

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

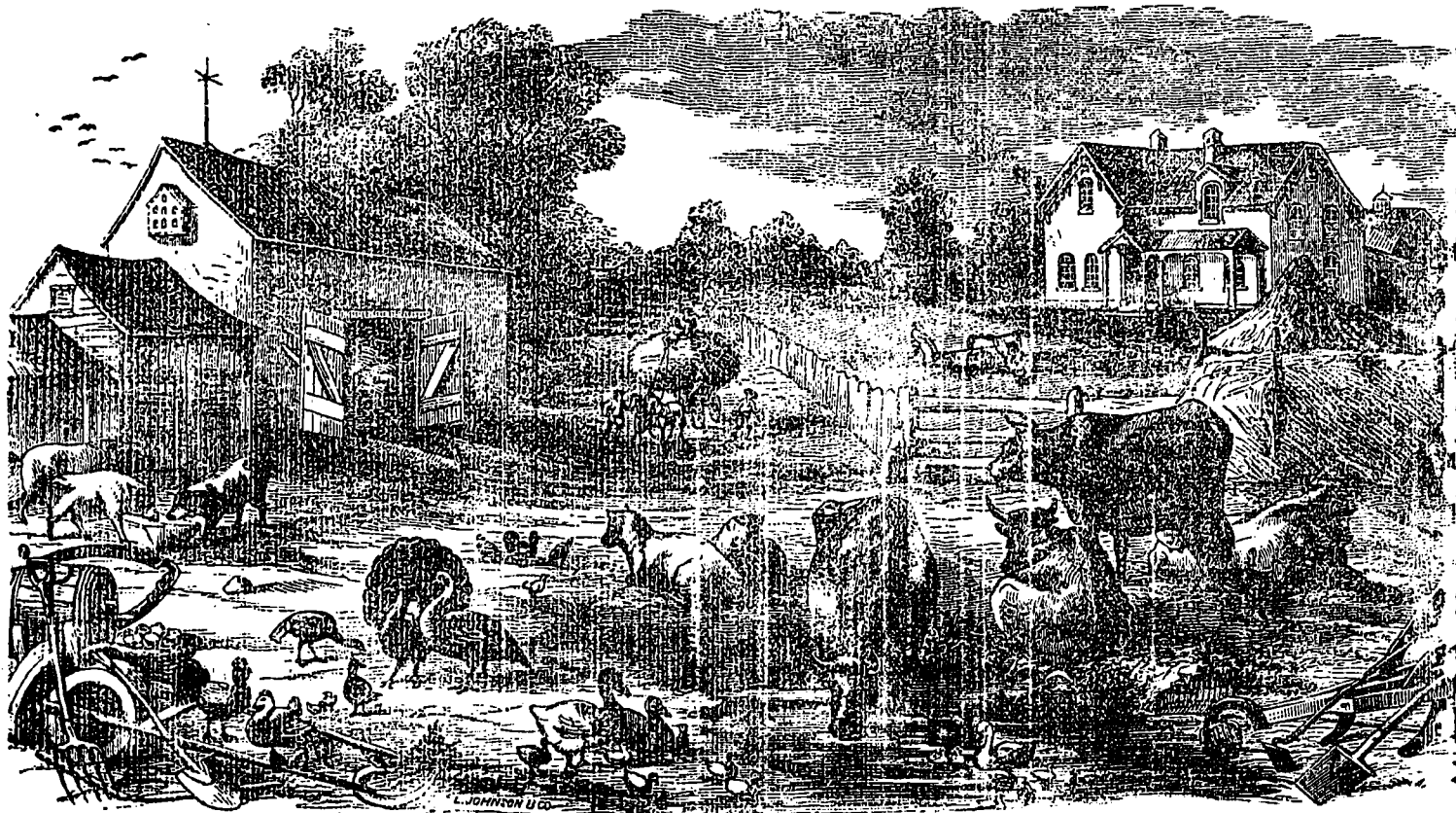
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

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

Pagination continue.

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



# JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

Vol. 1. St. Hyacinthe,—Province de Québec —Mercredi, 4 Mai 1870. No. 31



## JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

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

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

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

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

*Journal d'Agriculture.*

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

### CONSEILS POUR LE MOIS DE MAI.

—Ne vous dépoillez pas trop tôt de vos habits d'hiver; il vaut mieux avoir trop chaud que trop froid. Les rhumes sont plus fréquents à cette époque que pendant l'hiver même.

—N'attendez pas que vous soyez trop malade pour consulter le médecin, une once de remède pris à temps vaut mieux qu'une livre, quand le mal a déjà fait trop de progrès.

—Le printemps est la meilleure saison pour prendre des purgatifs; pour beaucoup de personnes, cela est non seulement utile, mais encore nécessaire, pour éviter la maladie.

—Arrachez les mauvaises herbes aussitôt que possible; si vous les laissez croître, elles étoufferont les bonnes plantes.

—N'oubliez point que le mois de mai, le plus beau de l'année, est consacré à Marie. Offrez lui les prières de votre cœur et ornez ses autels et sanctuaires de vos plus belles fleurs.

—Le cœur est comme un jardin qui, pour produire des fleurs et des fruits, requiert une culture et une attention constantes.

—Comme la terre n'est jamais aussi belle que quand les arbres sont recouverts de fleurs et de feuillage, de même rien au monde n'est aussi beau qu'une jeunesse vertueuse.

—Plantez autant d'arbres fruitiers que votre jardin peut en contenir; si vous n'en profitez pas vous même, vos enfants en profiteront et vous en remercieront.

### TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

(Suite.)

#### CHAPITRE II.

##### DESCRIPTION DES PIS ET DES VAISSEAUX LACTIFÈRES.

Le corps du sac et des glandes mammaires de la vache forme un ensemble que l'on appelle pis; les glandes mammaires qu'il contient doivent être molles, la peau qui le recouvre doit être mince, flexible, et revêtue d'un poil fin, doux, et soyeux.

Le pis a quatre trayons, dont chacun a son réservoir spécial, qui aboutit aux

glandes mammaires et aux organes spéciaux de la sécrétion du lait, où tous les vaisseaux lactifères viennent se réunir.

Chaque trayon correspond au réservoir qui lui est propre, lequel contient une quantité de lait proportionnée à la capacité; et quoique les quatre réservoirs soient comme soudés les uns avec les autres, ils n'ont aucune communication; ils sont réellement séparés les uns des autres par des membranes minces mais très résistantes et imperméables.

Il en résulte que la traite entière d'une vache ne pourrait s'effectuer ni par un de ces trayons, ni même par deux; il faut que la mulsion des quatre trayons soit faite entièrement.

Un pis bien organisé doit donner une quantité de lait égale par chacun des trayons.

Le pis des vaches des premières ordres a ordinairement quatre trayons seulement: quelques-uns cependant ont deux faux trayons qui ne fournissent point de lait.

Les faux trayons sont l'indication et le rendement d'un trayon avorté.

Les vaches de même race offrent souvent dans la forme des pis, diverses variations. Les pis parfaits doivent être de forme ronde et régulière, et dépasser par leur volume, à peu près également en avant comme en arrière, les cuisses de l'animal.

Les trayons qui, sur le même pis, sont plus courtes les uns que les autres, indiquent ordinairement une altération intérieure native ou accidentelle dans le trayon irrégulier.

Le produit lactifère ne saurait être en rapport avec le volume que présente le pis. Tel pis peut être gros et annoncer une grande abondance de lait, tandis qu'en réalité, il ne sera qu'une masse de chair spongieuse qui le remplace.

#### DES VEINES EPIDERMiques.

On appelle *veines épidermiques* celles que l'œil aperçoit sous l'épiderme (membrane qui recouvre la peau) du pis de l'animal. Les veines sont surtout apparentes sur les pis très charnés. On ne les distingue que rarement chez les vaches bien grasses; sur le pis de vaches maigres, on les distingue jusqu'aux approches de la vulve.

#### DES VEINES MAMMAIRES.

Les veines mammaires partent des glandes de la sécrétion lactifère, et sont situées au-dessous et de chaque côté du

ventre de la bête, elles vont, en serpentant se terminer vers les jambes de devant. Leurs extrémités se perdent dans deux petites cavités dont l'ouverture est assez grande pour que l'on puisse y introduire le bout du doigt. Dans les premiers ordres de certaines races, ces veines se terminent par un embranchement. Dans les ordres inférieurs, ces veines courent droit, et ne sont pas biburquées.

Les veines sont plus distinctes chez certaines vaches que chez d'autres, même de qualités lactifères égales. L'on s'exposerait donc à des erreurs assez graves, si on voulait se prononcer d'après les indications fournies par les veines mammaires, sur la bonté d'une bête; surtout quant à ce qui a rapport au maintien du lait. Une vache peut donner beaucoup de lait pendant un temps; mais le perdre aussitôt après une nouvelle gestation.

Les veines mammaires ne sont bien développées que chez les vaches de cinq à six ans. Elles ne se distinguent que très légèrement sur les génisses qui ne sont point en état de gestation.

### CHAPITRE III.

#### DESCRIPTION DES ECUSSOUS.

Les signes distinctifs que l'on présente à l'étude des cultivateurs dans ce traité, sont les *écussons* et les *épis*. Ils existent et sont visibles sur tous les animaux de l'espèce bovine. Ils sont situés à la partie postérieure de chaque individu, mais ils ne se distinguent très bien que lorsque l'on fait avancer la bête de quelques pas.

Il y a dix formes principales d'écussons. Leur surface se distingue par son poil montant diamétralement opposé à celui qui recouvre les autres parties de la peau de la bête. Le poil de l'écusson diffère par nuance; elle est plus mate que celle du poil qui recouvre le reste du corps.

L'écusson prend son point de départ au milieu des quatre trayons, d'où une partie de son poil s'élance et s'étend sous le ventre dans la direction du nombril, tandis que l'autre partie s'élève en dedans et un peu au-dessus des jarrets, débordant jusqu'au milieu de la face postérieure des cuisses, en montant sur le pis, et se prolongeant jusqu'au niveau de l'extrémité supérieure de la vulve, dans certaines classes.

La surface ou l'étendue que l'écusson embrasse dénote la capacité lactifère; la forme ou le dessin qu'il trace indi-

que la classe. L'étendue de sa surface, variant dans une proportion décroissante, donne naissance à plusieurs ordres, dans lesquels viennent se ranger les individus d'une même classe ou famille. La finesse de son poil et la couleur de son épiderme indique la quantité et la qualité du produit lactifère.

#### INDICATION.

Si l'écusson est grand, le réservoir est grand, et par conséquent le produit abondant, si; au contraire l'écusson est petit, le réservoir est petit, et, partout, le produit supérieur en quantité. D'où il résulte que les vaches qui ont l'écusson le plus grand, et formé du poil le plus fin, sont les meilleures laitières, surtout lorsqu'elles ont, depuis la jonction interne des cuisses jusqu'à la vulve, la peau jaunâtre, et qu'en les grattant avec l'ongle dans cette partie, on en détache des pellicules d'une matière grasse et onctueuse.

Les individus chez lesquels ce dernier caractère se retrouve au panache du bout de la queue et à l'intérieur des oreilles fourniront un lait très butireux, quelle que soit d'ailleurs la quantité du rendement de chaque jour, et quelle que soit la classe ou l'ordre auxquels ils appartiennent.

Toutes les vaches qui ont la peau de l'écusson lissé, blanche et recouverte d'un poil long et clair semé, donneront toujours un lait séreux et maigre, celles dont le pis est recouvert d'un écusson à poil court et formé donneront un lait bon et gras.

(A continuer.)

### LÉTTRE DES ETATS-UNIS.

Plattsburgh, 3 mai, 1870.

M. le Rédacteur, —

Voilà le temps arrivé de semer le blé d'inde; conséquemment, occupons nous aujourd'hui du genre de culture que nous devons donner à ce grain si précieux pour le cultivateur, si toutefois on aime à en retirer un bon profit, comme j'aime à le croire; car, toujours nous devons semer pour récolter, du moins ce doit être là notre but à tous.

Avant tout, cher lecteur, il faut que nous commençons par labourer profondément le terrain qu'on veut semer en blé-d'inde aussitôt que la chaleur bien-faisante des rayons du soleil a suffisamment préparé le sol. Puis, vient ensuite le hersage qui doit être, lui aussi, bien effectué. Plusieurs personnes

croient que ce travail est inutile ; mais, je dois le dire, elles se trompent grandement, car, pour le blé-d'inde, la terre ne peut être jamais trop meuble.

Votre terre bien labourée et bien hersée, vous devez immédiatement ouvrir à la charrue d'assez profonds sillons, espacés de trois pieds les uns des autres, dans le fond desquels, vous déposez du fumier bien décomposé.

Si vous avez peu de fumier à votre disposition, vous pouvez, dans le but de le ménager, n'en placer que de pleins brocs à la distance environ de deux pieds les uns des autres, représentant par là ces fosses que souvent on fait à la pioche. Ensuite, on dépose sur ces petits tas de fumier, trois ou quatre grains de blé-d'inde tout au plus, si toutefois la semence est bonne, ce dont il faut s'assurer avant de semer.

Quelques personnes ont l'habitude de faire germer le blé-d'inde ; je loue, en quelque sorte, ce procédé. Mais aussi il ne faut point non plus se le dissimuler, ce procédé a ses inconvénients ; car, si une pluie de longue durée survient, le blé-d'inde, d'abord germé dès les premiers jours, finit par pourrir. Néanmoins, soyons justes, et avouons que ce procédé a aussi ses avantages : il nous met en état de juger si le blé-d'inde qu'on va semer est bon ou méchant ; car, souvent il arrive que le semant sec, il ne lève point vu qu'il a déjà perdu sa faculté germinative.

Cependant, en général, on peut prévenir ces accidents fâcheux. Pour cela, il faut que le blé-d'inde destiné à la semence soit exposé dans un grenier où la chaleur de l'étage inférieur peut arriver, afin de bien sécher le grain de chaque épi ; sinon, la gelée, ou le froid de l'hiver lui ferait perdre bientôt la faculté que Dieu lui a donné de germer. Ou bien encore, on ne le met dans un endroit quelconque que lorsqu'il est parfaitement mûr et parfaitement sec. Agissant ainsi, on ne courra jamais les risques d'avoir de mauvaises semences.

S'il arrive que vous semiez votre blé-d'inde loin des maisons, près des bois, par exemple, comme on a alors de puissants petits ennemis à combattre, on le goudronne comme il faut, et de cette manière on évite bien des dégradations. Cependant, il vaudrait mieux, selon moi, le semer auprès des bâtiments afin que l'on fut plus en état de le surveiller.

Il est bon de semer des citrouilles avec le blé-d'inde ; elles ne lui nuisent aucunement, réussissent bien et forment une excellente nourriture pour l'homme, le bétail et les pores.

Certaines personnes, en guise de citrouilles, y sèment de petites fèves blanches non rameuses qui viennent bien aussi.

Cher lecteur, le blé-d'inde une fois semé ne doit pas être abandonné à lui-même ; il requiert encore d'autres soins

que nous devons pas lui refuser, si toutefois nous ne voulons pas le voir périr.

Aussitôt qu'il est sorti de terre, il est bon de saupoudrer sur les jeunes tiges du plâtre en poudre, seul, ou mêlé à ces cendres que souvent on jette à la voirie. Ceci a la propriété de lui faire un bien vraiment considérable. Faites en vous même l'expérience, lecteur, et vous verrez. Choisissez, pour cela, un temps humide sans cependant être pluvieux, ou bien encore de belles matinées.

Peu de temps après ce travail, on commence par sarcler le champ de blé-d'inde avant même que les mauvaises herbes apparaissent, et cela à un double but ; d'abord, on abrège beaucoup le temps, puisque le champ n'est point encore sale ; ensuite, nous donnons à la jeune pousse l'avantage de puiser elle-même les sucs nourriciers que contient la terre, une bonne partie desquels auraient été sucés par les herbes qu'on aurait laissées croître. D'autant plus que le sol est facile à entretenir et qu'il se tient en partie toujours net.

Pour exécuter les sarclages, afin qu'ils soient meilleurs et plus prompts, on se sert généralement pour cela du *Bouleverseur*, instrument que tout le monde connaît, ou du moins que tout bon cultivateur est censé connaître.

On ne doit point se contenter d'avoir sarclé le blé-d'inde une ou deux fois, mais il faut le sarcler autant de fois que cela est nécessaire. Pourtant, on peut dire qu'en règle générale, deux bons sarclages sont suffisants, pourvu qu'ils aient été bien exécutés.

Il ne faut pas, par exemple, imiter le procédé de certaines personnes qui, au lieu de sarcler, nettoier leur blé-d'inde, prennent la charrue et commencent par vous verser, sur le pied des tiges, un gazon épais que vous prendriez de préférence, pour un morceau de prairie qui est sur le point d'être fanché.

Aussi, lecteur, ce pauvre blé-d'inde se voyant couvert d'une *couverture de verdure*, ose à peine se montrer, tant il est humilié. Toutefois, si, avec toute sa *bonne volonté* de blé-d'inde, il parvient, bien entendu, après des efforts plus qu'inouïs, à donner du fruit à ses *maîtres*, ce ne sera alors que de tout petits *épichons* tout *grimaceux* qu'il leur donnera, semblant leur dire par là : " Voyez ! vous nous aviez pourtant donné beaucoup, et on vous a rendu bien peu ; c'est-à-dire, vous nous aviez mis épais de *fouillage vert* sur le dos, ou plutôt sur les pieds, on en a été étouffé, et en conséquence on vous a produit bien peu de chose."

Comme vous voyez, cher lecteur, agir ainsi, ce n'est point pour faire fortune ; de même, on tirera toujours à *pleines mains* sur la *Queue* de la misère.

Mais sachant que je m'adresse à des personnes sages, intelligentes et désireuses d'augmenter les produits de leur ferme, je suis convaincu d'avance, que tous ceux qui me feront l'honneur de me lire, suivront volontiers les renseignements que je leur donne sur le genre

de culture qui font aujourd'hui le sujet de notre entretien.

Quand le blé-d'inde a atteint une certaine longueur, il convient alors de la buttur, c'est-à-dire le rechausser. Ce seul brt est d'empêcher de renverser les tiges que le vent pourrait, dans sa fureur, briser.

Je vous conseille, laborieux lecteur, de choisir à l'automne, la pièce de terre que vous voulez, l'année suivante, livrer à la culture du blé-d'inde. Dès que vous l'avez choisi, [et ce choix a dû être judicieux] vous devez y transporter une certaine quantité de bon fumier bien décomposé, des terres très grasses, des bourriers bien pourris que vous rencontrez partout sur votre bûcher, etc., etc., et y labourer ensuite à pleine perche toute votre terre que vous devez encore labourer au printemps, mais cette fois, un peu moins profondément.

C'est un préjugé dommageable que de croire qu'il ne faille point trop *attaquer* la terre, comme on le dit vulgairement. Au contraire, plus elle sera bouleversée, améliorée, plus vous en retirerez de profits. La terre n'est point ingrate ; elle sait récompenser tous nos labeurs, en nous rendant bien au-delà de ce que nous lui avons d'abord confié.

Pour les rechaussages, on se sert généralement d'une charrue à deux oreilles (versoirs) ou tout simplement à une. Ça l'avantage, je pourrais dire, de quintupler le temps, sans cependant compter que ça ameublisse encore beaucoup le sol.

Pour votre blé-d'inde de semence prenez des épis bien secs, cassez-les en deux et ne prenez que le gros bout de chaque épi. En faisant cela, votre blé-d'inde mûrira une quinzaine de jours plus tôt.

J'oubliais de vous dire que si vous faites germer votre semence avant de semer, vous devez tout d'abord l'échauffer, y laissant l'eau dans quatre ou cinq minutes ; ensuite videz-la et couvrez le vaisseau d'un linge. Ainsi, votre blé-d'inde germera vite, et se demant, il lèvera en peu de jours.

Quand votre blé-d'inde aura atteint à peu près deux pieds de hauteur si vous voyez apparaître des rejets au pied des tiges, supprimez-les sans tarder ; car ces rejets sont plutôt nuisibles qu'utiles ; et, si vous ne voulez point les perdre, faites-les manger à vos vaches laitières.

Je vous conseille, cher lecteur, de semer beaucoup de blé-d'inde ; car c'est une source de richesse pour ceux qui se livrent à ce genre de culture.

Les pauvres gens aussi devraient en semer autant qu'il serait en leur pouvoir de le faire. Nul doute que partout ils peuvent avoir du bon terrain, bien fûmé, pour en semer à moitié s'ils le veulent. Par ce moyen, ils imiteraient la fourmi sage et prévoyante qui amasse en été pour ne point mourir de faim pendant la saison de l'hiver.

UN AMI DU PROGRES.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

St. Hilaire, 26 avril 1870.

Mr. le Rédacteur,

J'ai vu quelque chose aujourd'hui, dans la paroisse de St. Hilaire, que je n'avais jamais vu auparavant, à cette époque de l'année : de jeunes oiseaux prêt à laisser leur nid. Ils doivent avoir de quinze à vingt jours. Les œufs ont dû être pondus alors vers le 15 ou le 25 de mars. Les anciens de cette place me disent qu'ils n'ont jamais vu cela avant aujourd'hui. Ces oiseaux ont hiverné dans quelque endroit de cette Province. Car j'en ai vu rôder autour de la place cet hiver. Ces oiseaux me paraissent être des chardons nerets. Nous avons aussi vu plusieurs Fauvettes et *Ecalleux* d'avoine pendant cet hiver. Ceci est un fait très rare, je crois. NEMO.

## FABRICATION DU BEURRE.

La fabrication du beurre est une opération importante pour le cultivateur, car de la quantité de ce produit dépendra le prix plus ou moins élevé qu'il en aura sur les marchés.

Dans le barattage de la crème le point le plus important c'est d'opérer à une température qui ne dépasse pas 55 à 58 degrés Fahrenheit. Pour remplir cette condition, les moyens diffèrent suivant que l'on est en hiver ou en été. En hiver, il faut réchauffer parce que la température est toujours trop basse. Pour cela on plonge la baratte dans l'eau tiède ou on y laisse séjourner de l'eau chaude pendant un quart d'heure ou une demi-heure. En été, on place la baratte dans l'eau froide et on opère pendant le moment le plus frais de la journée. La baratte à double fond est ici très-précieuse. Le beurre extrêmement fin ne s'obtient qu'avec de la jeune crème et l'on fait le battage tous les jours. Il est vrai que l'opération est plus longue et que la proportion de beurre rendue par la crème est moins forte ; mais l'extrême finesse du beurre est à cette condition.

Après le battage vient le délaitage, opération importante qui consiste à extraire du beurre fabriqué tout le petit lait qui y est enfermé. Si le délaitage n'est pas fait avec soin le beurre se conservera mal.

Enfin, on termine l'opération par la salaison.

Il existe divers procédés de salaison : tantôt on emploie du gros sel, tantôt du sel fin et quelquefois on ajoute différentes substances telles que sucre et salpêtre. Tous ces procédés ne sont pas également parfaits.

La salaison au moyen du gros sel, est la moins parfaite et d'ordinaire le beurre qu'elle donne est peu estimé. Cela se conçoit, les fragments de sel étant plus gros ne pourront pas se répartir aussi facilement dans toute la masse et la conservation sera difficile ou bien il faudra en augmenter la quan-

tité, ce qui entraîne cet autre inconvénient de rendre sa consommation impossible autrement que pour la préparation des pâtes.

Le sel fin ne possède aucuns de ces inconvénients et cette différence est si bien connue que les meilleurs fabricants de beurre on rejeté depuis long temps l'emploi du gros sel.

Le sel employé doit être parfaitement desséché au four puis réduit en poudre. On sale le beurre en le pétrissant avec le sel ainsi préparé.

La proportion de sel à employer est d'une livre par 16 à 20 lbs de beurre ; le beurre de première qualité demande moins de sel que celui de qualité inférieure. Pour les produits destinés à la consommation immédiate une livre de sel par 24 livres suffit.

Le Dr. Anderson a indiqué un mode de salaison très-employé aujourd'hui en Angleterre et qui donne au beurre un goût et un arôme délicieux. On compose une poudre formée de deux parties de sel fin, 1 partie de sucre et une de salpêtre. Une livre de cette poudre est suffisante pour 16 livres de beurre. Ce dernier doit être bien pétri et pressé dans le vase où on le doit conserver.

Ainsi préparé, le beurre, ne prend pas immédiatement un goût très-agréable, mais au bout d'une quinzaine de jours, il acquiert une saveur qu'aucun autre beurre ne prend naturellement. — J. D. S. — *Gazette des Campagnes.*

## TREFLE ALSIQUE.

Ce trèfle appelé ailleurs *trèfle de Suède*, *trèfle hybride* a été appelé *Alsique* du nom d'une localité de Suède où il croit en abondance et naturellement. On le cultive en France où il est en haute estime ; voici ce qu'en dit l'*Apiculteur* de Paris :— "Le trèfle de Suède a, comme le trèfle rouge du pays, des tiges longues qui se tiennent droites ; mais elles sont plus minces, plus nombreuses, et plus feuillues. Sur de bons terrains, on a vu des tiges de trèfle hybride atteindre la longueur d'un mètre. Ses racines sont pivotantes. Lorsque les pieds ne sont pas nombreux, les tiges forment des touffes arrondies très-larges. Ses feuilles glabres (complètement dépourvues de poils) sont supportées par un long pétiole, et ses fleurs sont disposées comme celles du trèfle blanc ; elles en diffèrent cependant en ce qu'elles sont nuancées de rose vif, et qu'elles forment des têtes beaucoup plus grosses. Chaque tête est attachée à la tige par un long pédoncule (queue de la fleur). Tout, dans l'apparence de cette plante, nous fait entrevoir qu'elle doit constituer un fourrage abondant, délicat et par conséquent très-estimé par le bétail. Ses fleurs étant très-mellifères, les possesseurs d'abeilles ont un grand intérêt à propager ce trèfle, notam-

ment dans les localités qu'on déboise. Trèfle de Suède (trèfle d'Alsique, trèfle hybride) : bisannuel ou vivace, assez durable, à fleur blanc rosé ou carné ; fourrage d'excellente qualité, abondant ; d'un développement rapide, particulièrement propre à utiliser les terrains froids et trop humides pour que le trèfle ordinaire y réussisse ; il vient cependant bien sur des terres saines et même sèches. Bonne plante pour former des prairies artificielles et pour mélanger dans les compositions pour prairies naturelles.

Par une lettre du 4 mars, M. Thomas Valiquet, de St. Hilaire (Canada), nous annonce l'envoi de 25 livres de graine de trèfle de Suède qu'il offre à la Société d'apiculture pour être distribuée aux membres qui désirent propager cette plante.

Nous ne saurions trop conseiller l'essai de ce trèfle à nos abonnés. Il offre une supériorité incontestable sur les autres trèfles cultivés jusqu'ici. Sur la quantité de graine qu'un ami de l'agriculture avait déposé à notre bureau, il nous en reste encore une centaine de livres que nous vendrons à 25 cents la livre. Connaissant la personne qui l'a cultivé et en ayant fait l'examen nous-mêmes, nous pouvons en garantir la pureté et l'excellente qualité.

## EFFETS EPUISSANTS DE LA CHAUX. LA CHAUX EST-ELLE NECESSAIREMENT EPUISSANTE ?

Les effets épuisants de la chaux ont été remarqués dès les temps les plus anciens. Elle fait croître de plus fortes récoltes pendant un certain nombre d'années, après lesquelles le produit diminue, jusqu'à ce qu'enfin il devienne moindre qu'il n'était avant que la chaux eût été appliquée au sol. De là l'origine du proverbe. "La chaux enrichit les pères et appauvrit les fils."

Il se présente donc deux questions intéressantes relativement à cette circonstance : Comment cet épuisement est-il produit ? Est-il une conséquence nécessaire de l'addition de la chaux ?

Il a déjà été dit que la chaux détermine, dans la partie organique du sol, des changements chimiques, par lesquels il est rendu plus propice à la crue des plantes. Mais en conséquence de cette action, la proportion de matière organique qu'il y a dans le sol diminue graduellement sous l'action prolongée de la chaux, et le sol devient ainsi moins imprégné des substances d'origine organique d'où dépend, jusqu'à un certain point, sa fertilité.

La chaux agit aussi sur la matière minérale du sol, et la met en état de nourrir plus abondamment la plante.

Or, comme les moissons que nous recueillons enlèvent au sol, non seulement la matière organique, mais encore la matière minérale, tout ce qui prépare cette matière minérale plus abon-

damment pour la nourriture de la plante doit causer aussi une diminution rapide des substances minérales, d'où dépend la fertilité du sol, aussi bien que de la matière organique qui y est contenue.

C'est donc de ce mode d'action que provient l'épuisement que l'expérience universelle a attribué à l'usage de la chaux.

Mais sans recourir au procédé chimique par lequel cet épuisement est occasionné, le sens commun suffit pour faire comprendre comment et pourquoi il a lieu.

Il est accordé que les récoltes que nous faisons produire dérobent au sol sa matière tant organique qu'inorganique: une double récolte en dérobera le double, une triple récolte en dérobera le triple de ce qu'en dérobe une seule, et ainsi de suite; et plus nous en recueillons dans l'année, plus tôt la terre sera épuisée. Or, si la chaux, par son mode d'action, nous met en même temps en état d'extraire du sol trois ou quatre fois autant de matière, sous la forme de moissons augmentées, elle doit épuiser le sol d'autant plus promptement, de la même manière que l'on tirerait plus vite un puits en y puisant cinquante seaux d'eau par jour, que si on en tirait seulement cinq seaux.

Mais on peut rendre au sol ce que les récoltes lui enlèvent. Au moyen du fumier de pailles et d'applications salines, on peut rendre au sol ce que la chaux en a fait extraire, et lui conserver ainsi sans diminution sa fécondité. Engraissez le sol à proportion des récoltes que vous en tirez, et la chaux cessera de l'épuiser. Il y a beaucoup de raison dans ce distique:

La chaux après la chaux, sans l'aide du fumier, Appauvrit à la fois le sol et le fermier.

AGRICULTURE, 1870.

M. le rédacteur,

L'année 1870 sera mémorable parmi nos cultivateurs pour la précocité de son printemps qui a commencé avec le mois d'avril, sans s'être démenti depuis. Le thermomètre à l'ombre à midi, a toujours été à près de x 50; une seule journée de neige et deux de pluie; tout le reste, beau temps; aussi la neige est-elle disparue rapidement on peut dire qu'il n'en reste plus. La terre est parfaitement prête pour la culture. Dès le 22, j'ai planté des patates et semé des pois et du blé d'inde et, aujourd'hui, je sème de l'avoine, la terre se herse à la perfection; d'autres font comme moi, quelques-uns même m'ont devancé de deux ou trois jours.

L'année dernière, je n'ai pu semer du grain que le 7 mai, encore était-ce dans une place bien avantageusement située; nous sommes certainement en avant de 15 jours, non-seulement sur l'année dernière, mais encore sur les trois ou quatre années précédentes.

Si le temps continue aussi beau comme il y a toute apparence, la semence des céréales s'achèvera avant le 10 mai, c'est un grand point de gagné, les grains auront le temps de croître et de mûrir dans la belle saison et pourront être récoltés dans le temps le plus favorable.

Je voudrais bien engager quelques-uns de nos cultivateurs à adopter ma méthode de cultiver les patates qui ne diffère de l'ancienne qu'en ceci: je fais mes rangs de quatre pieds en quatre pieds et je plante mes patates à 18 pouces l'une de l'autre; je choisis les plus grosses et les plus belles patates et je les sème entières, les couper n'est pas économie; de cette manière pas une seule patate ne m'en donne moins de quarante, et toujours grosses.

Depuis plus de dix ans que j'ai adopté cette manière, elle ne m'a jamais fait défaut; encore l'année dernière, qui a été fatale à ce tubercule, mon champ a fait l'admiration de tous ceux qui l'ont vu; tandis que les leurs étaient déjà depuis longtemps fanées, et les cotons étant parfaitement noirs et secs, les miens étant merveils et sains. Je ne voudrais pourtant pas assurer que j'ai été toujours exempt de la maladie; j'avoue que j'en ai souffert quelquefois; mais certainement en moindre proportion que les autres.

La grande difficulté cette année est de se procurer de bonnes patates de semence; je vois par les papiers américains qui traitent d'agriculture qu'on commence à perdre confiance dans les "Barly Goderich," "Garnets Chili," et de nouvelles sortes qui se sont vendues si chères; on prétend qu'elles se détériorent et finissent par prendre la maladie comme les autres; chez moi elles ont réussi parfaitement. L'été dernier, je m'en étais procuré de Louis Bilodeau, écuyer, de Sainte Foye, qui en a encore de pareille cette année et qui les vend à bon marché, j'en ai été parfaitement content. Mais de toutes les patates qui ont été cultivées, tant pour la qualité, le goût, le rendement et à l'épreuve de la maladie; je n'en ai pas encore trouvé d'égales à une sorte de cups que l'on se procure à Saint Nicolas et dans les paroisses voisines; j'ai pu m'en procurer cette semaine d'une brave irlandaise qui vend au bout ouest de la halle du marché Finlay: elle en a d'une qualité supérieure, elle est bien honnête, vous donne bonne mesure et ne les mélange d'aucune patate inférieure. Adressez-vous à elle et demandez-lui des "Rose potatoes" c'est le nom sous lequel elle les connaît, vous serez bien servi et vous pourrez les cultiver en toute confiance. Après les ravages que la maladie a fait l'été dernier et qui a fait disparaître pratiquement les bonnes sortes de patates que l'on avait, c'est presque une bonne fortune de pouvoir se procurer ces cups.

Ed. GLACKEMEYER

Petit Village, 28 avril 1870.

—J. de Québec.

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 2<sup>e</sup> Mai, 1870.

Samedi dernier, nous n'avons rien remarqué de bien extraordinaire sur le marché. Les grains, viandes et légumes étaient en assez grande abondance et les prix sont à la hausse. Les petits cochons étaient très recherchés et se vendaient de 2 à 3 piastres pièces.

Quelques cultivateurs refusaient de prendre la menue monnaie, le 6 sous et les 12 sous, sans discompte, et ils ont bien fait. Que la masse des cultivateurs refuse cette monnaie dépréciée et nous serons bientôt débarrassés de cette nuisance.

Le chemin sont très beaux par la campagne, et le temps on ne peut plus beau.

Les semences avancent rapidement, quelques cultivateurs finiront même cette semaine.

—Les animaux se vendent bien et à de bons prix.

—Il y a eu, le 8 du présent mois à Merryton, en Ecosse, une vente d'animaux de race, élevés par M. Drew le commissionnaire du duc de Hamilton.

M. John L. Gibb, de Québec, a fait l'acquisition de douze de ces animaux pour sa ferme de Compton. M. Gibb, attend aussi un certain nombre de moutons Cotswold très supérieurs, et des cochons de la race Suffolk. Tous ces animaux de race pure arriveront à Québec vers la mi-mai.

MARCHE DE MONTREAL.—Les œufs se vendent en ce moment 18 sous la douzaine, le beurre frais 22 sous la livre, et les patates une piastre le minot et demi.—(Nouveau Monde.)

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

Orge par 50 lbs.....	20	2	0
Avoine par 35 lbs.....	0	1	6
Pois par 65 lbs.....	0	0	0
Graine de lin.....	0	0	0

St Hyacinthe 30 avril 1870.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$4 50	a	4 55
" en poche 100 lbs	2 50	a	2 75
GRAINS—Orge par minot..	0 50	a	0 00
Avoine do .....	0 26	a	0 00
Gaudriole do .....	0 00	a	0 40
Pois do .....	0 75	a	0 00
Blé do .....	1 12	a	0 00
Blé d'inde do .....	0 30	a	0 00
Sarrasin do .....	0 50	a	0 00
VOLAILLES—Dindes par couple	2 00	a	2 50
Oies do .....	0 00	a	0 00
Canards do .....	0 00	a	0 00
Poules do .....	0 90	a	1 00
Poulets do .....	0 65	a	0 00
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0 10	a	0 12
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veau au quartier.....	0 80	a	1 00
Mouton, par quartier	1 00	a	1 20
Lard par livre.....	0 13	a	0 15
salé .....	0 12	a	0 15

Table listing various goods and their prices, including items like 'Do par 100 lbs', 'Beurre en livre', 'Suif la livre', etc.

St Jean, 29 avril 1870.

Table listing various goods and their prices for St Jean on April 29, 1870, including flour, grain, and meat.

MARCHE DE JOLIETTE.

23 avril 1870.

Table listing market prices for Joliette on April 23, 1870, with columns for 'piastres' and 'cents'.

MARCHE DE ST. CESA RE.

St. Césaire, 23 Avril 1870.

Table listing market prices for St. Césaire on April 23, 1870, including flour and grain.

Table listing various goods and their prices, including items like 'Pois do', 'Orge do', 'Avoine do', etc.

Québec, 28 avril 1870

Table listing various goods and their prices for Québec on April 28, 1870, including flour and meat.

Table listing various goods and their prices, including items like 'Poissons', 'DIVERS', 'Volailles', etc.

Montréal 27 avril 1870.

Table listing various goods and their prices for Montréal on April 27, 1870, including flour and grain.

ALCALIS—Potasse, premières... secondes... troisièmes... Perlasse, premières...

Sorel, 23 avril 1870.

Table listing various goods and their prices for Sorel on April 23, 1870, including flour and meat.

Montréal, 23 avril 1870.

Table listing various goods and their prices for Montréal on April 23, 1870, including leather and other items.

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

Sherbrooke, 23 avril 1870

Bœuf—par quartier.....	6	@	9
do livre.....	5	@	15
Mouton.....	4	@	6
Agneau.....	5	@	7
Lard par livre.....	9	@	10
Beurre—en tinette.....	18	@	20
do par livre.....	20	@	25
Fromage.....	8	@	12
Œufs.....	17	@	29
Dindes par lb.....	00	@	00
Poulets.....	00	@	00
Oies.....	00	@	00
Patates minot.....	40	@	50
Sucre d'érable.....	6	@	10
Sarasin.....	40	@	00
en fleur par poche.....	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot.....	34	@	40
Laine.....	25	@	26
Foin, par ton.....	\$ 8	@	10
Paille do.....	\$ 6	@	0
Bois—dur, sec.....	\$ 3	@	00
do vert.....	\$ 2	@	3
Miel, la boîte.....	00	@	00

Montréal 23 avril 1870.

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

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.

23 avril 1870.

	piastres	cents
Fleur en poche.....	2	25 0 00
Avoine par minot.....	0	32 0 36
Gondriole dito.....	0	43 0 50
Pois à soupe par minot.....	0	80 0 90
Blé-d'Inde par minot.....	0	90 0 00
Sarasin dito.....	0	55 0 60
Poules par couple.....	0	80 0 90
Poulets par couple.....	0	50 0 60
Bœuf par livre.....	0	06 0 10
Moutons par livre.....	0	07 0 09
Lard par lbs.....	0	13 0 16
Lard par 100 lbs.....	10	50 11 00
Patate par minot.....	0	50 0 60
Beurre frais par lbs.....	0	25 0 26
ditto salé.....	0	20 0 22
Sucre d'érable par lbs.....	0	13 0 00
Suif par lbs.....	0	15 0 16
Foin par 100 bottes.....	5	50 6 00
Paille par botte.....	0	05 0 06
Miel la livre.....	0	10 0 11
Savon du pays.....	0	10 0 00
Oignons par tresse.....	0	25 0 30

Les Trois-Rivières 23 avril 1870.

Avoine.....	\$0 30	a	0 35
Pois.....	0 80	a	0 85
Gabourage.....	0 00	a	0 00
Sarazin.....	0 40	a	0 60
Blé-d'Inde canadien.....	0 85	a	1 00
Bœuf par lbs.....	0 06	a	0 07
Lard do.....	0 15	a	0 18½
Veau par quartier.....	0 07	a	0 00
Beurre frais par lbs.....	0 20	a	0 25
Œufs par douzaine.....	0 12	a	0 13
Patate au minot.....	0 75	a	0 80
Foin à la botte.....	0 09	a	0 00
Paille do.....	0 00	a	0 00
Sucre d'érable.....	0 10	a	0 00
Poule par couple.....	0 70	a	0 80
Graisse fondue.....	0 00	a	0 0
en branche.....	0 00	a	0 0
Putte; graisse d'oignon.....	0 00	a	0 00
Savon du pays.....	0 8	a	0 10
Saindoux par lbs.....	0 18	a	0 20

**Grande chance pour un marchand qui voudrait s'établir à la campagne et acheter une résidence privée.**

Ce magnifique établissement si avantageusement situé pour le commerce et pour une résidence privée, ci-devant la propriété de M. P. T. Masson, étant sur la belle Rivière-Richelieu, au village de St. Charles, sera vendu à la porte de l'Église de cette paroisse le 14 avril prochain. L'établissement se compose d'une résidence privée de première classe, en brique et toute neuve, magasin adjoignant en bois à deux étages avec une grande cour, hangars, écuries, remises, glacière et un quai ou accostent les vapeurs de la Compagnie de Richelieu, etc., etc.

S'adresser au soussigné à St. Hyacinthe, HENRY BARBEAU. SYNDIC. 15 février 1870.

On a immédiatement besoin à ce bureau d'un bon homme pour les travaux de la cour, etc.



**RUCHES A VENDRE**

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST. HILAIRE.

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

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

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

TH. VALIQUET,

Apiculteur.

Station St Hilaire, 8 octobre 1869.

**TREFLE ALSIQUE.**

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

**A VENDRE.**

2,000 LIVRES DE TREFLE ALSIQUE.

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

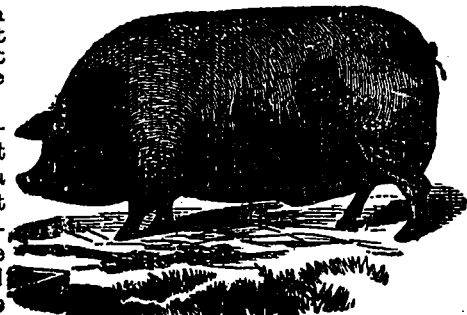
Belœil, 1 avril 1870.

**Chaîce pour un forgeron.**

Un bon forgeron peut obtenir une boutique de forge et une belle terre à moitié ou en louage en s'adressant au soussigné à Ham Sud, P. Q.

E. S. DARCHE.

Ham Sud 1 avril 1870.



CHESTER WHITE HOG.

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

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

N. P. Boyer & Co., de Parkesburg, Pa., sont les éleveurs de ces cochons et ils peuvent en fournir n'importe quelle quantité. Pour plus de détails, s'adresser à ce bureau.

**TERRES A VENDRE.**

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

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

La terre est de la meilleure qualité et bien boisé.

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

S'adresser à G. J. NAGLE.

St. Hyacinthe, 18 janvier 1870.

**PAON.**

A vendre plusieurs couples de paons dans leur grosseur naturelle.

S'adresser à G. J. NAGLE

St. Hyacinthe, Janvier 1870.

**A VENDRE.**

Le soussigné offre en vente les lots No. 10, 11, 12 et 12½ dans le 7ième rang du Township de Clifton contenant 550 acres de terre dont 50 acres sont en partie défrichés, le reste était bien boisé et situé à la jonction de "Pope Brook" et de la Rivière Salmon. Il y a un bon moulin à scie sur la propriété et une machine pour faire le bardeau. Il y a beaucoup de bois de service sur ces lots et un bon marché pour le bois; de plus une maison confortable et une grange neuve 30x40 et autres bâtiments.

Le grand chemin d'Auckland à Compton passera devant le moulin.

C'est une bonne chance pour toute personne désirant s'engager dans le commerce de bois ou de marchandises ou désirant cultiver.

Termes avantageux,

S'adresser à

A. G. WOODWARD,

19 avril.

Sherbrooke.



## PRODUITS RECOMMANDÉS !!!

# SIROP LAROZE

### D'ECORCES D'ORANGES AMERES

25 années de succès attestent son efficacité connue :

**TONIQUE EXCITANT.** pour relever les fonctions de l'estomac, activer celles des intestins et guérir les maladies nerveuses, aiguës ou chroniques ;

**TONIQUE ANTI-NERVEUX** pour guérir ces malaises nombreux avant-coureurs de maladies qu'il guérit au début, et faciliter la digestion ;

**ANTI-PERIODIQUE,** pour enlever frissons, chaleurs, avec ou sans intermittence, dont les amers sont les pacifiques, guérir gastrites, gastralgies ;

**TONIQUE REPARATEUR.** pour combattre l'appauvrissement du sang dyspepsie, anémie, épuisement, maladie de langueur.

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

## SIROP FERRUGINEUX

d'écorses d'oranges et de quassia amara

### A L'IODURE DE FER INALTERABLE

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

## SIROP DEPURATIF

d'écorses d'oranges amères

### A L'IODURE DE POTASSIUM

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

# SIROP SEDATIF

D'ECORCES D'ORANGES AMERES

## AU BROMURE DE POTASSIUM

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

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

Dépot : à Québec Ed. Giroux, à Montréal Devins et Bolton, à St. Hyacinthe, Dr. St. Jacques.



## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL.

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

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

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

La section No. 7 est dans la Province de la Nouvelle-Écosse et s'étend à partir de l'extrémité sud de la Section No. 4 près de la Rivière Philippe, jusqu'à la Station Q, (étant auparavant la Station

on Cinquante) au Lac Folly, formant un parcours d'environ 24 milles.

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

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

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

La Section No. 18 sera dans la Province de Québec et s'étendra de l'extrémité est de la Section No. 17, en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à la Station No. 380 près de Clark's Brook, formant un parcours d'environ 30 milles.

La section No. 19 s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No. 18, dans la Province de Québec, en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à sa sortie, et traversant de là la Rivière Restigouche jusqu'à la station No. 370 à l'extrémité ouest de la section No. 3, dans la Province du Nouveau-Brunswick, formant un parcours d'environ 91 milles, y compris le pont sur la Rivière Restigouche.

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

Les Contrats pour les sections No. 17, 18, 19 et 20 doivent être parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er Juillet, 1871.

Les plans et avec profils le Devis et les Stipulations du Contrat pour la section No. 7 seront exhibés au Bureau de l'Ingénieur en chef à Ottawa, et aux Bureaux des Commissaires à Toronto, Québec Rimonski, Dalhousie, Newcastle, St. Jean et Halifax, le et après lundi le 11e jour d'Avril prochain, pour les sections Nos. 5 et 6 aux mêmes bureaux, le et après Mercredi le 20 Avril prochain ; pour les sections Nos. 17, 18, 19 et 20 aux mêmes bureaux, le et après Mardi le 10e jour de Mai prochain.

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

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

A WALSH.

ED. B. CHANDLER.

C. J. BRYDGES,

A. W. McLELLAN,

Commissaires.

Bureau des Commissaires, }  
Ottawa, 24 mars 1870. }



## Terres à vendre !!

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

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

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

AUSSE

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

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

St. Hyacinthe 15 février 1870.