

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, 30 Mars 1870. No. 26



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 *France* au

Journal d'Agriculture.

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

DECALOGUE DE L'ÉPOUSE.

1. Femme, à six heures tu te lèveras, Et tu prieras Dieu convenablement.
2. Nette et bien propre tu te changeras, Et foras à déjeuner vite.
3. Ta maisonnée et toi déjeuneras, A sept heures invariablement.
4. Tous les jours, ta soupe au feu tu mettras, Sur les huit heures indispensablement.
5. Le soir au besoin tu boulangeras, Et pèleras tes patates même.
6. Tous les autres repas tu régleras, Et observeras volontairement.
7. Couture et autre ouvrage tu feras, Sans aller ailleurs payer chèrement.
8. A ta maison tu travailleras, Et mettras de l'ordre paroillement.

9. Tes enfants avec toi tu garderas, Et les élèveras chrétiennement.
10. Tous ces préceptes tu accompliras, Et iras au ciel bien certainement.

LES SEPT COMMANDEMENTS DE L'ÉPOUX.

1. Sur les cinq heures tu te lèveras, Et réchaufferas ta maison vite.
 2. Seul, à genoux tu te prosterneras, Et adoreras Dieu dévotement.
 3. Ton corps bien repus tu travailleras, Et feras tous tes travaux promptement.
 4. *Vieille Routine* tu repousseras, Et suivras le *journal* décidément.
 5. Tes garçons et filles tu instruiras, Et apprendras à vivre saintement.
 6. Toute liqueur forte répudieras, Et boiras de l'eau pure seulement.
 7. Ces commandements tu observeras, Et t'en repentiras aucunement.
- FERJUS ST. GEORGES.

Nous prévenons nos abonnés qui n'ont pas encore payé leur abonnement d'avoir à le faire avant le 15 avril prochain. Nous voulons bien recevoir 50 centins, en timbres ou en argent jusqu'à cette époque, après quoi nous n'accepterons pas moins que \$1.

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

La vache est l'animal domestique le plus indispensable à la famille; surtout, elle nourrit de son lait bienfaisant, le riche comme le pauvre; elle est pour l'agriculteur une source de produits intarissables. L'espèce bovine est aussi celle dont on élève un plus grand nombre de sujets. Il est donc bien important de pouvoir distinguer quelles sont les bonnes ou mauvaises vaches; quels sont les jeunes veaux que l'on doit élever; quels sont les taureaux qui sont bons reproducteurs. Cette connaissance des individus de l'espèce bovine, et de leurs qualités respectives, peut se rencontrer à des degrés plus ou moins élevés chez certaines personnes d'une grande expérience; mais, on doit dire que généralement, les connaisseurs n'ont pas de règles certaines qui puissent leur permettre de faire une juste appréciation des qualités de tel ou tel animal.

Nous commençons aujourd'hui à publier l'analyse d'un traité, dont les règles seront pour les éleveurs un moyen certain de reconnaître si tel ou tel sujet est bon ou mauvais: c'est le traité des vaches laitières par F. Guéhon, sur lequel, le club agricole de St. Dominique attire notre attention dans sa correspondance publiée plus loin.

M. Guéhon est un cultivateur français, qui après quatorze années d'expérience, et d'étude, a pu classer au moyen de certains signes, les vaches laitières en dix familles, caractérisées chacune par ce qu'il appelle "l'écusson;" l'écusson se voit sur le derrière de la vache, et il est dessiné par la direction en sens contraire du poil qui couvre le pied et une partie des cuisses de l'animal, cet écusson, s'étend suivant la classe qu'il caractérise, depuis le centre des quatre trayons jusqu'au niveau de l'extrémité supérieure de la vulve, et est susceptible de se développer en largeur, à partir du milieu de la surface postérieure d'une des deux cuisses, jusqu'au milieu de la surface postérieure de l'autre.

Tous les animaux de l'espèce bovine, dit M. Guéhon, sans en excepter les individus sauvages, sont marqués d'un écusson, grand, petit, ou moyen, régulier ou irrégulier; ce signe caractéristique se transmet avec le germe générateur.

Voilà le moyen de reconnaître les qualités bonnes ou mauvaises des animaux de l'espèce bovine. Nous ne faisons aujourd'hui que l'indiquer. Dans les Nos. qui suivront, nous développerons les principes posés par M. Guéhon, et nous donnerons en même temps, des gravures qui permettront aux lecteurs de mieux comprendre les explications que nous donnerons.

Nous croyons rendre un grand service à la classe agricole en publiant un ouvrage si précieux.

C'est avec une sincère reconnaissance que nous publions l'écrit qu'a bien voulu nous passer M. Marc Ducharme de St. Marc. Chacun, en lisant ce travail, en reconnaîtra le mérite et l'utilité.

Ce cultivateur intelligent mérite réellement d'être offert comme modèle à ses concitoyens. Au reste nous savons déjà qu'il est apprécié par ses paroissiens. On applaudit à ses succès et on est désireux de les obtenir pour soi-même.

Il est à espérer que la courtoise et bienveillante invitation qu'il adresse à nos lecteurs sera mise à profit par un grand nombre. Ce serait à propos, parce qu'on apprend beaucoup plus, quand on voit de ses yeux, l'application et le résultat des méthodes, que quand on les lit dans un livre ou dans un journal.

LES ARBRES.

Il est réellement pénible de voir comme on fait peu de cas de la plantation des arbres dans nos campagnes. Notre pays serait mille fois plus beau, notre climat mille fois plus salubre, si chaque cultivateur plantait chaque printemps autour de sa demeure quelques-uns de ces beaux arbres qui n'ont plus que nos forêts. Sans de grandes dépenses, sans perte de temps sensible, chaque habitation finirait par avoir ses arbres fruitiers, son bocage. Ceux qui ont voyagé dans les Etats de l'Est ont dû être frappés de l'aspect enchanteur qu'offrent les résidences de

cultivateurs; cependant, les américains n'ont pas d'autres moyens que nous à leur disposition: ils emploient ceux offerts par la nature, et voilà tout. Un verger, des arbres fruitiers, de belles rangées d'érables, tels sont les ornements dont ils entourent leurs demeures.

Ici, tout est désert autour de nos maisons; tout annonce l'ennui et l'abandon. Ce n'est pas sans raison qu'on a attribué l'émigration de la jeunesse canadienne en partie au peu d'attrait qu'offrent nos résidences de campagne. La poésie a un empire incontestable, même sur les personnes les moins lettrées. Qui sait si ce jeune homme qui a pu résister aux conseils d'un père, aux larmes d'une mère, n'aurait pas été arrêté à la vue d'un bocage sous l'ombre duquel il s'est livré aux jeux de l'enfance; à la vue d'un arbre fruitier planté par quelqu'un qui lui est cher et dont les fruits l'ont si souvent réjoui dans son bas-âge?

Nous avons entendu dire par des cultivateurs que la plantation des arbres était bonne pour les gens qui ont du temps à perdre: rien de plus erroné. En supposant que la plantation des arbres entraînerait des dépenses et une perte de temps considérable [ce qui est loin d'être le cas], on retirerait de grands bénéfices en s'y livrant. Outre les fruits qu'ils produisent, l'embellissement qu'ils procurent aux habitations et au pays en général, ils sont essentiellement favorables à la salubrité du climat: les feuilles absorbent le gaz acide carbonique qui n'est pas respirable, et les arbres rendent l'oxygène qui est cette partie de l'air propre à la respiration, à la santé.

Bien choisis et judicieusement disposés, les arbres peuvent offrir un abri sensible contre les vents froids d'hiver. Mais ce qui doit être le plus considéré par les cultivateurs, c'est leur influence sur la température. On entend souvent répéter par les anciens que tout est changé dans les saisons, dans la succession du beau et du mauvais temps: il y a du vrai dans ces assertions, et la cause ne doit être cherchée ailleurs que dans la disparition graduelle des belles forêts qui naguère couvraient encore le pays. Nous sommes redevables à M. de Lessep, l'immortel ingénieur du canal de Suez, d'une expérience assez remarquable sur le sujet qui nous occupe. M. de Lessep établit ses quartiers-généraux à Ismalia, au milieu d'un désert aride où la pluie était inconnue. Un canal fut creusé pour conduire l'eau

doûce du Nil dans ces parages desséchés, et des arbres, des arbustes furent plantés; et, arrosés au moyen de cette eau, ils crurent rapidement. Immédiatement, on remarqua un changement dans la température. Maintenant Ismalia qui, d'un désert est devenue une ville de 5,000 âmes, est durant 8 mois de l'année une des places les plus salubres de la basse Egypte. La chaleur y est moins étouffante. Avant les deux dernières années, il n'était jamais tombé de pluie à la connaissance de personne, maintenant, durant l'année finissant en avril 1869, il y eut 14 journées de pluie, et durant ce mois il y eut un orage d'une violence inouïe aux plus anciens des Arabes. Ce pays avait été autrefois en pleine végétation, et ce fut en le dépouillant de ses arbres qu'on en fit un désert. Maintenant, la fertilité y revient à mesure qu'on y plante des arbres.

Voilà un fait qui mérite l'attention des cultivateurs. Que dès ce printemps, celui qui lit ces lignes s'applique à planter des arbres sur sa propriété, et induise ses voisins, ses amis à en faire autant.

REPONSES A DES QUESTIONS POSEES PAR
LE "JOURNAL D'AGRICULTURE."

Le club agricole de St. Dominique, dans une assemblée composée d'une trentaine de ses membres, donne les réponses suivantes aux questions du *Journal d'Agriculture*, du 9 mars 1870.

10. Décidé unanimement qu'il valait mieux tenir constamment les vaches à l'étable, sans les laisser sortir durant l'hiver pour les faire boire; et leur donner de l'eau fraîche dans des auges.

La stabulation continue n'est nullement nuisible aux bêtes à cornes.

Il arrive souvent qu'en mettant les vaches dehors durant la journée, elles perdent l'appétit, à cause du changement de température auquel on les assujétit, en les déplaçant ainsi, et à raison, quelquefois, de l'ardeur des rayons du soleil.

Ceux qui veulent qu'on mette les bêtes à cornes dehors, disent que cela leur fait du bien, parce qu'elles prennent l'air pur au dehors.

On répond qu'avec de bonnes étables, on obtient le même résultat.

Avec des étables bien éclairées, bien aérées, et munies de ventilateurs, l'air se renouvelle à chaque instant, et les

animaux se trouvent dans un milieu toujours favorable à leur santé.

De plus, elles ne sont pas exposées aux changements de température, qui leur sont nuisibles.

Car, il est très facile de renouveler l'air d'une étable, tout en conservant continuellement, ou à peu près, la même température.

De sorte que les vaches jouissent de tous les avantages qu'elles peuvent retirer de leur sortie de l'étable, sans en ressentir les inconvénients.

Avec le système de la stabulation continue, il est aussi plus facile de répartir la nourriture également. Quand les vaches sont dehors, et qu'on les y soigne, elles gaspillent presque toujours du fourrage. C'est donc en quelque façon, une économie, de les laisser dans leur étable.

Il faut aussi remarquer que les vaches qui sortent, sont plus exposées aux accidents que celles qui ne sortent point.

Au printemps, les premières fois qu'on les fait sortir, on choisit une journée dont le temps est couvert, afin que les rayons du soleil ne leur nuisent pas.

Remarquons qu'avec le système de la stabulation continue, il est excessivement important d'avoir des étables bien construites, éclairées, et ventilées.

20. Il est très avantageux de cultiver les plantes fourragères, telles que bettes, raves, navets, mais surtout les carottes, sur une grande échelle; sans cette culture il est impossible de former un beau troupeau ni de le maintenir dans de bonnes conditions.

30. Consommer le foin sur la ferme est en règle générale avantageux pour le cultivateur; cependant, quant aux bêtes à cornes, un ou deux repas par jour en foin et le reste avec de la paille et une ration de carotte, serait préférable à une nourriture toute composée de foin.

Un des membres du club, M. Christophe Houle, a fait l'expérience suivante; l'année dernière, une vache vélée au commencement de février, nourrie à la paille avec une ration de grain moulu, une fois par jour, lui donnait deux pots de lait par jour; cette année, la même vache, vélée à la même époque, et nourrie comme suit: un repas de foin, deux de paille et deux rations de carottes, a donné et donne encore sept pots de lait par jour: ce M. considère ses peines bien payées. Cet exemple a été corroboré par plusieurs au-

tres cultivateurs qui ont fait des expériences à peu près semblables.

40. D'après l'expérience de plusieurs membres du club, on s'est accordé à dire qu'il valait mieux, dans tous les cas, soit pour élever le veau, soit pour l'engraisser, ne pas le laisser têter du tout—le veau engraisse aussi bien et il est plus facile d'ajouter quelques choses de substantiel à son lait, tel qu'un œuf ou de la farine d'orge et d'avoine mêlée etc. Quant aux génisses destinées à faire des vaches laitières, il est important de leur donner une nourriture forte sans être trop substantielle—si la génisse est nourrie d'une manière trop riche, ses intestins ne prendront pas assez d'extension, et lorsqu'elle aura atteint l'âge de donner du lait, elle ne pourra consommer qu'un petit volume de matière nutritive, qui ne sera que suffisant pour lui donner l'entretien d'embonpoint, tandis que si elle a été accoutumée de bonne heure à prendre une nourriture plus volumineuse en proportion de sa qualité nutritive, ses intestins prendront plus d'extension, et par là, seront mieux disposés à digérer une plus grande quantité de nourriture, ce qui donnerait un excédant plus considérable dont la génisse devenue vache à lait, pourra disposer pour le lait. La race Airedale élevée en Ecosse, au baquet, à la farine d'avoine, est réputée une très-bonne race, sinon la meilleure pour le lait, tandis que la race Durham, plus particulièrement destinée à la boucherie, est élevée avec une nourriture plus riche et plus substantielle et a peu de disposition pour le lait.

50. La race Devon n'est pas recommandable, en général, pour le lait; cependant, avec du soin, on peut obtenir de bons sujets. M. Sarrazin, par exemple, est parvenu à avoir un assez bon troupeau de Devon. Les Durham sont profitables pour l'élevage qui a pour but de produire de la viande de boucherie, et qui aurait à sa disposition un terrain riche en herbe, plantes fourragères etc.

Des croisements de ces races avec la canadienne, où entre elles, peuvent produire de bons résultats.

Ici à St. Dominique, M. Sarrazin a croisé un taureau Airedale avec quelques bonnes vaches choisies dans les races Devon et Canadiennes, et il a réussi à se former un magnifique troupeau de bonnes vaches laitières formant un type particulier et uniforme pour la couleur, la forme et la qualité

lactifère, et M. Antoine Casavant de son côté, a croisée les races Canadiennes et Durham et le produit de ce croisement avec la race Airshire, au moyen de reproducteurs importés par M. Perreault. Il en est maintenant au troisième reproducteurs, et il espère former une race d'un type tout particulier et à part, avec une disposition marquée pour le lait. Ce M. s'est servi avec avantage de la théorie de Guenon dans son traité des vaches laitières, pour distinguer dans les jeunes élèves, les dispositions qu'ils doivent posséder plus tard, pour le lait. Il s'est bien trouvé de la méthode de Guenon, et la recommande fortement à l'attention du *Journal d'Agriculture* et de tous les éleveurs en général.

ANT. CASAVANT,
Président.

T. LAPALME,
Secrétaire.

St. Dominique 13 mars 1870.

A. M. F. C., de Ste. Edwidge.

La mèche de laine que vous nous avez envoyée nous paraît avoir été prise sur une moutonne provenant d'un croisement de Cotswold et canadien.

FROMAGE.

St. Marc, mars 1870.

Messieurs les Rédacteurs,

Afin de vous aider, suivant la mesure de mes forces, dans votre œuvre si utile, je vous passe, avec plaisir, quelques notes sur ma manière de fabriquer le fromage et sur mon exploitation agricole en général. Vous voudrez bien faire agréer à vos lecteurs mes excuses pour ce qui regarde la rédaction de ces notes. J'ai visé à l'exactitude et non à l'élégance.

Voici ma méthode de fabriquer le fromage: 1o. Tout d'abord, il faut se procurer une bonne cuve à fromage. Les meilleures sont celles de H. A. Roe, Madison City, Ohio, U.S. M. Charles Lévesque, de Berthier, les fait à perfection. A l'heure qu'il est, nous sommes deux cultivateurs à St. Marc qui faisons du fromage, et c'est lui qui nous a fait notre appareil. 2o. Une chose absolument nécessaire est une presse très puissante, pourvue de fortes vis. Passons maintenant à l'opération proprement dite. Lorsque le soir, les vaches sont traites, le lait est coulé dans la cuve; il faut le refroidir en mettant

de l'eau de puits dans la cuve de bois pendant une couple d'heures; il faut changer cette eau au bout de ce temps, parce qu'elle se trouve réchauffé par le lait. On y ajoute de la glace dans le lait, au temps des chaleurs. Puis, l'opération se continue comme suit: écrémer la traite de la veille et mettre la crème dans le couloir pour la fondre avec le lait du matin quand ce lait est mêlé au lait de la veille, quand ce mélange est fait, chauffer le lait à 82 degrés dans l'été, à 86 degrés, automne et printemps: mettre assez de présure pour faire prendre le lait dans une demi-heure et pour qu'il soit ferme dans une heure: avec le couteau à fromage, (le mien à quatre lames) couper le lait ferme sur le long de la cuve, un quart d'heure après le couper sur le travers, chauffer la fournaise à 90 degrés: 15 minutes après avoir coupé le lait une seconde fois, il faut commencer à le revirer de manière à ce qu'il ne soit pas pressé sur les bords de la cuve ni entre les doigts de l'opérateur. Il faut continuer à le remuer ainsi jusqu'à ce qu'il soit dur, alors il faut prendre le couteau à fromage et hacher le lait jusqu'à ce que chaque morceau soit de la grosseur d'une fève ou même d'un grain de blé, toujours en le remuant, sans que ce soit avec précipitation pour ne point lui faire perdre ses meilleures qualités; on le remue ainsi jusqu'à ce qu'il cesse de se prendre en masse, c'est-à-dire, 45 minutes ou une heure, selon la chaleur du temps. Plus les chaleurs sont grandes, plus il doit rester longtemps dans cet état; mais si on s'aperçoit que le lait veut *surir*, il faut se hâter, il est cependant bon, pendant les chaleurs, que le petit lait acquière un peu d'acidité avant d'être séparé d'avec le fromage; mais mieux vaut qu'il n'en ait pas du tout que trop, car alors le fromage serait sûr. C'est le temps d'augmenter la chaleur jusqu'à 98 degrés, mais pas plus; il faut laisser le fromage environ une demi-heure à cette température, en le remuant à toutes les dix minutes pour l'empêcher de se prendre en masse. Après cette demi-heure, il faut ôter le petit lait au moyen du couloir de la cuve. On continue de brasser le fromage pour le refroidir et l'empêcher de prendre. Avant qu'il soit entièrement refroidi, il doit être salé à raison d'environ 3 livres de sel fin par 100 livres de fromage ou de 1,000 livres de lait. Le fromage est ensuite mis dans une nappe et placé sous la presse, sans cependant être ser-

ré du tout pendant quelques minutes. Ensuite, il est pressé légèrement d'abord, pour l'être plus graduellement jusqu'à ce que, au bout d'une heure il le soit de tout le pouvoir de la presse. Après une nouvelle heure il est prêt à recevoir son enveloppe faite de coton mince. Le fromage doit demorer sous presse au moins 24 heures, mais il est préférable qu'il y soit 48.

L'appartement où sera conservé le fromage devra être d'une chaleur qui ne s'élève jamais à plus que 80 degrés. A une chaleur de plus que 80 degrés, le fromage devient trop fort; d'un autre côté, à une chaleur plus basse que 50 degrés le fromage devient amer. D'après mon expérience, la température de 60 à 70 degrés est la meilleure. Le fromage doit être mis sur une planche bien blanchie. On le revire tous les jours et on l'essuie avec un linge pour l'empêcher de prendre la moisissure à l'extérieur. L'essuyer de temps à autres avec un linge mouillé de petit lait chaud, lui donne une belle apparence.

Enfin, dans tout ce qui regarde la fabrication du fromage, une propreté extrême est absolument nécessaire.

Je demande maintenant la permission d'ajouter que je me ferais un agréable devoir de donner, sur la fabrication du fromage, tous autres renseignements que demanderont—ceux qui me feraient l'honneur de visiter mon établissement durant l'été. Je serais heureux d'augmenter, par mon exemple et par mes fructueux efforts, le nombre des fabricants de fromage parmi les cultivateurs canadiens. Je serais fier, surtout, si, pour la fabrication de fromage, la vallée de la Rivière Chambly représentait le Canada comme l'Ohio représente les Etats-Unis.

Que l'on veuille bien remarquer qu'il y a beaucoup plus d'avantage à se livrer à la fabrication du fromage qu'à la fabrication du beurre; le fromage demande moins d'ouvrage et donne au moins $\frac{1}{3}$ de revenu en plus.

Cette année, 23 vaches m'ont donné le joli revenu de \$700, et, de plus de quoi engraisser 4 cochons. Il faut à ce revenu ajouter le fumier que ces vaches produisent, fumier si nécessaire à l'amélioration de la terre. Vous pouvez juger des heureux effets du fumier sur ma propriété par les quelques notes suivantes. La dernière année que mon prédécesseur cultiva sa terre de 90 arpents, il eut un mauvais pacage pour 3 chevaux, huit ou dix bêtes à cornes et dix moutons; il récolta le

foin nécessaire à l'hivernement de ses 3 chevaux, et il recueillit environ 400 minots de grain.

Les choses sont changées depuis ; la terre a été agrandie, à la vérité, mais aussi elle a été améliorée par les engrais fournis par mes vaches, et par son partage en trois, culture, prairies et pacage.

Cette année, sur 250 arpents de terre, j'ai récolté 1,800 minots de grain, et 14,000 bottes de foin ; j'y ai eu, de plus, un bon paturage pour 37 bêtes à cornes, 10 chevaux et 6 moutons.

Je fais transporter pendant l'hiver le fumier à l'endroit où il doit être employé au printemps ; je trouve de grands avantages dans cette pratique.

Voilà, messieurs les rédacteurs, les quelques notes que j'ose offrir à la bienveillance de vos nombreux lecteurs, pour aujourd'hui. Si ces notes, plus fortes en chiffres qu'en élégance, ne vous déplaisent pas trop, si vous y trouvez quelque utilité pour vous-mêmes et pour les cultivateurs, je serai encouragé à vous en passer d'autres, lorsque mes incessantes occupations me le permettront. Contribuer aux progrès de la plus intéressante comme de la plus utile des professions, sera toujours une véritable jouissance pour un ami de son pays.

MARC DUCHARME.

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 21 mars 1870.

Cher lecteur,

Il n'y a pas longtemps, je vous parlais de la culture du blé ; aujourd'hui, je vais vous entretenir sur la culture de plusieurs des céréales qu'on cultive généralement en Canada : tel que l'orge, l'avoine, les pois, etc ; et sans plus de préambule, j'aborde immédiatement la question et je commence par parler de l'orge.

L'orge, comme vous le savez, donne de très beaux produits, surtout si on a le soin de la confier à une terre franche, meuble riche, et nette. Les terres neuves lui conviennent aussi très-bien. Sa culture cependant est la même que celle du blé, quoique pourtant elle demande à être enterrée plus profondément. Elle croit vite, donne un fort rendement, et est aussi très-propre à la fabrication de la bière et à l'engraissement du bétail. Sa paille est consi-

dérée comme l'un des meilleurs aliments qu'on puisse donner, comme fourrage, aux animaux : le foin excepté.

L'orge mondée, — à épi nu — donne une farine très blanche et très-bonne pour la panification, et rend beaucoup.

Comme l'orge fermente très-vite, une fois entassée, il est important de ne l'engranger que lorsqu'elle est parfaitement sèche.

Pour l'avoine, procurez-vous une belle semence ; que les grains soient gros, et changez-la, elle aussi, comme vous avez fait pour votre blé, car elle est sujette à la carie. Il est bon de la semer aussitôt que les terres peuvent être travaillées ; les semences faites de bonne heure donnent ordinairement de beaux produits. Elle aime un climat humide, craint peu la sécheresse, mais ne donne un produit élevé que dans les terres franches, glai-euses ou grises. Elle donne un fourrage d'assez bonne qualité, notamment pour les vaches. La quantité de semence qui suffit pour un arpent, est de deux minots environ.

Des pois — Les pois viennent très-bien sur une prairie rompue, la quantité de semence que l'on emploie est d'environ un minot à un minot et quart par arpent. On enterre la semence par deux ou plusieurs traits de herse, et l'on rigole bien le terrain, parce que les pois redoutent beaucoup l'humidité. Lorsqu'ils ont atteint environ six pouces de hauteur, il est bon quelquefois de les plâtrer, surtout lorsqu'on a affaire à un sol glaiseux ou à la terre blanche ; le plâtre se sème sur les pois, à la volée ; la quantité que l'on emploie varie suivant l'état de la récolte ; quelquefois, l'on emploie soixante livres, d'autres fois, cent livres et plus ; quelques agriculteurs pensent avec raison qu'il est bon d'opérer le plâtrage en deux fois, à un intervalle de quinze jours environ. Il faut plâtrer pendant un temps humide sans cependant être pluvieux, ou encore pendant la hâtinée. Les pois doivent être récoltés avant leur parfaite maturité, mais ils ne doivent être rentrés que lorsqu'ils sont parfaitement secs. Bien traitée, cette récolte donne d'excellents produits dans notre belle Province de Québec.

Le sol qui leur convient le mieux, est une terre franche, un peu calcaire, c'est-à-dire, que cette terre contient de la chaux. [Je vous ai déjà indiqué, dans un de mes précédents entretiens, comment on s'assure de la présence de

la chaux dans le sol ; néanmoins, je vous le répète encore ici : On plonge, dans un bon verre de vinaigre, gros comme un œuf de terre, et, s'il y a effervescence et que des bulles d'air s'élèvent à la surface, on peut être sûr que cette terre contient de la chaux.] Pour réussir dans le sable, il faut aux pois des années humides. Ils réussissent après toute espèce de récolte, excepté après eux-mêmes. Dans les terres humides ou trop riches, ils versent et fleurissent constamment sans porter de fruits. Un labour profond leur est nécessaire ; la paille, vulgairement connue sous le nom de péza, si elle est rentrée en bon ordre vaut presque le foin, surtout pour les moutons.

Maintenant, on me dira peut-être, bienveillant lecteur, que le plâtrage n'est qu'une simple perte de temps, et de plus, un argent perdu, à jamais gaspillé. A ce propos, je vous raconte ce qui est arrivé à un cultivateur qui vivait du temps du célèbre Franklin, et puis vous jugerez vous-même si le plâtrage est un temps perdu, un argent gaspillé.

Cet homme, comme la plupart d'entre nous le sont, était incrédule ; il lui aurait fallu mettre le doigt, lui aussi. Il ne pouvait pas concevoir comment ce plâtre, véritable poussière, pouvait activer la croissance des plantes. Il le conçut plus tard, vous allez voir.

Franklin qui était la bonté même, toujours fort désireux d'être utile à ce pauvre incrédule, va, de nuit, n'ayant pour tout témoin que la lune, saupoudrer du plâtre, sur une de ses prairies, en écrivant ces mots à jamais restés gravés dans la mémoire des hommes : *Effet du plâtre*. Au bout de quelques semaines, tous ceux qui passaient en cet endroit pouvaient lire la susdite phrase. Les tiges du foin qui avaient été atteintes du plâtre avaient de beaucoup surpassé les autres tiges. Alors, force fut à ce pauvre incrédule de reconnaître l'effet du plâtre, et d'avouer que Franklin avait eu raison.

En sera-t-il de même pour vous, lecteur ? Oh ! non ; je ne le crois pas ; vous avez trop de raison pour cela. Vous croirez à l'effet du plâtre sans y mettre le doigt, et par conséquent, vous plâtrerez vos pois lorsque le temps en sera arrivé. Et puis, en récompense de ce surplus de labeur, vous aurez une abondante récolte.

De la lentille. — La lentille commune réussit avec la même culture et dans les mêmes circonstances que les pois.

On se hâte de la faucher dès que les cosses commencent à jaunir. De toutes les graines, c'est la plus nourrissante ; la paille est presque égale au foin. La lentille se cultive souvent pour fourrage : comme tel, on la fauche dès que les tiges sont bien formées. Ce fourrage est trop nourrissant pour le donner seul aux chevaux ou aux animaux. On sème aussi la lentille avec du seigle ; alors, on la donne hachée aux chevaux et aux moutons en guise d'avoine. Il faut qu'elle soit parfaitement sèche pour l'engranger. Il est bon d'y saupoudrer du gros sol lorsqu'on la charroie ; une demi terminée suffit pour chaque voyage. Toutes les terres lui conviennent, mais cependant elle demande à être bien égoutée.

Du sarrasin.—Le sarrasin forme une récolte précieuse par la promptitude de sa croissance et parce qu'il vient dans les terres franches les plus maigres comme sur les terres noires de savane. Mais il craint le froid ainsi que les vents et les pluies pendant la floraison. Le sarrasin veut un sol meuble, chaud, sablonneux ou tourbeux. Il épuise peu la terre et donne un beau produit dans une terre convenable. On le sème ordinairement à la fin de juin. Dès que la plupart des grains sont bruns, il faut le faucher et ne le rentrer à la grange que lorsque sa tige est parfaitement sèche ; sinon, il serait indubitablement exposé à pourrir. Bien des personnes emploient sa farine comme nourriture. Le sarrasin est bon aussi pour les chevaux, pour les bêtes à l'engrais et les volailles. Il forme un excellent engrais vert pour le sol.

Du seigle.—Le seigle se cultive comme le blé. Il veut une terre meuble et légère, et se contente d'un sol pauvre et sablonneux, parce que sa paille qui est beaucoup plus longue que celle du blé, est souvent exposé à se coucher. Une fumure fraîche lui est très-convenable. Le seigle se récolte mûr, car il ne s'égraine pas aussi facilement que la plupart des autres céréales. Il fait un pain excellent, surtout lorsque la farine est bien travaillée. Sa paille sert à couvrir les habitations, et à faire également des liens pour mettre en gerbes les autres récoltes quand on n'a pas eu l'avantage de se procurer des harts ; mais elle ne vaut rien comme fourrage, si ce n'est lorsqu'on la coupe verte ; encore, dans ce cas, faut la mélanger à d'autres fourrages.

On distingue deux variétés principales de seigle, le seigle de printemps et le seigle d'automne. Celui-ci peut aussi bien se cultiver dans la province de Québec que le seigle de printemps, parce qu'il est très-rustique et qu'il ne redoute point la gelée,

UN AMI DU PROGRES.

Un journal des Etats-Unis, le *Times*, de New-York dit que " le territoire de la Rivière-Rouge renferme la meilleure région pour la culture du blé qui puisse se trouver sur le continent. Bien que situé loin au nord de nous, il a un climat d'une remarquable salubrité et l'on estime qu'il pourra offrir de délicieux chez soi à vingt millions de personnes civilisées.

RECETTE POUR FAIRE DE LA BIÈRE.

Dans 5 gallons d'eau douce, mettez 1 pot d'orge, 1 quarteron de houblon, et faites bouillir pendant 1½ heure. Coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Mettez alors un pot de mélasse, une once de gingembre et 1 pinte de *hisse* qu'on achète chez les boulangers. Brassez un peu en mettant votre *hisse*. Mettez tout cela dans un baril de cinq gallons ; mettez-le près du poêle, et laissez fermenter pendant 1½ journée ou 2 jours. Pendant ce temps, votre baril doit demeurer débouché.

Après cela, ôtez votre baril de près du poêle, bouchez-le, et laissez vieillir pendant 8 à 10 jours.

Quand vous bouchez votre baril, s'il est trop plein, vous pouvez en ôter une bouteille environ, avant de placer le bouchon. Il serait mieux encore de mettre cette bière en bouteille pour la laisser vieillir. Mais il faut bien acheter les bouteilles.

COMBIEN D'ŒUFS LES POULES PONDENT-ELLES.

Un cultivateur des environs de Bayeux a assuré avoir vendu ou consommé chez lui, du premier janvier au 31 décembre, quatorze mille cinq cents, œufs, avec une basse-cour peuplée de deux cents poules.

Il s'ensuivrait que chez lui, chaque poule aurait en moyenne pondu un peu plus de soixante-dix œufs. Ce résultat doit être considéré comme très-beau, et on ne l'obtiendra qu'à force de vigilance et de soins.—*Pionnier*.

On a entendu le chant du rossignol Dimanche matin dans le bocage de l'Évêché.

LES BLES DE L'OUEST.—On a calculé qu'à la date du 1er mars, il y avait dans les entrepôts du Mississippi, au-dessus de la Croise, sur la rivière Chipewawa, et sur les lignes Winoua, St. Peters et Minnesota Valley railroads, deux millions cinq cent mille boisseaux de blé. On assure aussi que les fermiers qui habitent le long de la ligne du chemin de fer de Minnesota Valley ont encore en mains la moitié ou les deux tiers de leur dernière récolte.

Ce grain doit être conduit sur les grands marchés par les voies les moins dispendieuses, car le prix de vente est si peu élevé, que les frais de transport pourraient facilement absorber tous les bénéfices du producteur. La flotte du Mississippi, pour le transport des blés, se composera, cette année, de 41 steam-boats et de 80 barques, appartenant aux compagnies Northern Parker Line et Northwestern Union Line de Saint-Louis.

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 21 mars 1870.

Malgré les mauvais chemins. Samedi dernier il y avait beaucoup de monde sur le marché et un bonne quantité d'effets. Le sucre nouveau y obtenait de bons prix. On pense qu'il s'en fera une bonne quantité. Les acheteurs de chevaux abondent, et ils donnent de bons prix. Les oiseaux printanniers sont revenus.

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

Orge par 50 lbs.....	£0 2 1
Avoine par 36 lbs.....	0 1 8
Pois par 66 lbs.....	0 3 3
Graine de lin.....	0 6 0

St. Hyacinthe 26 mars 1870.

FARINE—Fleur, ex. supertine	\$4 50	a 4 55
" en poche p 100 lbs	2 00	a 2 25
GRAINS—Orge par minot..	0 50	a 0 60
Avoine do	0 25	a 0 30
Gaudriole do	0 35	a 0 45
Pois do	0 75	a 0 00
Blé do	1 10	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	1 00	a 2 00
Canards do	0 40	a 0 50
Poules do	0 40	a 0 70
Poulets do	0 20	a 0 35
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0 5	a 0 10
Do par quartier	0 4	a 0 6
Veau au quartier....	0 60	a 1 00
Mouton, par quartier	0 40	a 0 60
Lard par livre.....	0 10	a 0 15
salé	0 9	a 0 10
Do par 100 lbs....	9 00	a 12 00
DIVERS—Patates au minot ..	0 60	a 0 75
Beurre en livre	0 18	a 0 20
Do en tinette....	0 15	a 0 20
Sucre d'érable	0 10	a 0 15
Œufs la douzaine.....	0 15	a 0 20
Suif la livre.....	0 15	a 0 0
Foin par 100 bottes...	4 0	a 6 0
Paille do	0 0	a 0 0
Choux la pièce.....	0 8	a 0 10
Miel la livre.....	0 10	a 0 12

Savon do	0 10	a	0 00
Oignons la tresse	0 12	a	0 00
Fèves le pot	0 06	a	0 08
do minot	1 00	a	0 00
Laine	0 30	a	0 40
Navets la pièce	0 2	a	0 5
Pommes par minot	0 60	a	1 50
do quart	3 00	a	4 0
Tabac par lb	0 10		0 12

Montréal 26 mars 1870.

FARINE —Blé par 100 lbs	11 6	a	12 0
Farine d'avoine	9 0	a	9 6
Do de blé d'inde	9 6	a	10 0
Do de sarazin	6 6	a	8 0
GRAINS —Blé par minot	0 0	a	0 0
Orge do	2 3	a	2 6
Pois do	4 0	a	4 6
Avoine do	1 8	a	2 0
Sarazin do	2 3	a	2 6
Blé d'inde	3 6	a	3 9
LÉGUMES —Patates au sac	4 0	a	5 0
Fèves par minot	7 6	a	8 0
Oignons par tresse	0 5	a	0 6
LAITIÈRE —Œufs par doz	1 0	a	1 3
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 1
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERS —Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 6	a	0 7
Saindoux par lbs	0 0	a	1 8
VIANDES —Bœuf à la livre	0 3	a	0 6
Lard do	0 7	a	0 7
Mouton à la livre	0 4	a	0 9
Agneau au quartier	2 6	a	6 7
Veau à la livre	0 6	a	0 8
Lard frais par 100 lbs	45 0	a	47 6
Bœuf do	25 0	a	30 2
VOLAILES —Dindes par couple	12 0	a	18 0
Dindes jeunes do	10 0	a	15 0
Oies do	6 0	a	9 0
Canards do	2 0	a	3 0
Poules do	3 6	a	4 6
Poulets do	3 0	a	4 0
GIBIERS —Canards sauvages	0 0	a	0 0
Pigeons	1 0	a	1 6
Pardrix	3 9	a	4 0
Lièvres 1 couple	1 6	a	0 0

—O—

ALCALIS —Potasse, premières	5 43	a	5 52
secondes	4 70	a	4 70
troisièmes	4 00	a	4 00
Perlasse, premières	5 16	a	5 10
secondes	0 00	a	0 00

Québec, 26 mars 1870

FLEUR —extra supérieure	\$6 52	a	6 50
Extra	5 40	a	5 75
Fancy	5 15	a	5 25
Superfine No 1	5 10	a	5 20
Do forte	5 30	a	5 40
Do No 2	4 60	a	4 75
En poche No 1 p 100 lbs	2 30	a	2 50
Grain p br: de 200 lbs	5 50	a	5 75
Farine d'avoine	5 00	a	5 25
Do de blé d'inde, blanc			
par 200 bs	4 25	a	4 40
Do do do de jaune	4 20	a	4 25
VIANDES —Bœuf, par 100 lbs	9 00	a	10 00
Do par livre	0 10	a	0 12
Mouton do	0 10	a	0 12
Agneau par quartier	0 60	a	1 00
Lard frais par 100 lbs	9 00	a	10 00
Do par livre	0 9	a	0 11
Lard salé do	0 12	a	0 14
Jambon frais	0 11	a	0 12
Do salé et fumé	0 14	a	0 16
Poissons —Saumon p brl 200 lbs	13 0	a	13 25
Do par lbs	0 8	a	0 10
Morue verte par brl	4 00	a	4 25
Do en paquet	0 0	a	0 0
Do par lbs	0 2	a	0 3
Morue sèche par quintal	5 75	a	6 00
Huile de morue par gallon	0 0	a	0 60
Hareng du Labrador	5 00	a	5 25
DIVERS —Beurre frais par livre	0 10	a	0 22
Do salé do	0 17	a	0 19
Volailles par couple	0 75	a	0 80
Dindes do	2 50	a	3 0

Oies do	1 25	a	1 50
Canards do	0 70	a	0 80
Patates par minot	0 55	a	0 60
Oignons par baril	2 75	a	3 00
Avoine par minot	0 40	a	0 42
Pois do	1 00	a	1 25
Œufs, par doz	0 18	a	0 20
Fromage par lbs	0 15	a	0 16
Sucre d'érable p lbs	0 8	a	0 9
Pommes par brl	4 50	a	5 00
Laine p lbs	0 28	a	0 30
Bois par cordes, 3 1/2 p	3 25	a	3 75
Foin par 100 bottes	5 0	a	6 0
Paille do	3 00	a	4 00
PRAUX —Vertes, inspect., p 100 lb	8 0	a	9 00
De moutons, non prép. ch.	0 90	a	1 00
De Veau do p lb.	0 12	a	0 14

St Jean, 26 mars 1870.

Fleur, par quart	4 40	a	4 65
par 100 lbs	2 40	a	2 50
de blé d'inde p. 100 lbs.	1 75	a	1 90
de sarazin do	1 90	a	2 00
Avoine, par 40 lbs	0 30	a	0 33
Orge, 56	0 56	a	0 60
Grain de lin	1 25	a	1 40
de mil	2 00	a	2 25
Pois, par minot	0 60	a	0 70
Blé, do	1 00	a	0 00
Blé d'inde par 56 lbs	0 70	a	0 75
Sarazin 50	0 40	a	0 45
Œufs par douzaine	0 15	a	0 17
Volailles par couple	0 50	a	0 60
Poulets do	0 40	a	0 50
Oies do	1 00	a	1 60
Dindes do	1 50	a	2 00
Pigeons do	0 10	a	0 12
Beurre frais par livre	0 18	a	0 20
salé do	0 15	a	0 17
Saindoux do	0 20	a	0 00
Miel do	0 10	a	0 12
Patates	0 40	a	0 50
Lard frais par 100 lbs	\$0 00	a	10 00
mess par quart	26 00	a	28 00
Bœuf par 100 lbs	5 40	a	6 00
Foin do bottes	4 00	a	5 00
Paille do do	2 00	a	3 00
Bois à la corde	3 00	a	4 50

Les Trois-Rivières 26 mars 1870.

Avoine	\$0 25	a	0 30
Pois	0 70	a	0 80
Gabourage	0 70	a	0 00
Sarazin	0 40	a	0 60
Blé d'inde canadien	0 80	a	0 90
Bœuf par lbs	0 06	a	0 07
Lard do	0 15	a	0 18 1/2
Veau par quartier	0 00	a	0 00
Beurre frais par lbs	0 20	a	0 25
Œufs par douzaine	0 15	a	0 18
Patate au minot	0 75	a	0 80
Foin à la botte	0 05	a	0 00
Paille do	0 00	a	0 00
Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Poule par couple	0 50	a	0 60
Gruisse fondu	0 24	a	0 0
en branche	0 20	a	0 0
Petite graine d'oignon	0 10	a	0 00
Savon du pays	0 8	a	0 10
Saindoux par lbs	0 18	a	0 20

MARCHE DE ST. CESAIRE.

[Préparés spécialement pour le COURRIER.]

St. Césaire, 26 Mars 1870.

Fleur—Farine de blé, par 100lb	\$2 50	a	2 00
d'Avoine do	2 00	a	0 90
de Sarazin do	2 00	a	0 00
Grains —Blé par minot	0 00	a	0 00
Pois do	0 90	a	0 85
Orge do	0 00	a	0 60
Avoine do	0 30	a	0 35
Sarrazin do	0 00	a	0 60
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 80	a	0 90
Gaudriole do	0 43	a	0 44
Légumes —Patates do	0 50	a	0 55
Fèves do	1 40	a	0 00

Oignons do	1 00	a	1 20
Laiteries —Œufs par doz	0 19	a	0 20
Beurre par lbs	0 18 1/2	a	0 20
do salé en tinette	0 18	a	0 21
Divers —Sucre d'érable par lbs	0 11	a	0 12
Miel do	0 10	a	0 00
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre	0 09	a	0 10
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	9 00
Bœuf par quartier	0 05	a	0 08
moutons do	0 42	a	0 60
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 12 1/2	a	0 13
Lard salé par livre	0 12 1/2	a	0 13
Lièvre par couple	0 20	a	0 26
Volailles —Dindes do	1 40	a	1 50
Oies do	1 20	a	1 40
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 40	a	0 50
Poulets do	0 38	a	0 14
Perdrix do	0 20	a	0 25
Pommes do	0 80	a	0 85
Pommes le quart	2 00	a	4 00
Tabac	0 08	a	0 09
Foin par 100 bottes	4 50	a	5 00
Paille par 100 bottes	1 50	a	1 80
Bois —Pruche, par corde	\$1 50	a	0 00
Erable sèche do	2 60	a	3 00
Merisier do	2 50	a	0 60

Montréal 26 mars 1870.

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

Sorel, 26 Mars 1870.

Fleur par quart	5 00	a	5 50
do do cent lbs	2 00	a	2 60
do Bled d'Inde do	1 60	a	0 00
Avoine par 40 lbs	0 25	a	0 28
Orge par 56 lbs	0 60	a	0 80
Mil par 48 lbs	0 00	a	0 00
Pois par minot	0 60	a	0 70
Bled do do	1 00	a	0 00
Bled d'Inde, do do	0 60	a	0 80
Sarrazin, do do	0 40	a	0 50
Patates do do	1 20	a	1 30
Œufs par douzaine	0 25	a	0 30
Volailles par couple	0 60	a	0 80
Oies do do	0 80	a	1 00
Dindes do do	1 60	a	2 00
Pigeons do do	0 17	a	0 20
Beurre frais par lb	0 18	a	0 21
do salé do	0 17	a	0 18
Saindoux par lb	0 18	a	0 22 1/2
Miel do do	0 13	a	0 12 1/2
Lard frais par cent lbs	10 00	a	11 00
do mess par quart	20 00	a	24 00
Bœuf par cent lbs	5 00	a	6 50
Foin par cent bottes	3 50	a	4 00
Paille do do	2 00	a	2 50
Bois à la cord	2 50	a	4 00

Sherbrooke, 26 mar 1870.

Bœuf—par quartier	6	a	9
do livre	5	a	15
Mouton	4	a	6
Agneau	5	a	7
Lard par livre	9	a	10
Beurre—en tinette	18	a	20
do par livre	20	a	25
Fromage	8	a	12
Œufs	17	a	20
Dindes par lb	12	a	15
Poulets	30	a	50
Oies	08	a	09
Patates mint	40	a	50

Sucre d'érable.....	6	@	9
Sarrasin.....	40	@	00
en fleur par poche.....	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot.....	34	@	38
Laine.....	25	@	28
Foin, par ton.....	\$ 8	@	10
Paille, do.....	\$ 6	@	0
Bois—dur, sec.....	\$ 3	@	00
do vert.....	\$ 2	@	3
Miel, la boîte.....	00	@	00

MARCHE DE JOLIETTE.

26 mars 1870.			
piastres cents			
Fleur par quart.....	5 50	@	0 00
do do cent lbs.....	2 20	@	2 4*
do Bled d'Inde do.....	0 00	@	2 00
Avoine par 40 lbs.....	0 25	@	0 30
Orge par 56 lbs.....	0 56	@	0 60
Mil par 48 lbs.....	2 00	@	2 25
Pois par minot.....	0 60	@	0 70
Bled do do.....	1 00	@	1 40
Bled d'Inde do do.....	0 60	@	0 70
Sarrasin do do.....	0 45	@	0 50
Patates do do.....	0 40	@	0 50
Œufs par douzaine.....	0 15	@	0 17
Volailles par couple.....	0 50	@	0 60
Oies do do.....	1 00	@	1 60
Dindes do do.....	1 40	@	2 00
Pigeons do do.....	0 00	@	0 20
Beurre frais par lb.....	6 18	@	0 20
do salé do.....	0 15	@	0 18
Saindoux par lb.....	0 00	@	0 18
Miel do do.....	0 00	@	0 09
Lard frais par cent lbs.....	9 00	@	10 00
do mess par quart.....	20 00	@	25 00
Bœuf par cent lbs.....	5 00	@	6 00
Foin par cent bottes.....	4 00	@	5 00
Paille do do.....	2 00	@	2 50
Bois à la corde.....	3 00	@	3 50

PRIX DU MARCHE D'ACTON.

26 mars 1870.			
piastres cents			
Fleur en poche.....	2 25	@	0 00
Avoine par minot.....	0 32	@	0 36
Goudriole dito.....	0 43	@	0 50
Pois à soupe par minot.....	0 80	@	0 90
Bled d'Inde par minot.....	0 90	@	0 00
Sarrasin dito.....	0 55	@	0 60
Poulets 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 min t.....	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 treffe.....	0 25	@	0 30

Montréal, 24 Mars 1870.

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

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

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 Rimouski, formant un parcours d'environ 26 milles.

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

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

Les contrats pour 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 Rimouski et Bonaventure formant un parcours d'environ 20 milles.

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

La section No. 19 s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No. 18, dans la Province de Québec, en descendant la vallée Matapédia jusqu'à sa sortie, et traversant de là la Rivière Restigouche jusqu'à la station No 370 à l'extrémité ouest de la section No. 3, dans la Province du Nouveau-Brunswick, formant un parcours d'environ 9 1/2 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, 1872.

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

Des Soumissions cachetées, pour les sections Nos. 5, 6 et 7, adressées aux Commissaires du Chemin de Fer Intercolonial, et marquées: "Soumissions," seront reçues à leur Bureau, à Ottawa, jusqu'à 7 heures P. M., Samedi le 10e 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. McLELAN,

Commissaires.

Bureau des Commissaires, Ottawa, 24 mars 1870.

RUCHES A VENDRE

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST. HILAIRE.

Les personnes désireuses de se livrer à l'industrie si lucrative de la culture des Abeilles trouveront en s'adressant au soussigné des Ruches de différents modèles et de constructions variant en leur 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.

Trèfle Alsique

Le soussigné informe les cultivateurs qu'il a encore en mains 600 lbs. de belle graine de Trèfle Alsique qu'il vendra à sa résidence à raison de \$0.30 cts. la livre. Les apiculteurs et ceux qui veulent avoir de belles prairies devront se hâter de faire achat de cette graine ce Trèfle offre un butin excellent aux abeilles, détruit les mauvaises herbes, enrichit le sol, et rapporte de la graine à sa première fleur.

Il offre aussi en vente 37 minots de patates garnet Chili bonnes pour semence.

JOSEPH CHICOINE,

St. Pie, 28 Fevrier 1870.