans co pauvre cerveau, qu'il ne pouvait voir le soleil en plein midi.

Où tout cela mène.

Nous avons dit,tantôt que les voisins ne savaient rien des mauvais traitemen's qu'il faisait subir à ses enfants. et qu'ils n'avaient pour lui que de sym pathie. Mais la vérité se fit bientôtjour, ear, quand il eut perdu le dernier de ses fils, il lui fallut avoir recours aux étrangers, et eux ne se croyaient pas tenu à une discrétion aussi exemplaire. Aussi, il fallut voir comme les exigences l'insatiable avarice, la dureté de notre homme furent bientôt mise au grand jour. Il ne pouvait avoir un serviteur plus de quinze jours à un mois; et quand on sortait de là, on ne pouvait le faire payer les gages qu'en le trainant devant une cour de justice.

Maintenant, quel fut le résultat d'uno semblable con luito? Ses animaux continuèrent de périr en grand nombre son travail diminua considérablement par:le manque de bras qu'il ne pouvait

se procurer qu'à des prix exorbitrants, ses récoltes devinrent de plus en plus mauvaises, ses dépenses pour les sorciers et ses procès outrepassèrent ses revenus, etc. Et cette fois, abandonné de tous, condamné même sévérement par ceux qui l'avait plaint, il fut obligé de vendre sa terre et d'aller cacher sa honte et sa ruine dans les chantiers d'une de nos grandes villes.

Est-on toujours juste envers sa terre.

Monsieur le Rédacteur, j'entends vos nombreux lecteurs me demander la conclusion que je tire de cette triste et lamentable histoire. Je ne les ferai pas attendre, et j'espère les persuader que beaucoup de nos cultivateurs ont agiavec leurs terres comme ce père de famille envers ses enfants et ses animaux. Le grand tort de cet homme, comme nous l'avons vu, était d'exigér un travail trop prolongé pour les forces de ses enfants et de ses animaux, et de ne pas leur donner une nourrituresubstantielle pour réparer ces mêmes forces épuisées. Eh! bien montrez-moi une paroisse, une concession dans cette paroisse, ou ce fait ne se soit pas produit mille fois par rapport à la terre. Presque partout on a exigé du sol les récoltes les plus épuisantes, celle de blé, de poïs d'orge,&c., et cola pendant plusieures années consécutives. pauvre sol qui,d'abord plein de vigueur donnait, sans laissor apercevoir sa fatigue, il semblait même heureux d'enrichir promptement son maitre. Mais que se passait-il pendant qu'on mettait en pratique ce système meurtrier. Cette terre qui ne so plaignait nulle ment refusa tout a coup d'aussi abondants produits, et elle persista dans son refus. A-t-on eu pour elle de la pitié au moins? A-t-on cossé d'exiger d'elle un travail moins prolongé? an contraire on lui a dit: tu me donneras du blé ou tu me dira pourquoi?

Lui rend-on en proportion de ce qu'on lui enlève?

Mais pendant qu'on était si exigeant envers elle, au moins, lui rendait-on ce qu'on lui enlevait, la nourrissait-on convenablement? Non, elle ne recevait presqu'aucune nourriture, et quelquefois pas du tout. Le fumier était à se dessécher devant les portes de granges, le purin s'écoulait dans les ruisseaux ou les fossés des grands ch. mins, et la terro se nourrissait de l'eau du ciel, de l'air de l'atmosphère. Et le propriétaire se lamentait en disant : eneore une mauvaise année, un sort,

on se rappelle qu'il y a quarante à cinquante ans, on voyait des sorts et des sorciers partout.

On rovenait , la charge, et au lieu de laisser en pacage ou en prairie, les pièces qui ne voulaient plus pousser de céréales, on déchirait de nouveau leur surface; pourtant, sans augmenter d'une ligne, l'épaisseur qui avait déjà été ruiné tant de fois; mais c'était en vain, on ne frappait plus que sur une paillasse, c'est à dire, qu'on récoltait de la paille et presque rien de plus.

Voilà donc la conduite qu'ont tenue les quatre cinquièmes de nos cultivateurs; ils ont trop exigé de récoltes épuisantes de leurs champs, première faute; et ensuite ils leur ont refusé la nourriture dont ils avaient absolument besoin, seconde faute.

Bons avis pour de bons amis.

Mais un pareil système a-t-il au moins trouvé des contradicteurs, des senseurs? Non, pendant longtemps, personne n'a osé élevor la voix pour reprendre les coupables. Au contraire, on recevait de toutes parts des témoignages de sympathie, et on disait pour se consoler mutuellement: Les saisons sont changées, les temps sont devenus mauvais; mais ça no durera pas. Mais plus tard, des hommes clairvoyants et amis de leurs compatriotes, ont cherché les causes d'un si grand changement, et ont découvert que la véritable cause de tout le mal se trouvait chez le propriétaire lui même. Ils ont été plus loin, ils ont prescrit des remèdes à ce mal ; ils ont dit aux cultivateurs: Il est encore temps de ramener les bonnes récoltes, si vous le voulez ; vous pouvez rendre à vos terres leur ancienne fertilité; mais pour cela, il faut les laisser se reposer, en ne leur demandant que des récoltes qui les fatiguent peu; il faut encore les nourrir abondamment, et pour cela augmenter, par tous les moyens, vos engrais. Il faut vous procurer un bon fumier d'é table en faisant plus de prairies, et en nourrissant bien vos animaux, et en leur donnant une abondante litière. Quand ce fumier est produit, il faut le traiter avec soinet ne pas en laisser perdre une parcelle, etc.

De rares cultivateurs ont prêté une orcille attentive à ses sages conseils et ont voulu expérimenter les moyens qu'on lour suggérait, de sortir d'embarras. Quand à ceux-là, ils n'ont ici qu'à se féliciter de leur obéissance,

peut-être, qui nous a été donné. Car mais le grand nombre a ri de bon cœpr et a refusé obstinément d'introduire aucun changement dans la routine suivie jusque là. Comment, a-t-il dit, des gens qui n'ont jamais a que lire dans les livres et tenir la plume, vont nous montrer à labourer la terre, à tenir les mancherons de la charrue? Mais veulent-ils se moquer de nous !.....

> Mais, depuis cet instant, ces entêtés ont perdu peu à peu la sympathie des hommes intelligents qui sont aujourd'hui plus que jamais convaincus que c'est l'homme qui fait la terre, et qu'à part certains accidents qu'on ne peut contrôler, c'est le cultivateur qui diminue ou augmente ses récoltes. Et bientôt coux qui voudront rester en arrière, malgré la lumière qui devient de plus en plus brillante, deviendront un objet de mépris, et la risée des bons et sages cultivateurs.

Malheureusement, encore aujour d'hui, le nombre des sourds, de ceux qui veulent marcher sur les traces du père infortuné dont nous avons fait connaître l'avarice et la cruauté, sont nombreux ; mais espérons que les exemples d'une bonne culture qui se multiplient de plus en plus, joints aux enseignements que répandent partout nos journaux d'agriculture, opèreront bientôt un changement radical.

Que votre publication continue d'être ce qu'elle a été depuis son origine, et vous aurez contribué pour une large part à améliorer le sort de vos compatriotes.

(Pour la Semaine Agricole.)

Ce que cette guerre va couter de sang et d'argent dépasse tous les calculs ; l'Economist, de Londres, essaye l'estimation de la perte que le monde financier vient d'éprouver par le seut effet de la déclaration de guerre. En une semaine la valeur des rentes françaises à subi une dépréciation de \$30,000,000; les fonds anglais, £8,315,000; les bons Italiens, £8,315,000; les bonds des Etats-Unis £12,600,000 et la perte totale des bons nationaux, vendus à Londres sculement, sans y comprendre les rentes Allemandes, Autrichiennes, Bel ges et Hollandaises, a été de £76,275, 000. Dans les actions de onze des prin cipaux chemins de faire anglais, il y a eu unc baisse de £2, 347,000.

C'est là le coût de la déclaration de

guerre.

Quant aux frais de la conséquences, ils se compterent par billions de livres et par conts milliers de cadavres.

COLONISATION.

Il existe malheureusement une foule de préjugés contre la colonisation. On croit que la condition du colon est ce qu'il y a de plus misérable. Qu'on ne doit se décider à émigrer sur les terres incultes que quand on n'a absolument plus d'autres moyens de vivre. Voilà, entre mille, les idées erronées qui circulent parmi nos populations de campagne, et qui ont des effets déplorables.

Il est bien certain que la position du colon, dans les commencements, n'est pas toujours couleur de rose; mais on ne rien sans peine dans ce bas monde. Possèder une terre en bon état de culture, après l'avoir prise en bois debout, en retirer de gros bénéfice pour soi et sa famille, se sentir chez soi, sans inquiétude de l'avenir, voilà certes des jouissances trop grandes pour qu'elles ne s'acquièrent pas au prix de quelques sacrifices.

D'ailleurs quelle est la profession qui n'offre pas ses difficultés dans les commencements. Qu'on examine attentivement et l'on verra que la position du colon est peut-être la plus désirable au monde. Nous voulons parler d'un colon qui a quelques moyens à sa disposition; car, comme nous le remarquerons bientôt, il ne faut pas songer à envoyer un homme sur une terre inculte sans movens; ce serait le vouer, 99 fois sur 100, à une misère certaine, et ce serait occasionner son propre découragement et ceux des autres. Supposons donc, un colon placé dans des circonstances favorables, quel homme plus heureux que lui. Tous les jours il voit augmenter son domaine, il sent s'élargir le cercle de ses espérances; chaque arbre qu'il abat, chaque sucur qui coule de son front, le rend maitre de quelques pieds de terre de plus dont il jouira le reste de ses jours et qu'il transmettra à sa famille. Qu'on interroge les canadions qui usent leur santé pour gagner de prétendus gros salaires aux Etats-Unis, et l'on verra qu'ils n'éprouvent pas la centième partie des jouissances d'un colon en voie de prospéror. La seule question est donc d'assurer à ce colon le succès dans ses premiers efforts; or, pour atteindre cette fin il faut le concours d'un grand nombre de circonstances dont voici les principales:

10. Un colon doit être sobre, et jouir d'une bonne santé.

20. Il doit avoir quelques ressources pécuniaires à sa disposition; environ

\$200.00, un petit roulant, une paire de bœufs, et un peu de provisions, assureraient un succès dès le départ.

30. On doit faire le choix d'un bon sol. Les Sociétés de Colonisation et les amis dévoués de la colouisation qui résident dans les cautons nouveaux, seront d'un puissant secours aux colons sous ce rapport.

40. Le colon, s'il se livre au défrichement pour la premièle fois, ne doit pas se conduire seul; il lui faut rechercher les conseils d'hommes pratiques; car autrement son inexpérience fera faire des bévues fatales.

50. On doit considérer s'il y a un débouché pour les produits de la ferme que l'on veut établir. Toutefois, cette difficulté disparaît en partie avec les nombreux chemins que le gouvernement fait ouvrir à travers la forêt.

Qu'on examine, et l'on verra qu'en général les colons qui sont restés pauvres, et même, ont été obligés d'aban donner leurs terres, pêchaient contre quelques unes des conditions qui précèdent. Bien entendu qu'il faut toujours tenir compte des caprices de la fortune, et surtout du manque de talents de certains individus, qu'on dirait être faits pour réussir en rien.

Il y a des cultivateurs qui seraient bien prêts à émigrer sur les terres nouvelles; mais qui se trouvent un peu vieux, ou qui ont peur de se livrer au travail soi disant dur du défrichement. A coux-là, nous conseillons, s'ils sont en etat de réaliser un certain capital, d'acheter une terre en partie faite. Les terres faites se vendent naturellement à bon marché dans les cantons de l'Est. Un homme qui, dans une vieille paroisse, n'a qu'une terre de 60 arpents pourrait facilement réaliser un \$1,000 avec sa propriété; eh bien, avec cette somme il pourra s'acheter un terrain cinq fois plus grand, en partie défriché et bâti. Qu'il se rende sur cette terre nouvelle avec les animaux et les instruments agricoles qui servaient à l'exploitation de celle qu'il a vendue, le voilà par le fait seul du changement de proprieté plus riche qu'il était,et en état d'établir ses enfants avec avantage.

Au reste nous invitons ceux de nos lecteurs qui auraient quelque velléité pour les Cantons de l'Est d'aller les visiter eux-mêmes. Il pourront y puiser avec plus de satisfaction les renseignements que nous ne pouvons donner que d'une manière imparfaite.

M. J. A. Chicoine, avocat, de cette

ville, et Secrétaire de la Société de Colonisation de St. Hyacinthe, se fait un plaisir de fournir des renseignements sur le sujet qui nous occupe. Ayant visité les cantons de l'Est à plusieurs reprises, et ayant étudié la question de la colonisation d'une manière spéciale, il est en état de répondre avec satisfaction aux questions qui lui seraient posées.

DU VOL DES FRUITS.

Il existe dans nos campagnes, des habitudes dont on ne considère pas assez le mauvais coté. Parmi ces habitudes est celle qu'ont les enfants, et même certaines grandes personnes, d'aller jirendre sans permission des fruits sur la propriété d'autrui. La plus part du temps, on s'imagine que c'est un beau tour à jouer aux personnes qui cultivent ces fruits. Rien de plus déplacé à notre avis que ces déprédations : rien de plus propre à décourager ces personnes d'une culture aussi profitable. En vérité, il n'y a que les victimes de ces vols, qui peuvent se faire une idée de ce qu'on souffre, quand, après avoir donne tous ses soins et son temps à une espèce de culture, on voit que tout le trouble qu'on s'est donné n'a abouti qu'à amener une foule de pillards sur sa propriété.

Et, l'on ne se contente pas de voler les fruits, mais on casse les branches, ou l'on foule le terrain, ou bien l'on brise les racines des plantes qui croissent dans les jardins, le manière à les faire mourir.

Les parents et les maîtres devraient exercer la plus grande vigilance sur leurs enfants, afin de les empôcher de commettre ces dévastations si repréhen sibles. Souvent, ils devraient leur rap peler que ces actes sont contre la bonne morale, et s'efforcer de leur inspirer le respect de la propriété d'autrui. Et ceux qui in'écouteraient pas leurs bons conseils, qu'on les punisse sévérement.

Quant aux grandes personnes qui se permettent d'en faire autant que les enfants, aucune indulgence ne devrait être exercée à leur égard, parce qu'ils sont bien plus coupables qu'eux.

MOYEN DE DETRUIRE LES CHENILLES ET AUTRES INSECTES INFESTANT LES GADELLIERS ET LES GROSEILLERS.—Humectez ces arbres avec de l'eau qui
a servi à laver la laine des moutons.

DE LA MOISSON.

Il existe une grande différence d'idées entre les cultivateurs pratiques relativement an temps où l'on doit corper, les grains, Les, uns veulent qu'on les coupe avant leur complète maturité, les autres, qu'on attende pour moissonner que les grains soient absolument murs. Voici ce que nous pensons à ce sujet. D'abord, il faut éviter l'extrême des deux cotés.

Mais nous croyons: qu'en général, il vaut mieux couper le-grain avant sa maturité complète. Et cette opinion ost appuyée sur plusieurs faits d'expérience.

Pour parler de plusieurs grains en particulier, voici quel est l'avantage pour l'orge d'être coupée de bonne heure. D'abord, si le grain est trop mûr, on s'expose à une perte considérable par l'égrenage ; et cette raison peut a appliquer à toute espèce de de grains. De plus, l'orge coupée un peu verdatre a une meilleure couleur. Or, l'on suit que la couleur est pour beaucoup dans la valeur de l'orge, quand il s'agit de la vendre.

Le meilleur temps pour couper le blé, est lorsque le grain est solide, et que la paille commence à jaunir.

L'avoine peut être coupée plus a bonne heure que n'importe quel autre grain. Et non soulement il n'en resulte aucun désavantage, mais, c'est même plus profitable. La paille possede beaucoup plus de matières nutritives, et est par conséquent, un meilleur fourrage pour les animaux.

L'ORETLLE.

de nos:sens:qui perçoit le son :: on de- qui nous donne l'aliment par lexcellenvrait dire plutôt : celui qui crée le co, le pain. son. Tontes les cloches seraient en branle, tous les ventsumagiraient, qu'il pleuse chose, on a peine à s'imaginer n'y aurait que du mouvement dans le comment un homme des temps primile n'existait pas. Elle receit des découverte ; on se demande si réellemouvements: qu'ellei transforme en mont un jour, l'inventeur du pain a vécu Bon.

Pour bien des gens, Foreille consiste dans cette partie extérieure, lé pavillon sur notre table; ce beau pain blanc, si moitié rigide, moitié flexible, à laquelle les femmes suspendent, comme les Elles no craignent pas de perser la qu'il représente: globeret d'introduire un crocliet métal | At pourtant, avant de jeter à la terre

Ce n'est là que la partie extérieure le contraire tout entier.

En un point du pavillon on apercoit l'ouverture d'un conduit, le conduit auriculaire, férmé à l'autre bout par une peau tendue en travers comme la peau, des tambours: c'est le tympan.

Derrière le tympan se trouve une cavité, la caisse du tympan où debouche un nouveau conduit venant de l'arrière bouche, la trompe d'Eustache. Les deux faces du tympan sont donc en contact avec l'air, et, sans la présence du tympan,qui forme comme une cloison,la communication scrait établie du dehors au dedans de la bouche à travers l'oreille.

Dans la caisse sont suspendus quatre petits os que leur forme a fait nommer le marteau, l'enclume, le lanticulaire, et L'étrier. Ces osselets forment une chaîne qui va du tympan à deux autres membranes analogues qui ferment des ouvertures nommées fenétre ronde et fe nêtre ovale.

Enfin, de l'autre côté de la caisse plus profondément engagé dans le crâne. se trauve le vestibule un tout petit espace qui donne accès dans des tuyaux plus petits et en forme de demicercles (canque semi circulaires) et dans un tuyan contourné comme la coquille d'un limacon et qui porte ce nom. Dans ces derniers compartiments flottent dans un liquido les rameaux du nerf quidonne la sonsation du son [nerf accoustique.

LE PAIN.

Ce sont trois ou quatre plantes grami-On définit généralement llouis selui nées désignées sous le nom de céréales

Quand on réfléchit à cette merveilmonde, et pas du tout de son, si l'oreile tifs a pu être amené à cette sublime comme nous sur la terre.

Quandinous le trouvons matin et soir tendre et si savoureux, nous ne songeons guère à tout le travail qu'il a sauvages, des anneaux out des louies coûté; à la somme de poines et d'efforts

lique dans la chair, croyant ainst ajou-cette graine feconde et nourrictère qui ter à leur beaute, produiple pain, ile dulle défricher le

sol, le labourer, le herser, l'amender, de l'organe. Pénétrons plus avant pour l'assainir, sarcler, arracher les herbes parasites, jusqu'au moment de la moisson /.....

> Le temps venu de s'armer de la faucille, il a fallu, courbé tout le jour sous l'ardent soleil de la canicule, couper le blé, faire les gerbes, les lier, les porter à la ferme, battre les épis sous le fléau, vanner le grain, l'enfermer dans les greniers et les silos, jusqu'à l'heure de le livrer à la meule, qui le réduit en fa-

> Mais entre la farine et le pain cuit, se place encore l'art et le travail du boulanger, le tamisage, le pétrissage de la pâte et du levain, la fermentation, la division des pains. l'enfournement et la

> Ce n'est qu'après tant de labeurs, tant d'opérations diverses, que l'on a du

> Un calcul fait il y a quelques années montrait que la France produit annuellement 1 milliards de kilogrammes de blé, ce qui donne agrès le prèlèvement de la semence, 500 grammes environ de pain par jour, pour chaque individu.

> Ce n'est pas assez pour la consommation et le commerce; aussi l'Egypte, la Russic, les Etats-Unis nous envoient-ils des grains en quantitésconsidérables.

> Les variétées de blé, aujourd'huiconnues, sont extrêmement nombreuses. La plupart des régions agricoles de la France ont d'ailleurs leur froment de prédilection, et s'en tiennent généralement à ceux-là. Les uns se sèment au printemps, les autres en automne après un chaulaye préalable, qui préserve les grains d'une foule de maladies parasitaires, auxquels il sont exposés.

> Le pain froment, bien préparé, doit être blancs, tendre, aéré. Sa saveur est alors fraîche, agreable, dépourvue de toute amertume, et le proverbe " bon comme du pain" a parfaitement raison.

Le pain de seigle ou pain bis, possède un goût spécial que préfèrent à celui du pain blanc, un grand nombre de per sonnes. Sa substance est plus grasse, mais moins nutritive que celle du froment. Le pain d'avoine a une grande ressemblance avec le pain d'orge. Il " est, comme ce dernier, amer et grossier, mais non malsain.

CULTIVATEURS INSTRUISEZ VOUS.

Procurez-vous de bons traités d'agriculture, et abonnez-vous aux journaux qui contiennent les informations dont vous avez besoin.

Il n'est pas au pouvoir d'une personne de tout savoir. Votre père était peut-être un bon cultivateur, et il est naturel pour vous de suivre ses instructions. Cependant, il faut vous instruire de toutes les améliorations qui s'opèrent de vos jours, il faut que vous progressiez avec le temps; que vous connaissiez les nouvelles variétés de grains; et que l'expérience des autres ne vous soit pas étrangère. L'ignorance dans toutes les professions est une source de maux incalculables, et certes, l'éducation en agriculture est aussi nécessaire que dans n'importe quelle autre brancho.

Instruisez vous par l'observation, la lecture, les discussions, la comparaison; ayez toujours l'oreille attentive, et l'œil ouvert pour saisir tout ce qui peut se dire et se faire et dont vous pourriez faire votre profit; instruisez également vos enfants; accoutumez-les à regarder les travaux de la ferme comme une chose honorable; appliquez-vous à leur donner la plus haute idée de l'agriculture; — et vous élèverez une famille qui vous fera honneur, qui sera utile à son pays, et qui saura conserver les biens que vous lui avez donnés, et en acquérir d'autres.

BULLETIN COMMERCIAL.

Montréal, 12 août.

Le marché aux farines est ferme. Re çu aujourd'hui, 5334 quarts.

FARINE par 196 lbs.—Supérieur Extra, nominal; Extra \$6.25 à \$6.40; de Goût \$5.75 à \$5.90 Superfine blé du Canada \$5.50; Superfine blé de l'Ouest \$5.50; Superfine forte du Canada, \$5.65 farine forte de Boulanger, \$6.00; Superfine blé de l'Ouest [Canal Welland] \$5.50; Superfine du Canada No. 2.; a à \$5.20; No. 2 des Etats de l'Ouest \$5.10 Fine \$4.75 à \$4.85; Moyenne \$4.00 à \$4.45; Farine en sac de la cité(livrée) \$3.00

FARINE D'AVOINE par quart de 200 lbs.—Tranquille, de \$4.50, à \$5.00, selon la qualité.

Blè, par mts de 60 lbs—Les acheteurs et les vendeurs ne s'accordent pas sur les prix. Aucune vente a été faite. No. 2 de l'Ouest offert à \$1.12½.

Pois, par 66 lbs - Peut être coté à 94c.

Seingle, par 56 lbs—Tranquille.
Avoine, par mts de 32 lbs—Dernière vente pour exportation à 42 à 44c.

SAINDOUX, par lb—Lourd 14 14c. BEURRE, par lb—Nouveau 193 1 20c

pour le commerce de la cité. Fromage, par lb—Ferme ; à 111 pour

manufacture de choix.

ALCALIS, par 100 lbs.—Premières \$6.75 à \$6.80 selon la qualité; secondes \$6.00. Perlasse nominale \$7.30.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe 13 Août... Greenbacks achetés à 18 p c de discompte en argent courant.

Argent acheté à 7 p. c.

Petites monnaies achetees à 12 p. c. de discompte.

Or, à New-York, le 13 Août à 2 hrs. P. M., 1177.

Courtiered St. Hyscinthe.

St Hyacinthe 13 sout 1870.

St. Hyacinthe, 15 aout 1870. Voici le prix des grains chez les marchands de cette ville :

Orgo par 50 lbs	20	3	9
Avoine par 36 lbs	-10	3	я
Pole par 66 lbs	.0	4	A
Graine de lin	Ō	ō	Ď

FARINE Fleur, ex. superfine \$6. 50 a .6	
" en poche p 100 lbs 3 50 a 3	75
GRAINS-Orge par minot. 0 60 a '0	
Avoine do 9 40 a 0	45
	50
Pois do 0 75 a 0	90
Blé do 1 12 a 6	00
Blé-d'inde do 0 90 a 9	00
Sarrazin do 0 50 a 0	00
Volanties-Dindes par couple2 00 a .2	50
Oles do 0.00 a o	00
	00
Poules do 0 50 a 9	60
Poulets do 0.25 a 0	30
VIANDES-Bour à la livre 0 00 a 0	10
Do par quartier 0 4 a 9	6
	.00
Mouton, par quartier • 60 a 1	100
	15
salé 0 12 a 0	15
	00
Divers-Patatesau minot 1 00 a	.00
	15
Do en tinette 0 00 a 0	.00
Sucre d'érable 0 10 a	12
	12
Suif la livre 0.00 a 0	0
Foin par 100 bottes 6 0 a 8	0
	,0
Choux la pièce 0 0 a 0	6
Micl la livre 0 10 a 0	. 0
Savon do 0 10 a 🐠	00
Oignons la tresse 0 20 a 0	25
Fèves le pot 0 6 a 9	10
Laine 0 30 a 9	40
Navets la pièce '0 0 a 0	0
Pommes par minot . 1 20 a 1	50
do quart 3 00 a 4	0
	17

	St Jean	, 9 nout	1870.
Fleur, par quart			
par 100 lbs			
de blé d'inde p			
de sarazin			
Avoine, par 40 ibs			
Orge, 56			
Graine de lin		1 :25. a	1.40
de mil			
Pois, par minot		0 90 a	1 100
Blé, do	• • • • • •	1 15 a	0 00

l			
Risidine	ic par 55 lbs		0 85 a 0 90
SETANIE	5.0		0.75 a (0:80
CENS DAT	douzaine	••••	0.18 = 0.15
Volsille	par couple		0.18 . 0 15
Denlate	bur combre	••••	0 40 a 0 50
Ponlets	do	*****	0.25 . 0 40
Oles	do		1:00 a 1 50
Dindes	do		1:50 . 2 00
Pigeons	do		0 10 a 0 12
Beurre £	ais par livre		012012 025
	de do		0:15aa 0 17
Saindow			0 16 a 0 20
Miel	do		0 10 a 0 12
Patates .			0 (40 a 0 45
Lard, frai	s-par 160 lbs	8	8 50 4 9 50
me	ss par quart		9100 a 30 00
Boauf na	100 lbs		9100 a 30 00 5:00/a 7 50
Foin w	lo bottes		5 00 a 7 00
Paille	lo do		1 50 a 2 00
	corde	••••	3.00 a 5 00
: DATE TO	00140.0.0.0.1		3.100 a 5 00
,		***	
1978	m) / - :	Montrial.	12:sout 1870.
LATERA-	Ble par 100	108	17'0 a 18 0
	l'arine d'av	oine	12 6 a 13 0
ł	'Dodeh	lá dliada	9 6 à 10 6
	Do de s	aranin	9.0 a 10 3
GRAPES-	-Blé -par im	mot	00a00
	Orga de		26 a 30
	Pois de	•••••	508 56
ł	Avoine do		2 6 8 2 9
ľ	Sarazin do		2 9 a 3 0
	Bié-d'inde		0 0 a 6 0
T.mararani	-Patates at	•••••	30440
2456055	Feves par	minat	76880
	Dimone n	manor, , , ,	0:5:4 0 6
I a resemble	Oignons p Cuis par		•
LAITBELL	Donate for	Tuos	09 % 10
	Beurre frais	her tor	
,	Do salé Fromage	ide	
	romage	do	
DIABITE	Sucre d'éral	ne do	0 6 a 0 7
'	Miel	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0-6 a 0 7
l'	Skindoux p	ar iba	0 9 a 18
- YYANDME	Bosuf à la	livre	0.4.1 0 9
	Dard	do	• 7 · 08
1	Monton A.l.	a literaa	··0··6 ta 0 7
	Acresu au 4	obartier	26467
}· .	Vosu à la li	V70	048 06
	Bard frais p	ar 400 lbs	8-0 a 10 0
Barrier 2	Boonf	db-	71018 8 0
VOLATEE	ıs-Dindes ş	ar couple:	.10 0 a 12 0
5 . I	Dindesgeut	iss do	4 04 6 0
1	Oics .	de .	50 - 60
l	Canards	de .	
	Ponles	da	
	Poples Poplets	do	30 a 39
	Poulets .	do .	30 a 39
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets -Oanards say	do segavn	30a39 13a20 00a00
GIRMAN-	Poulets .	do nvages ouple. remières condes oisièmes ounières	30a39 13a20 00a00

	Lorel,	6	aoi	ιt Ι	870
Fleur par quart			00		
do do ceut lbs		2	.00	2	60
do Bled-d Inde do			00		00
Avoine par 40 lbs			00		50
Orge par 56 lbs		0	60	0	80
Mil par 48 lbs		0	00	0	00
Rolemar minot		1	00	0	00
Bled do do		0	.00	0	00
Bled-d'Inde, do do			00		00
SAMMENT, do do		Ô	49	:0	60
Patates do ado			20		30
Chiff par dousaine			15		18
Volailles, par couple			60		70
Oies do do			00		
Dindes do do		i	20	1	25
Pigeons do do Bourre frais par lb			.00		
Bourre frais par lb			18		
QQ, #\$10 ,QQ,		0	16	0	16
Saindonx par lb	••••		18		
Milel MO			12		
Lard frais pan cent lbs		18	00	·9	00
do mess par quart	~2	Ó	OÓ.	25	00
Boomf par, cent lbs		5	00.	:6	50
Foin per cent bottes	••••		50		
Pailip do do					
Boish de cord		Ż	00	. 5	00

0 55 a 0 5 💽	Quebee, TLAou	t 1870.
Finds *** *** ****************************	spérieure!\A\$7 28	8 7 50 k
Fancy.) a ∈ 6′60 l
) Superfin	No.1 6 00 forte 6 60	n: 6:15
A CDa	No 2 5 70	18*16 /80
En pech	No 1 p 100 lbs 2 8	en \$3100.
Grusu p	bri de 200 lbs 16 00) a⊪6(25
Farine d	avoine6 00	8 6 25).
on of a Dorde	e bló-d'inde, blanch == er 2001bs(.) 4 60	
De fie	o do de jauna, 4 50	na 4 70
- Varkowe ∴Béch	f. par 100 lbs (/ : 8 50	100 Pe (at
Mouton	par livre AAUL AT 0488	2a 0 12
Agnesu	do	8:10 100-1
Lard frai	s par 100 lbs 8 100 par livre 0 49	19 100
Tardesli	par livre 0 12	e 00 13
Jambon Jambon	frais.: 0 11	B 0 12
a, oOtد یاع ا⊸	alé et fumé	a. 0\15
Рожения Заци		a 0 00
Morue y	of parlbs 0 9 ortespar brist 3 50	a 0 10 a 3 74
6 4 4 5 D	o en : paquet:i(0) 0	- a _ 0;) 0 [.
1 D	o parlbs0 2	a 0 3 '
Mornese Huile de	che par quintal 6 25 morue par gallon 0 0	a 5 50 a 0 61
	u Labrador. : 3 50	
DIVERS_Bourre	frais par livre 0, 20	a 0 21
Do Volcillus	salé - do 0 17 par couple 0 70	a 0 18 a 0 00
Dindes	do 2:50	a 0 0
Oles		a 1 75
	00 0 : ober :	
Patates	par minot	a 0 40
	arminot 0 50	
Pois	do 1 00	a 1 25
	r doz 0 13 par lbs 0 13	
	rable p.lbs0. 8	
Pommes	par bri 3 50	a 4 00
Pois non		a 0 33
Bois par	cordes, 21 p 2 50	a 0 33 a 2 80
Bois par Foin par Paille	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00
Bois par Foin par Paille PRAFXVertes,	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10:00
Bois par Foin par Paille PRAYX—Vertes, De mout	cordes, 2; p 2 50 100 hottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10:00 a 1 80
Bois par Foin par Paille Pravx—Vertes, De mout De Weau	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10:00 a 1 80
Bois par Foin par Paille Pravx—Vertes, De mout De Weau	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille Pravx—Vertes, De mout De Weau	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille Praex—Vertes, De mout De Feau Bouf, 1re quali	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs . \$6 a lité 5 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille PRAFE. Vertes, De mout De Vesu Bouf, 1re quali	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 6, par 100 lbs . \$6 a lité 5 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille PRAFX—Vertes, De mout De Weau Bouf, 1re quali 2me qua Vache a lait Extra	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Foin par Paille Prayx—Vertes, De mout De Weau Boonf, 1re qualif 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qual	cordes, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 s 30 a lité 6 a lité 3 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille PERVEX Vertes, De mout De Vesu Bouf, 1re quali 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qual 3me qua 3me qua	Cordea, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ilé 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille PRAFX—Vertes, De mout De Veau Bouf, Ire quali 2me qua Vache a lait Extra Veaux, Ire qual 3me qua Moutons, Ire qua	cordea, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 2 a lité 2 a lité 5 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille Prayx—Vertes, De mout De Teau Ime quali Ime qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qual 3me qua Moutens, 1re qua Agnesaux, 1re qu	cordes, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 30 ité 30 ité 30 ité 3	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille Prayx—Vertes, De mout De Teau Ime quali Ime qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qual 3me qua Moutens, 1re qua Agnesaux, 1re qu	cordes, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 30 ité 30 ité 30 ité 3	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Paille PENAYN—Vertes, De mout De Wesu Bosuf, 1re qualit 2me qua Yache a lait Extra Veaux, 1re qual 2me qua Moutons, 1re qu 2me qua Agneaux, 1re qua Cochons	cordea, 21 p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a lité 3 a lité 5 a lité 3 a	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0
Bois par Foin par Foin par Paille PEAFE Vertes, De mout De Vesu Bouf, Ire quali 2me qua 2me qua Moutens, Ire qua Moutens, Ire qua 2me qua Agacaux, Ire qua Cochens Foin, Ire qualit 2me qual	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 alité 3 a lité 3 a lit	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 5 8
Bois par Foin par Foin par Paille PEAFE Vertes, De mout De Vesu Bouf, Ire quali 2me qua 2me qua Moutens, Ire qua Moutens, Ire qua 2me qua Agacaux, Ire qua Cochens Foin, Ire qualit 2me qual	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 alité 3 a lité 3 a lit	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 3 7 7 8 7 8 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8
Bois par Foin par Foin par Paille PERFEX-Vertes, De mout De Vesu Bosuf, Ire qualif 2me qua Zme qua Moutens, Ire qu 2me qual Agneaux, Ire qu 2me qual Foin, Ire qualif Foin, Ire qualif Ime qual Foin, Ire qualif Ime qual	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout ié, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ité 6 a lité 3 a lité	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 3 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Bois par Foin par Foin par Paille PEAFX—Vertes, De mout De Veau Bouf, Ire quali 2me qua Extra Veaux, Ire quali 2me qua Moutens, Ire qu 2me qual Agreaux, Ire qu 2me qual Foin, Ire qualit 2me qual Foin, Ire qualit Lei	cordes, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout ié, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ité 6 a lité 2 a lité 3 a lité	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870.
Bois par Foin par Foin par Paille PERFEX De mout De Wesu Bouf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qual 2me qua Ame qua Moutens, 1re qu 2me qual Ecchens Foin, 1re qualit 2me qual Foin, 1re qualit 1 te qual Lei Avoine	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ilté 3 a lité 3	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 3 15 15 9 8 15 9 8
Bois par Foin par Paille Prayx—Vertes, De mout De Veau Bouf, Ire quali 2me qua Yache a lait Yeanx, Ire quali 2me qua Moutons, Ire qua Agneaux, Ire qua Gochons Foin, Ire qualit Ime qual Paille, Ire quali Avoine Pois Gabourage	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 30 a ité 30 a ité 3 a lité	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 15 9 8 8 15 9 8 15 9 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Bois par Foin par Paille Prave Vertes, De mout De Vesu Bouf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qualit 3me qua Moutons, 1re qua Ecchons Foin, 1re qualit 2me qual Falle, 1re qualit Les Avoine Pois Sarasin	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ité 3 a lité 3 a lo a lo 0 a 1 lo 0 a 1 lo 0 a 1 lo 0 a 1 lo 0 5 a 6 lo 0 50 a 6 lo	a 0 33 a 2 80 a 9 50 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 15 9 8 15 9 8
Bois par Foin par Paille Prays Paille Prays De mout De Feau Bouf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qualit 3me qua Moutens, 1re qualit 2me qual Ecchens Foin, 1re qualit 2me qual Falle, 1re qualit Lei Avoine Pois Bleid'inde	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a lité 3 a lit	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 15 9 8 15 9 8 8 15 9 8 8 15 9 8 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16
Bois par Foin par Paille PENAYN Vertes, De mout De Vesu Bosuf, Ire qualit 2me qua Zme qua Zme qua Zme qua Zme qua Zme qua Agnosux, Ire qua Lend Avoine Pois	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a lité 3 a	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 3 7 1870. 1870.
Bois par Foin par Paille Prayx—Vertes, De mout De Veau Bouf, Ire quali 2me qua Vache a lait 2me qua Moutons, Ire qua Moutons, Ire qua 2me qual Extra Veaux, Ire qua 2me qual Fookhons Foin, Ire quali 2me qual Gochons Lee Avoine Pois Gabourage Sarazin Ble-d'inde Bœuf par I Lard do Veau par qual	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout ié, par 100 lbs \$6 a lité 20 alité 3 a lité 3 a lit	a 0 33 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 3 15 9 8 1870.
Bois par Foin par Paille Privates, De mout De Vesu Bosuf, Ire quali 2me qua 2me qua 2me qua 3ms qua 3ms qua Moutons, Ire qu 2me qual Falle, Ire quali 2me qual 6ochons Foin, Ire qualit 2me qual Extra Les Avoine Pois Blé-d'inde l Bœuf par I Lard do Veau par q Bœurre frai Grifs par q Beurre frai	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a 3	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 15 9 8 5 1870.
Bois par Foin par Paille PENAYN Vertes, De mout De Wesu Bosuf, Ire qualit 2me qua 2me qua 3ms qua 3ms qua Moutons, Ire qu 2me qual Falle, Ire qualit 2me qual Cochons Foin, Ire qualit 2me qual Eschons Foin, Ire qualit 2me qual Cochons Foin, Ire qualit 2me qual Cochons Cabourage Sarasin Blé-d'inde Bœuf par t Lard do Veau par q Beurre frai Ceufs par c Patate au n Patate au n	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a ité 3 a lité	a 0 33 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 1 0 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 6 1870.
Bois par Foin par Paille Prays—Vertes, De mout De Weau Bosuf, Ire qualification Zme qua Yache a lait. Veanx, Ire qualification Zme qual Moutons, Ire qualification Zme qual Agneaux, Ire qualification Foin, Ire qualification Paille, Ire qualification Gochoms Foin, Ire qualification Lei Avoine Pois Gabourage Sarasin Blè-d'inde Bœuf par I Lard do Veau par qual Eufs par d Patate au m Foin à la b Foin à la b Foin à la b Foin à la b	cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb. 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 alité 3 a lité 3 a lit	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 1 00 50 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 6 1870. 1870.
Bois par Foin par Foin par Paille Prays Vertes, De mout De Wesu Bosuf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qualit 2me qua Moutens, 1re qu 2me qual Moutens, 1re qu 2me qual Foin, 1re qualit 2me qual Foin, 1re qualit 1 cus Pois Gabourage Baránin Blé-d'inde Bœuf par I Lard do Veau par q Beurre frai Ceufs par c Patate au n Foin à la b Paille	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a lité 30 a lité 3	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 6 3 7 5 15 9 8 15 9 8 15 9 8 15 9 8 15 9 8 10 00 11 15 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16
Bois par Foin par Paille Privates, De mout De Wesu Bosuf, 1re qualit 2me qua Extra Veaux, 1re qualit 2me qua Moutons, 1re qua Moutons, 1re qualit 2me qual Agnesux, 1re qual Cochons Foin, 1re qualit 2me qual Faille, 1re qualit Let Avoine Pois Gabourage Sarámi Blé-d'inde Bœuf par I Lard do Veau par q Beurre frai Ceufs par c Patate au m Foin à la h Paille Sucre d'ées	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a ité 30 a ité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a ité 3 a lité 3 a li	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 7 6 30 15 9 8 8 15 9 8 8 15 9 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
Bois par Foin par Paille Privates, De mout De Wesu Bosuf, 1re qualit 2me qua Extra Veaux, 1re qualit 2me qua Moutons, 1re qua Moutons, 1re qualit 2me qual Agnesux, 1re qual Cochons Foin, 1re qualit 2me qual Faille, 1re qualit Let Avoine Pois Gabourage Sarámi Blé-d'inde Bœuf par I Lard do Veau par q Beurre frai Ceufs par c Patate au m Foin à la h Paille Sucre d'ées	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a ité 30 a ité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a ité 3 a lité 3 a li	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 50 10 6 3 7 7 6 30 15 9 8 8 15 9 8 8 15 9 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
Bois par Foin par Paille Privates, De mout De Wesu Bouf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qualit 2me qua Moutens, 1re qu 2me qual Gochens Foin, 1re qualit 2me qual Foine 1re qualit 2me qual Cochens Foin, 1re qualit 2me qual Cochens Foin, 1re qualit 2me qual Extra Veaux par qual Avoine Pois Lard do Veau par qual Beurre frai Ceufs par c Patate au n Foin à la b Paille Sucre d'érs Poule par c Graisse fon en h	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout té, par 100 lbs \$6 a lité 20 a 30 a lité 3 a lité	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 6 3 15 15 9 8 8 5 15 9 8 15 9 8 15 9 8 10 00 11 15 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 10 0
Bois par Foin par Paille Privates, De mout De Wesu Bosuf, 1re qualit 2me qua Vache a lait Extra Veaux, 1re qualit 2me qual Moutons, 1re qualit 2me qual Foin, 1re qualit 2me qual Cochons Foin, 1re qualit 2me qual Extra Leu Avoine Pois Gabourage Saráani Blé-d'inde Bœuf par I' Lard do Veau par q Beurre frai Ceuís par c Patate au m Foin à la b Paille Sucre d'era Poule par c Graisse fon en b Potite grail Savon du	Cordea, 2; p 2 50 100 bottes 8 0 do 3 50 inspect, p 100 lb 9 50 ons, non prép. ch. 0 40 do p lb. 0 15 Montréal 12 aout 16, par 100 lbs \$6 a lité 20 30 a ité 30 a ité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a lité 3 a ité 3 a lité 3 a li	a 0 33 a 2 80 a 2 80 a 4 00 a 10 00 a 1 80 a 0 0 1870. \$7 6 30 10 6 6 3 15 15 9 8 8 5 15 9 8 15 9 8 15 9 8 10 00 11 15 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 11 15 10 00 10 0

JOURNAL D'AGRICODI	ORE	
l		
MARCHE, DE JOLIET	PE.	
்த்திர் படிராகும் இரி 6a0	ut 1870.	
Fleur par quart.	5 DH 0 B	50
do do cent lbs	0 20 70	00
Avoing par 40 lbs	0 35 0	40
Avoine par 40 lbs Orge par 56,lbs Mil, par, 48. lbs., Poia par minot Bled do do	0.00 0	00
Mil, par, 48. lbs.,	5 00 0	00
Pois par minot	0 90 1	00
Bled do do.	0 00 0.	
Drea-a ruge an "an".	0 00 O 0 67 O	00
Sarrasin do do	0 70 0	
Patates; do	0 15 6	
Volsilles per counts	0 60 0	
Volailles par couple	0 00 0	00,
a Dindes q do la do la	0 00 0	
Olegiio do l'eldo: aDindes q dol a do: Pigeons do: Beurre frais par lb.	0.00 0	
Beurre frais par lb	0,1810	20
Sain House The II	0 10 0	ขก
do salé do. Saindoux par lb. Miel do do.	0 00 0, 0 11' 0	00
Lard / frais the ar lbs	0 14 00	00
do mess par quart	0 00 01	00
	0 00 0	
Foin par cent bottes		50
Paule do do	0 00 0	
Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde	3 00 3	50
(See) Sherbrooke, 28 ju	illet 1870	
Bœuf—par quartier 6	@ 8	
do livre 5	(a) 12	٠.
Mouton 9	@ 10	
Agneau 5	@ 8	
Lard par livre 9 Beurre—en tinette 15		
do par livre 18	@ 20	
Fromage	@ 12	
Œufs	@ 17	
Bindes par 1b	@ 00	
Poulets50	@ 55	
. 0108	@ 15	'
Grand Strate Control	@ 85 @ 10	
Sarasin 50	@ 85	ļ
en fleur par poche\$1 5	0@175	-
Avoine par minet 34	@ 50	
Laine 00	@ 00	
Foin, parton 8	@ 10	
Paille do\$4	@ 5	
Bois—dur, sec\$ 3 do vert\$ 2	@ 00 @ 3	
Miel, la boite00	700 O	
Montréal, 12 a	ent 1870.	
Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre Do No 2, do (Erceno No 1	22 a 25	
Do No 2, do	22 & 23	ļ
Carcono No 1	21 8 22	

Montréal, 12 acut 1870.
Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre 22 a 25
Do No 2, do 22 2 23
Officono No 1
Do No 2 20 a 21
Vache cirée, légère 41 a 44
do do pesant 40 a 42
Veau ciré 70 a 75
Cuir a harnais
Bufflele pied 14 a 15
Pebble 14 a 15
Vache en Kid 12 a 14
Vache fenduela livre 27 a 30
Patent uni pied 1:) a 20
do carlé " 17 a 18
Peaux de mouton pesantes. livre 20 a 25
do do légère. 25 a 30
Peaux vertes, No 1la livre 8 a 00
No 2 74 a 0
No 2 7½ a 0 salées 0 a 00
A. KEROACK,
Marchand de cuir, 505, rue St. Paul
materialia de cari, 500, 100 Di. 1801

A VENDRE OU A LOUER.

Le soussigné offre en vente ou à louer, ce superbe emplacement situé sur les rives du Yamaska dans la paroisse Notre-Dame, près de la résidence de J. Lamothe, Ecr., et à 3 ou 4 arpents du Monastère du Précieux Sang, à proxi-mits de la ville et du chemin de fer; avec une bonne maison presque neuve et autres dépen-dances, voisin de M Jos. Caouette. Pour les conditions qui seront très faciles,

s'adresser aur les lieux à

J. B. COTE.

St. Hyacinthe, 15 août 1870.

Le Concours Provincial AGRICOLE et INDUSTRIEL **POUR 1870**

Ouvert au monde entier!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUD! ET VENDREDI 13, 14, 15 ET 16 LIPTEMBRE

SUR LETERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL Près de Mile-End.

Prix offert< \$12,000a\$15,000

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le département Agricolo devront nécessairement être faites le on avant Samedi, le 27 AOU'l, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à Samordi, le 3 Septembre, ainsi que pour les objets du désprement. Industriel

nanti, le s'esperante, anni que pour les objess du département Industriel. N.B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-lant, après lesquelles le Secrétaire les refusern institutions entre de la concentration de la concen intailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les prin-cipales lignes de Chemin de Fer et de Naviga-tion, pour rapporter, raance, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aum pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au soussigné, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

GEORGES LECLERE.

Secrétaire C.A.P.Q. Montréal, 14 juin 1870.

PROVINCE DE QUÉBEC. CHAMBRE DU PARLEMENT.

PRIVÉS. BIL: S

LES personnes qui se proposent de s'adresser à la Législature de la Province de Québee pour obtenir la passation de BILLS PRIVES ou LO-CAUX, portant concession de priviléges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de régler des arpentages ou définir des limites, ou de frire toute chose qui aurait l'effet de comou de frire toute chose qui aurait l'effet de com-promettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que, par les règles du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législa-tive respectivement (lesquelles règles sont pu-bliées au long dans la "Gazette Officielle de Québec)," elles sont requises d'en donner DEUX MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande), dans la "Gazette Officielle de Qué-bec," en anglais et en français, et aussi dans un journal anglais et dans un journal français pu-bliés dans le district concerné, et de remplir les formalités qui y sont mentionnées. Le preformalités qui y sont mentionnées. Le pre-mier et le dernier de ttls avis devant être envoyés au Burcau des Bills, Privés de chaque Chambre.

Toutes pétitions pour Bills Privés doivent être présentées dans les "trois premières se-maines" de la session.

BOUCHER DE BOUCHERVILLE, Greffier du Con. Lég. G. M. MUIR, Greffier de l'Ass. Lég.

· Québec, 4 juillet 1870.