

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

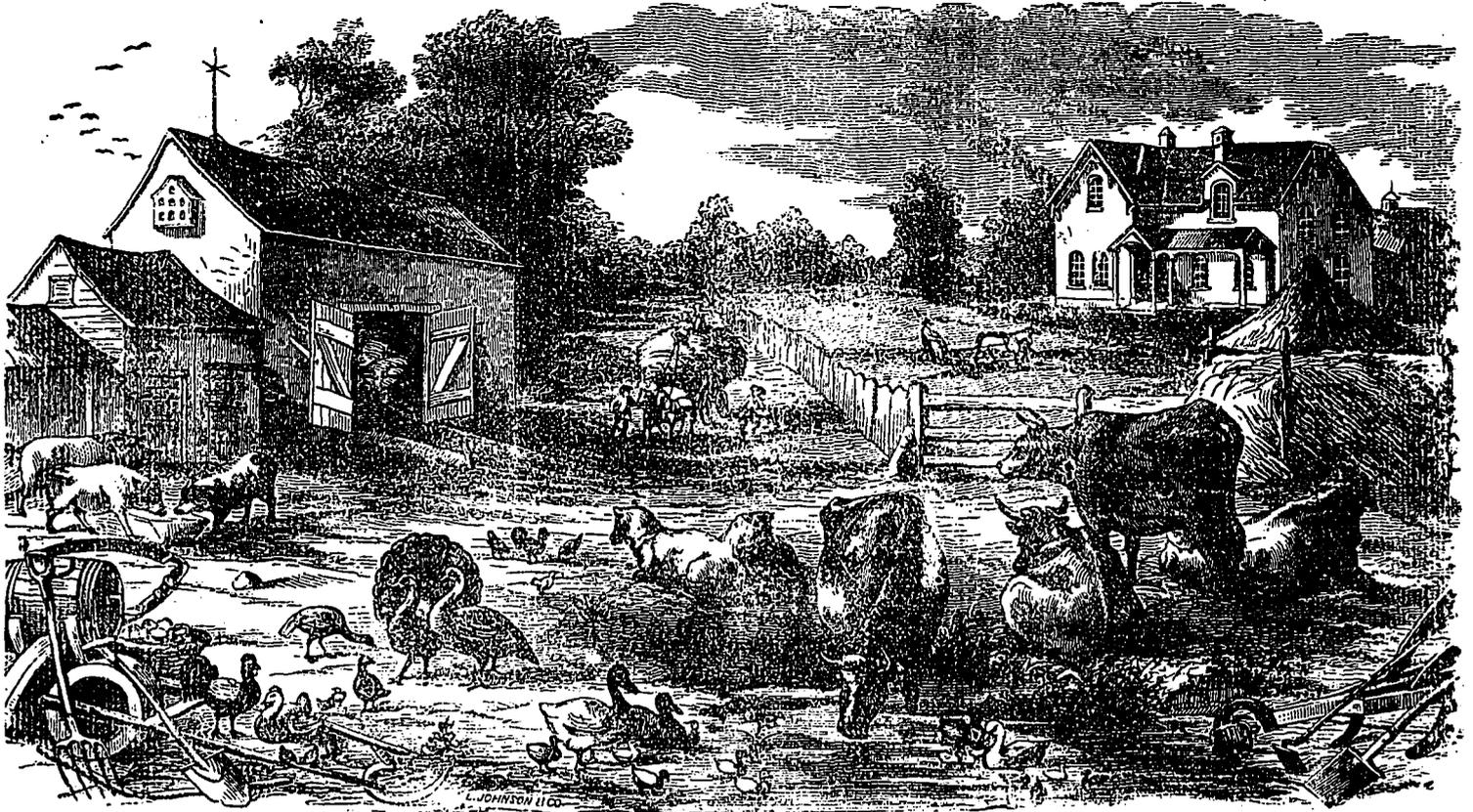
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

- 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.

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 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, 10 Août 1870.

No. 45



## 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 Lassier dans la maison en briques de H.J. Doherty

Liste des prix remportés par les compétiteurs dans le concours pour les fermes les mieux tenues dans les paroisses de St. Pie, St. Dominique, Ste. Rosalie, St. Simon et St. Hugues.

### 1ère CLASSE.—22 COMPÉTITEURS.

1e prix \$18.00, 256 points,	Antoine Casavant, St. Dominique
2e " 15.00, 227 "	Simon Vasseur, St. Pie
3e " 12.00, 213 "	Pierre Langelier, Ste. Rosalie
4e " 10.00, 212 "	Charles Maranda, St. Simon
5e " 8.00, 206 "	Cyprien Lefebvre, St. Hugues
6e " 6.00, 204 "	Pierre Désorey, St. Hugues
7e " 4.00, 202 "	Pierre Duhaime, St. Simon
8e " 2.00, 187 "	T. Brodeur, St. Hugues et A. Roberge, St. Pie
Ment. honorable, 179 "	Nazaire Guilmet, St. Hugues

### 2ème CLASSE.—22 COMPÉTITEURS.

1e prix \$15.00, 161 points,	Antoine Chagnon, St. Dominique
2e " 12.00, 144 "	Alfred Sicotte, St. Simon
3e " 10.00, 133 "	E. Racicot, St. Pie
4e " 8.00, 129 "	M. Dansercan, Ste. Rosalie
5e " 6.00, 123 "	Jos. Dubreuil, Ste. Rosalie
6e " 5.00, 119 "	Elie Millette et Augustin Martin, St. Dominique
7e " 4.00, 118 "	I. Paradis, St. Hugues
Ment honorable 104 "	Louis Jarret, St. Hugues et Louis Valcourt, St. Simon

### 3ème CLASSE.—4 COMPÉTITEURS.

1e prix \$12.00, 67 points,	E. Gatiou, St. Dominique
2e " 10.00, 60 "	Jos. Fugère, St. Dominique
3e " 8.00, 50 "	Pierre Chicoine, St. Dominique

4e	"	6.00,	48	"	I. Archambeault, St. Dominique
5e	"	4.00,	}	non alloués faute de compé- titeurs.	
6e	"	3.00,			
7e	"	2.00,			

—000—

Liste des prix remportés par les compétiteurs dans le concours pour les fermes les mieux tenues dans les paroisses de St. Liboire, Ste. Hélène, St. Ephrem d'Upton, St. Théodore et St. André d'Acton.

1ère CLASSE.—13 COMPÉTITEURS.

1e	prix	\$12.00,	156	points	Antoine Ménard, St. Liboire
2e	"	10.00,	142	"	Augustin Martin, St. Ephrem
3e	"	8.00,	115	"	Pierre Dion, St. Ephrem
4e	"	6.00,	100	"	Ab. Perron, Ste. Hélène
5e	"	4.00,	91	"	Médard Desmarais St. Liboire
Ment.	honorable,	90	"		H. Beauregard, Ste. Hélène

2ème CLASSE.—6 COMPÉTITEURS.

1e	prix,	non alloué.			
2e	"	\$6.00,	60	points,	J. Bte. Pariseau, Ste. Hélène
3e	"	5.00,	57	"	Flavien Dion, St. Ephrem
4e	"	4.00,	51	"	Pierre Savoie, St. Ephrem
5e	"	2.00,	50	"	Michel Desmarais, St. Liboire
Ment.	honorable,	36	"		Pierre Brodeur, St. Liboire

N. B.—Les notes des Juges seront publiées avec le rapport général des Directeurs de la Société.

*The American Agriculturist.*—Le No. du mois d'août de ce journal nous est arrivé la semaine dernière. Il contient comme d'habitude des articles excessivement intéressants sur tout ce qui rapporte à l'agriculture. Tous les départements trouvent leur contingent dans cette publication; ce qui la rend d'une utilité incontestable pour toute famille d'agriculteurs.

Ce journal est publié à New-York, par Orange Judd & Co. No. 245 Broadway.

Etat du revenu et dépenses du Canada pour le mois finissant le 31 juillet 1870.

Données	\$879,789.79
Excise	314,409.05
Postes	82,667.69
Travaux Publics	115,284.90
Estampilles	5,669.09
Divers	183,656.17
Recettes totales	1581,476.69
Dépenses	2,367,695.10
Surplus de dépenses	\$786,218.41

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

NEUVIÈME CLASSE.—LIMOUSINES.

L'écusson des vaches limousines, en remontant vers la vulve, affecte la forme d'une flèche.

HAUTE-TAILLE.

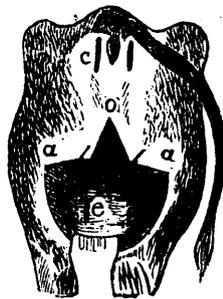


1er. ordre.

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

La peau de l'écusson est de même couleur que dans les classes précédentes; le pis est souple et couvert d'un poil doux et soyeux; l'écusson part aussi du milieu des quatre trayons, s'étend en dedans et au-dessus des jarrets, remonte et déborde sur les cuisses jusqu'aux points *aa*. Deux lignes transversales vont en s'abaissant un peu jusqu'aux points *jj*.

Des points *jj* s'élancent deux lignes obliques qui vont se joindre en *o* près de la vulve. A droite et à gauche de la vulve sont deux épis fessard *cc* de poil montant. Au dessus des trayons postérieurs sont deux épis ovales de poil descendant, marqués *ee*.

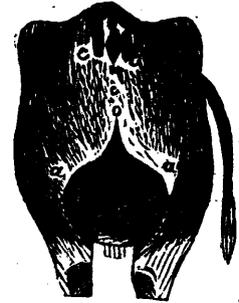


2e. ordre.

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

L'écusson de cet ordre a la même forme que celui de l'ordre précédent; il est seulement un peu moins étendu.

Les lignes *aj* sont horizontales et plus éloignées de la vulve. Les épis à droite et à gauche de celle-ci sont plus longs et plus larges; il n'y a qu'un épi ovale au-dessus des trayons.

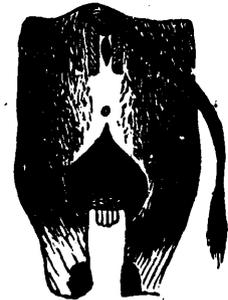


3e. ordre.

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

L'écusson est encore plus resserré; l'épi fessard *c* de poil montant à gauche de la vulve est plus long et plus large que celui de droite; il est formé d'un poil plus gros.

Il n'y a pas d'épi ovale au-dessus des trayons; la pointe *o* est encore plus distante de la vulve.



4e. ordre.

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

L'écusson est plus étroit et plus rabbaissé; les points *aa* sont plus bas, et l'écusson prend une forme un peu arrondie.

Le point *o* est encore plus rapproché des trayons; les épis de poil montant à droite et à gauche de la vulve sont hérissés.



5e. ordre.

Ces vaches donnent trois pots de lait

par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de quatre mois.

L'écusson est tout-à fait arrondi. La pointe est très-éloignée de la vulve ; dans le fond des cuisses apparaissent deux épis cuissards *g* de poil descendant ; ils sont plus ou moins larges, et annoncent une suppression de lait.

Les épis fessards placés sur les côtés de la vulve sont plus grands que dans l'ordre précédent.



6e. ordre.

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

L'écusson, bien que de même forme que dans le cinquième ordre, est tellement rétréci entre les cuisses qu'il devient peu appréciable.

Les épis fessards de contre-poil montant sont plus étendus, plus hérissés et plus larges : signe de dégénérescence :

—o—  
TAILLE MOYENNE.

## 1er. ordre.

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

## 2e. ordre.

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

## 3e. ordre.

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

## 4e. ordre.

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

## 5e. ordre.

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

## 6e. ordre.

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

## PETITE-TAILLE.

## 1er. ordre.

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

## 2e. ordre.

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

## 3e. ordre.

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

## 3e. ordre.

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

## 4e. ordre.

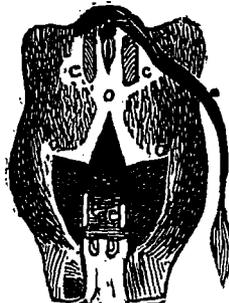
Ces vaches donnent deux pots de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de cinq mois.

## 5e. ordre.

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

## 6e. ordre.

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



BATARDES.

Les épis de poil montant à droite et à gauche de la vulve marqués *cc* ont les mêmes longueur et largeur que ceux des vaches bâtardes courbe-lignes et bicornes.

Ce sont les signes caractéristiques des vaches dégénérées et bâtardes appartenant à cette classe.

(A continuer.)

## COLONISATION.

La question de la colonisation est celle qui mérite le plus d'attention de la part des cultivateurs : outre l'intérêt national, il y va de l'intérêt particulier en même temps. Plusieurs raisons induisent nos cultivateurs à émigrer sur les terres incultes. D'abord comme citoyens, comme patriotes ils doivent viser à l'agrandissement matériel de leur pays et de leur nationalité

Le nombre de jeunes gens qui s'attachent à l'agriculture diminue de plus en plus. Les idées sont à l'éloignement, de la maison paternelle. Ceci s'explique. La plupart des cultivateurs dans les seigneuries possèdent une lièzière de terre de deux arpents de front sur 30 de profondeur. Cette terre, grâce à la culture impropre qu'elle subit depuis nombre d'années, rapporte juste ce qu'il faut pour payer les dépenses de la vie, et encore faut-il souvent s'endotter pour soutenir ce luxe ridicule qui ronge nos campagnes. Qu'arrive-t-il? les jeunes garçons s'aperçoivent, à mesure qu'ils grandissent, qu'ils n'ont point d'avenir sur la ferme paternelle. Ils voient, qu'aux prix que se vendent les terres voisines, leur père ne pourra jamais les établir. Alors l'esprit d'aventure s'empare d'eux et les pousse dans des voyages lointains, d'où ils ne reviennent au bout de quelques années que pour repartir encore et continuer ainsi à user leur vie sans jamais être utiles ni à eux-mêmes, ni à leur patrie.

Si au contraire un cultivateur vendait sa terre à son voisin et prenait le prix de vente pour aller s'établir dans les cantons de l'Est, il pourrait y acquérir une propriété immense en étendue, au sol riche et fertile ; il vivrait mieux lui et sa famille qu'il ne vit sur sa terre de 60 arpents ; ses enfants sentant de l'avenir à travailler sur la terre paternelle, ne chercheraient pas à émigrer ; et il aurait le plaisir de les voir s'établir autour de lui, grandir, prospérer et faire de bons chefs de famille à leur tour. Voilà un des côtés sous lesquels on peut envisager la colonisation :

Un autre point de vue sous lequel on peut se placer est celui-ci. Tout le monde admet que pour réussir en agriculture avec les progrès modernes, il faut de l'espace, et une ferme de 60 arpents est certainement insuffisante pour former une bonne exploitation agricole.

NOUVEL INSECTE.—Nous apprenons des cultivateurs demeurant dans les environs de Québec qu'un nouvel insecte fait des ravages dans l'avoine. Il est absolument différent de celui qui a visité les récoltes de l'année dernière.—

*L'Événement.*

L'inconvénient disparaîtrait si les propriétaires de petites fermes comme celles-là, comprenaient une bonne foi les avantages de la colonisation. S'il pouvait s'établir un courant colonisateur parmi nos populations rurales, on verrait de suite les grandes fermes se former partout, et l'agriculture prendre un nouvel essor. Nous reviendrons souvent sur ce sujet de la colonisation, car nous considérons qu'il ne saurait trop être médité par les cultivateurs et par les amis de l'agriculture.

#### TRAVAUX DU MOIS D'AOUT.

Ce mois, de même que les deux suivants, est d'une très-grande importance pour le cultivateur. C'est l'époque où il recueille une partie de ses produits, fruits de ses avances et de ses pénibles labours.

Il faut, dans cette saison, un redoublement d'activité, de soins et d'intelligence. Si le beau temps persiste, tous les cultivateurs, l'inepte et l'habile, le paresseux et l'ignorant finiront par réussir ; mais si la température contraire les opérations agricoles, si, par exemple, les pluies sont fréquentes ou persistantes, ou s'il survient une forte sécheresse accompagnée de vents, on verra une grande différence dans le succès de l'un ou de l'autre. Le premier, c'est-à-dire l'inepte ou le paresseux, perdra une grande partie de sa récolte ; le second, au contraire, sauvera tout ou presque tout. Quand arrive le moment de couper ou de rentrer les produits, on doit se dire que chaque jour de retard est une perte énorme, et il ne faut pas craindre de prendre, s'il le faut, le double de bras pour faire l'ouvrage en moitié moins de temps.

**Récoltes.**—On continue actuellement la fenaison avec tous les soins qu'exige cette importante opération. Puis, vers la dernière quinzaine de ce mois, on fait la seconde coupe des trèfles et on commence la récolte des grains qui sont arrivés à une maturité suffisante : sont les blés d'automne, les *goudrioles*, les blés de printemps, l'orge, le seigle, l'avoine, les lentilles, les pois, et on commence l'arrachage du lin et du chanvre semés de bonne heure.

Ordinairement les blés doivent se récolter avant leur complète maturité ; d'abord, parce que le grain est de meilleure qualité et produit plus de farine à la mouture et ensuite parcequ'il n'é-

prouve point de perte par l'égrainage. Le moment le plus propice c'est lorsque le grain est encore tendre, mais non pas en lait. La couleur de la paille ne donne pas d'indices bien certains, car dans les années de sécheresse, elle est déjà jaune vers le haut et le grain est encore laitoux ; tandis que le contraire arrive dans les autres années humides.

L'orge faite de bon heure au printemps est récoltée vers le commencement de ce mois, puis rentrée et immédiatement battue pour être livrée à la vente, alors le cultivateur peut profiter des prix momentanément élevés de l'époque actuelle.

Pendant ce mois, on ne fait que commencer la récolte de l'avoine, pour la continuer pendant une grande partie du mois suivant. Cette céréale mûrit très inégalement ; de sorte que pour éviter des pertes, on est obligé de couper dès que les premiers grains sont murs ; quoique les derniers formés soient encore verts. C'est encore pour cette raison que l'avoine reste en javelles sur le champ plus longtemps que les autres céréales. Mais ce long *javelage* ne lui fait pas tort ; quelques pluies, pourvu qu'elle ne soit pas trop fortes, ni de longue durée, sont même favorables au javelage et font augmenter le volume et la qualité du grain, car ce dernier se nourrit encore des sucs contenus dans le tige ; le battage est on outre rendu plus facile. Cependant on abuse trop souvent du javelage, aussi perd-t-on une partie des meilleurs grains et la paille se trouve-t-elle fortement détériorée.

La récolte des lentilles demande beaucoup de précautions, et si on ne peut saisir le moment favorable pour son exécution, on s'expose à laisser une grande partie des meilleures graines sur le champ ; car, sous l'action des fréquentes alternatives de pluie et de sécheresse, aussitôt que les gousses sont jaunes, elles s'ouvrent spontanément, lors même que la plante est encore verte.

L'opération s'exécute le matin, à la rosée, par le faucillage ou l'arrachage des tiges. On les met ensuite en petits tas que l'on retourne de temps en temps avec précaution ; quelques jours après on les rentre et on les bat immédiatement ; puis on fait sécher à l'air libre les pesas dont la valeur nutritive est à peu près égale à celle du foin.

Les pois doivent être traités à peu près de la même manière.

Quant à la récolte du lin et du chanvre, on ne fait que la commencer en août, nous n'en parlerons qu'en septembre.

Enfin, c'est à la fin de ce mois que l'on fait la seconde coupe du trèfle.—  
J. D. S. —*Gazette des Campagnes.*

#### CONSERVATION DE LA VIANDE PENDANT LES GRANDES CHALEURS.

On sait quelles difficultés on trouve à conserver les viandes, pendant les chaleurs de l'été, dans les fermes éloignées ou même dans les villages, où le plus souvent les bouchers ne tuent qu'une fois par semaine.

Il est donc utile de faire connaître un excellent procédé de conservation, usité depuis longtemps et jusqu'à présent très-peu répandu, quoique certains ouvriers, notamment la *Chimie* de M. Girardin, en fassent une courte mention.

Depuis huit ans, j'emploie cette méthode, qui est d'une simplicité parfaite. Voici en quoi elle consiste :

La viande est plongée dans de grandes terrines ou dans des pots de grès, placés à la cave ou dans un cellier, et remplis de lait caillé, ou de lait écrémé qui, dans ces conditions, ne tarde pas à se cailler.

Pour la forcer à plonger ce qui est essentiel, on la charge avec des pierres bien propres.

La viande se conserve ainsi pendant plus de huit jours sans prendre le moindre mauvais goût ; elle s'attendrit et s'améliore plutôt. Au moment de l'employer, on la lave et on l'essuie.

Le lait caillé peut servir pour nourrir les porcs. Comment agit le lait caillé dans cette circonstance ? Il m'est impossible de l'expliquer, quant à présent. Mais l'important, c'est que cette méthode est parfaitement sûre et très économique.

ER. GUINET.

#### BLE-D'INDE.

Les cultivateurs qui conservent leur propre semence, devront choisir les plus beaux épis de leur champ de blé-d'inde.

Il est très facile d'améliorer son grain de semence ; mais c'est aussi très facile de la détériorer en ne prenant pour mettre en terre que les restes des tas de grains.

## LES PÂTURAGES POUR LES COCHONS.

Le cultivateur qui s'adonne à l'élevage des cochons doit avoir des pâturages à leur donner durant l'été. Sans cela, il court bien des chances de ne pas avoir un surplus de recettes sur les dépenses.

Le trèfle est ce qui est jugé la meilleure chose pour les cochons, mais, même, il est préférable de les mettre dans les mauvaises herbes, plutôt que de ne pas leur donner de pâturages du tout. Quand on se trouve dans cette dernière position, il est très-avantageux de faucher de l'herbe et de la leur donner ; du trèfle fauché et servi vert est ce qu'il y a de mieux.

Aussitôt que les pâturages peuvent être utilisés en printemps, il faut y envoyer les cochons, car c'est alors qu'il préfère l'herbe, vu qu'elle est plus courte et plus tendre qu'en aucun autre temps. On peut leur donner en outre un peu de sel, et cela suffira pour leur permettre de subsister comme il faut, et de profiter. Quelques personnes aiment à leur donner aussi un peu de blé-d'inde tous les jours ; ainsi traités, ils seront plus avancés plus l'engrais à l'automne, mais quand ils seront véritablement à l'engrais, ils ne feront pas aussi bien que si on ne leur avait point donné ce blé-d'inde. Un bon pâturage, de la bonne eau, de l'ombre, voilà ce qui suffit. Ils n'engraissent pas, mais ils seront bien préparés à engraisser.

Nourrir un cochon durant tout l'été au grain est un mauvais système, à moins qu'on ne veuille les engraisser durant l'été même. Il coûte autant qu'il rapporte d'argent. Et puis, il est plus sujet à toute espèce de maux qui lui nuisent excessivement quand il s'agit d'engraisser. Et c'est très-important qu'un cochon ait une bonne santé, autrement on ne peut espérer l'engraisser autant que sa taille l'aurait permis. Le pâturage est le meilleur moyen d'avoir des cochons en bonne santé. Dans l'engrais des cochons, on vise au poids ; la valeur vient de là. Le grand point est donc de le faire profiter autant que possible et de le mettre en état de bien engraisser. Or, il est bien certain que le blé-d'inde n'est pas ce qui fait profiter un cochon. Et puis, si la santé de l'animal est bonne quand on le met à l'engrais, il pourra se conserver ainsi en bonne santé assez longtemps pour engraisser à sa fin ; mais si on a gâté déjà son estomac par les grains, on sera

obligé de le tuer avant ce terme, car il perdra l'appétit, par cause de maladie, et le surplus de la nourriture qu'on lui donnera alors, ne lui servira de rien.

Ainsi, si l'on veut avoir des cochons desquels on puisse tirer un véritable profit, qu'on les prépare à l'engrais en les mettant dans de bons pâturages.

—(Communiqué.)

## L'ESPRIT PUBLIC.

Un des principaux objets que doit se proposer le journalisme agricole, est de faire comprendre au cultivateur son importance sociale et les divers devoirs qu'il est appelé à remplir vis-à-vis la société. Si chaque cultivateur borne ses vues aux limites de son champ, si on l'habitue à ne considérer que les affaires de sa ferme et son intérêt particulier, il ne faudra pas s'étonner de voir la classe rurale manquer d'esprit public et ne jamais exercer son intelligence en dehors d'un cercle rétréci. Et pourtant de la manière de penser des cultivateurs, de leurs notions plus ou moins larges, dépendra leur influence sociale et politique ; et comme dans le pays, c'est la classe agricole qui est appelée à gouverner, il est de la suprême importance que des idées larges lui soient inculquées, et que l'on cherche à développer chez elle ce que l'on appelle *l'Esprit public*.

Malheureusement il y a beaucoup à faire pour répandre cet esprit public parmi nous. Car son absence se fait sentir à chaque instant dans nos campagnes.

Voulez-vous savoir lecteur ce que c'est que l'esprit public ? Voici :—Un cultivateur est attentif à entretenir son chemin de front et ses travaux mitoyens, s'il se présente une mesure d'intérêt public dans la paroisse il est son chaud partisan ; il s'intéresse au bien général de sa localité, aux progrès de l'agriculture, en un mot il ne pense pas qu'à lui ; il sait s'élever, en temps et lieu au dessus de ses intérêts pour y placer l'intérêt général. Lecteur voilà un homme que vous rencontrez dans chaque paroisse, cet homme est animé d'*Esprit public*. Maintenant voici un cultivateur animé d'un esprit opposé :

Pourvu qu'il passe dans un chemin et qu'il ait la chance de ne pas se tordre le cou lui-même, il se croirait mort s'il donnait un cinq minute pour réparer ce mauvais pas et prévenir des

malheurs probables. S'il s'agit de construire un pont public, vous le voyez s'agiter, cabaler pour que le pont soit construit juste de manière à ne durer qu'une couple d'année ; car d'ici à ce temps-là il peut vendre sa terre et il se trouverait à avoir payé pour les autres. S'agit-il d'engager des institutrices, il cabalera pour qu'on les aient au rabais peu importe que les enfants n'apprennent rien pourvu que ça coûte moins cher. Cet homme trouve les arbres bien beaux, ne fait qu'approver ceux qui en plantent ; mais quand on lui conseille d'en planter autour de sa demeure, il répond qu'il est trop âgé et qu'il n'aura pas le temps d'en jouir lui-même, et que d'ailleurs, il peut vendre sa terre et qu'il se trouverait à avoir travaillé pour les étrangers. Voilà lecteur le portrait que vous rencontrez tous les jours : cet homme n'a pas d'esprit public. Nous laissons à ceux qui s'intéressent au sort de nos campagnes à juger s'il y règne ou non assez d'esprit public et quels sont les moyens de le faire régner là où il manque.

UN CULTIVATEUR.

## LE TABAC AU MOIS D'AOUT.

Cette époque est la plus critique pour le tabac, quoiqu'elle soit en même temps l'époque où il fait plus de progrès, s'il est bien soigné.

C'est le temps où les vers déposent leurs larves sur les feuilles durant la nuit. Si les cultivateurs n'ont pas le soin de les enlever chaque matin en y mettant la plus grande précaution, les plantes dépériront.

Aussitôt que le tabac est parvenu à une hauteur suffisante il faut l'étêter, et casser les fleurs et les rejetons.

Ces petits soins doivent être donnés au tabac très assiduellement, autrement on s'expose à perdre le fruit de son travail.

*Meilleur moyen d'engraisser les cochons rapidement.*—Prenez deux parties d'orge, deux de blé-d'inde, et une partie d'avoine. Faites moudre le tout ensemble. Faites bouillir cette moulée, et donnez-la à vos cochons après qu'elle s'est refroidie.

Par ce système, on peut faire gagner à un cochon une livre de pesanteur par jour, jusqu'à l'âge d'un an.

*Pourquoi l'Agriculture est-elle moins favorisée qu'elle le commerce et l'industrie.*

"C'est que le commerce et l'industrie ont la voix plus haute. Ceux qui s'y intéressent savent s'unir, se grouper, faire entendre des doléances incessantes. On voit les masses agitées et menaçantes des ouvriers des villes; on n'entend pas les cultivateurs courbés sur le sol, occupés à arracher péniblement l'aliment d'une vie précaire. Les ouvriers des campagnes vivent dispersés, contents de leur pain noir et d'une maigre pitance, dont la menace suffirait, aux yeux des citadins, pour légitimer une révolution; ils attendent avec patience la poule au pot de Henri IV, comme un Messie dont la venue leur paraît très-problématique. On a donc couru au commerce et à l'industrie comme aux plus criards et aux plus pressés.

"Il faut que l'agriculture à son tour s'agite, mais pacifiquement, qu'elle se forme une opinion au point de ses intérêts. Il faut qu'elle veuille sérieusement et ardemment qu'on travaille pour elle: il faut qu'elle se compte et qu'elle exige, et nul ne l'en blâmera, car en travaillant pour elle on travaille pour tous.

"Ce que réclame l'agriculture pour prospérer, ce n'est point des primes insignifiantes, quelques honneurs accordés à des hommes plus ou moins méritants: il lui faut des nouvelles dispositions législatives qui aient pour effet de la placer au rang des autres industries, qui protègent ces produits; des mesures, qui par l'appât du bénéfice, la forcent à se développer.

"Mais tout cela ne peut être improvisé; ce doit être, au contraire, le résultat d'une étude approfondie.

"Or, cela ne peut s'attendre que très difficilement d'un conseil exposé à tous les orages de la vie parlementaire; sans cesse en butte aux intrigues des coteries politiques."—J. BONHOMME [de l'Aveyron.]—*Gazette des Campagnes.*

*Recettes d'économie domestique. Procédé pour blanchir le tulle et la mousseline.*—Raites bouillir deux œufs rées de riz dans un demi-litre d'eau; laissez cuire le riz en pâte, vous le passerez dans un linge, et pendant que le riz est chaud, joignez-y un peu de bleu rapé, de manière à l'azurer légèrement.

Vous aurez préparé une eau de savon un peu forte en faisant bouillir du savon de Marseille très-blanc; trempez votre tissu dans cette savonnade et frottez-le pour bien le nettoyer. Au sortir de l'eau de savon, vous baignerez dans l'eau de riz deux ou trois fois; vous rincerez ensuite à l'eau tiède; vous repasserez avec un fer bien chaud, lorsque l'étoffe se sera à moitié sèche, en mettant un papier Joseph entre le fer et le tissu.

### CONCOMBE.

Choisissez les plus beaux et les plus avancés pour la graine. Et tous les jours, ramassez les petits pour mariner.



## PROVINCE DE QUÉBEC. CHAMBRE DU PARLEMENT. BILLS PRIVÉS.

LES personnes qui se proposent de s'adresser à la Législature de la Province de Québec pour obtenir la passation de BILLS PRIVÉS ou LOI CAUX, portant concession de privilèges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de régler des arpentages ou définir des limites, ou de faire toute chose qui aurait l'effet de compromettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que, par les règles du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législative respectivement (lesquelles règles sont publiées au long dans la "Gazette Officielle de Québec"), elles sont requises d'en donner DEUX MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande); dans la "Gazette Officielle de Québec," en anglais et en français, et aussi dans un journal anglais et dans un journal français publiés dans le district concerné, et de remplir les formalités qui y sont mentionnées. Le premier et le dernier de tels avis devant être envoyés au Bureau des Bills Privés de chaque Chambre.

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

BOUCHER DE BOUCHERVILLE,

Greffier du Con. Lég.

G. M. MUIR,

Greffier de l'Ass. Lég.

Québec, 4 juillet 1870.

OHICOINE & BERNIER.

AVOCATS,

(Rue des Cascades St. Hyacinthe.)

Maison de Archambault vis-à-vis St. Blanchard.

Suivront les Cours Civiles et Criminelles.

J. A. OHICOINE, T. A. BERNIER.

St. Hyacinthe, 13 août 1869.

## Le Concours Provincial AGRICOLE et INDUSTRIEL POUR 1870

Ouvert au monde entier!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL

Près de Mile-End.

Prix offerts \$12,000 à \$15,000

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

Les entrées dans le département Agricole devront nécessairement être faites le ou avant Samedi, le 27 AOÛT, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à Samedi, le 3 Septembre, ainsi que pour les objets du département Industriel.

N.B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles le Secrétaire les refusera intailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemin de Fer et de Navigation, pour rapporter, FRANCO, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aura pas été vendu.

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

GEORGES LECLERE,

Secrétaire C.A.P.Q.

Montréal, 14 juin 1870.

## TERRE A VENDRE.

DANS STE. ANNE DE STUKELY

Le soussigné offre en vente 190 acres de terre en bon état de culture et en bon bois debout, dans le dixième rang de Stukely, à 3 milles de l'Eglise, et à un mille et demi du village de Lawrenceville, où l'on trouve un magasin, un moulin à scie et à farine, forgeron, etc., etc. La terre est bâtie d'une bonne maison, deux granges, remises, hangar et deux sheds de 48 pieds.

Prix modéré.—Conditions faciles.

S'adresser sur les lieux à

NARCISSE HUDON.

Lawrenceville 8 juin 1870.

## A VENDRE.

Le soussigné offre en vente les lots No. 10, 11, 12 et 13 dans le 7ième rang du Township de Clifton contenant 550 acres de terre dont 50 acres sont en partie défrichés, le reste étant 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 bâtisses.

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 du bois ou de marchandises ou désirant cultiver.

Termes avantageux,

S'adresser à

A. G. WOODWARD,

19 avril.

Sherbrooke.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe 10 Août.  
Greenbacks achetés à 19 p c de dis-  
compte en argent courant.  
Argent acheté à 7 p. c.  
Petites monnaies achetées à 12 p. c.  
de discompte.  
Or, à New-York, le 9 Août à  
2 hrs. P. M., 118 $\frac{3}{4}$ .

CORCORAN & ST. JACQUES,  
Courtiers de St. Hyacinthe.

DEPARTEMENT DES DOUANES.

OTTAWA. 5 Août 1870.

L'Escompte autorisée sur les Envois  
Américains, jusqu'à avis contraire, est  
le 18 par cent.

R. S. M. BOUCHETTE  
Commissaire des Douanes.

Montréal, Samedi, 6 août.

Le marché aux farines est lourd.  
Reçu aujourd'hui 4,401 quarts.

Farine par 100 lbs.—Supérieure ex-  
tra, nominal; extra 6.50 à 6.60; de  
goût 6.20 à 6.30 superfine blé du Cana-  
da 6.00 à 6.10; superfine blé de l'Ouest  
5.60 à 5.80; superfine forte du Canada,  
6.10 à 6.20; farine forte de boulanger  
6.35 à 6.50; superfine du Canada No.  
2, 5.50; No. 2 des Etats de l'Ouest 5.40  
à 5.50; fine 5.25 à 5.30; moyenne 4.50  
à 4.75; recoupes 3.85; farine en sac  
du H.C. 3.00 par 100 lbs. selon la qua-  
lité; farine en sac de la cité (livrée)  
3.25.

Farine d'avoine par qrt de 200 lbs.—  
Tranquille, de 4 00 à 5.00, selon la qua-  
lité.

Blé, par mts de 60 lbs.—Milwaukee  
No. 2, en magasin, offert à 1.21, Chica-  
go à 1.20; mais ce prix est au-dessus  
de ceux des acheteurs.

Pois, par 60 lbs.—Peut être coté à 95c.  
Avoine, par mts de 32 lbs.—Dernière  
vente pour exportation à 44c.

Saindoux, par lb.—Lourd, à 14c.

Beurre, par lb.—Nouveau 19 à 20c  
pour le commerce de la cité.

Fromage, par lb.—Ferme; à 11 $\frac{1}{2}$ c  
pour manufacture de choix.

Lard, par qrt de 200 lbs.—Ferme;  
mess 29.00 à 29.50; mess mince 26.00  
à 27; prime mess, 24.00; prime 22.00.

Alcalis, par 100 lbs.—Premières 7.00  
à 7.10.

—o—

St. Hyacinthe, 9 août 1870.

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

Orge par 50 lbs.....	£0 2 9
Avoine par 36 lbs.....	0 2 3
Pois par 66 lbs.....	0 4 6
Graine de lin.....	0 0 0

St Hyacinthe 30 Juillet 1870.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$6 50	a	6 55
" en poche p 100 lbs	3 50	a	3 75
GRAINS—Orge par minot	0 60	a	0 75
Avoine do	0 40	a	0 45
Gaudirole do	0 00	a	0 50
Pois do	0 75	a	0 90
Blé do	1 12	a	0 00
Blé-d'inde do	0 90	a	0 00
Sarrazin 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 50	a	0 50
Poulets do	0 25	a	0 30
VIANDES—Bœuf à la livre	0 00	a	0 10
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veau au quartier	0 80	a	1 00
Mouton, par quartier	0 60	a	1 00
Lard par livre	0 13	a	0 15
Do par 100 lbs	10 00	a	11 00
DIVERSES—Patates au minot	1 00	a	0 00
Beurre en livre	0 12	a	0 15
Do en tinette	0 00	a	0 00
Sucre d'érable	0 10	a	0 12
Œufs la douzaine	0 10	a	0 12
Suif la livre	0 00	a	0 0 0
Foin par 100 bottes	6 0	a	8 0
Paille do	0 0	a	0 0
Choux la pièce	0 0	a	0 5
Miel la livre	0 10	a	0 0
Savon do	0 10	a	0 00
Oignons la tresse	0 20	a	0 25
Fèves le pot	0 6	a	0 10
Laine	0 30	a	0 40
Navets la pièce	0 0	a	0 0
Pommes par minot	1 20	a	1 50
do quart	3 00	a	4 0
Tabac par lb	0 10	a	0 17

Montréal 29 juillet 1870.

FARINE—Blé par 100 lbs	17 0	a	18 0
Farine d'avoine	12 6	a	13 0
Do de blé d'inde	9 6	a	10 6
Do de sarrasin	9 0	a	10 3
GRAINS—Blé par minot	0 0	a	0 0
Orge do	2 6	a	3 0
Pois do	4 6	a	5 5
Avoine do	2 6	a	2 9
Sarrazin do	2 9	a	3 0
Blé-d'inde	0 0	a	0 0
LEGUMES—Patates au sac	5 0	a	5 6
Fèves par minot	7 6	a	8 0
Oignons par tresse	0 8	a	0 6
LAITERIE—Œufs par doz	0 9	a	1 0
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 1
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERSES—Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 6	a	0 7
Saindoux par lbs	0 0	a	1 8
VIANDES—Bœuf à la livre	0 3	a	0 6
Lard do	0 7	a	0 7
Mouton à la livre	0 4	a	0 9
Agneau au quartier	2 0	a	6 7
Veau à la livre	0 6	a	0 8
Lard frais par 100 lbs	45 0	a	47 6
Bœuf do	25 0	a	30 2
VOLAILLES—Dindes par couple	15 0	a	20 0
Dindes jeunes do	10 0	a	15 0
Oies do	6 0	a	9 0
Canards do	5 0	a	6 0
Poules do	5 0	a	6 0
Poulets do	3 0	a	5 0
GIBIERS—Canards sauvages	2 0	a	3 0
Pigeons	1 0	a	1 6
Pardrix	0 0	a	0 0
Lièvres 1 couple	0 0	a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières	5 43	a	5 52
secondes	4 70	a	4 76
troisièmes	4 00	a	4 00
Perlasse, premières	5 18	a	5 19

Québec, 4 Août 1870.

FLEUR—extra supérieure	\$7 50	a	8 00
Extra	7 25	a	7 50
Fancy	6 70	a	6 80
Superfine No 1	6 45	a	6 55
Do forte	7 00	a	7 25
Do No 2	6 00	a	6 10

En poche No. 1 p 100 lbs	3 00	a	3 20
Grain p bri de 200 lbs	5 10	a	5 25
Farine d'avoine	5 75	a	6 00
Do de blé-d'inde, blanch			
par 200 lbs	4 60	a	4 75
Do do do de jaune	4 50	a	4 75
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	8 50	a	9 00
Do par livre	0 7	a	0 12
Mouton do	0 10	a	0 12
Agneau par quartier	0 60	a	1 00
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	9 00
Do par livre	0 9	a	0 12
Lard salé do	0 12	a	00 14
Jambon frais	0 11	a	0 12
Do salé et fumé	0 14	a	0 15
Poissons—Saumon p bri 200 lbs	14 0	a	0 00
Do par lbs	0 0	a	0 8
Mortue verte par bri	3 25	a	3 40
Do en paquet	0 0	a	0 0
Do par lbs	0 2	a	0 3
Morue sèche par quintal	5 25	a	5 50
Huile de morue par gallon	0 0	a	0 62
Hareng du Labrador	3 50	a	4 00
DIVERSES—Beurre frais par livre	0 20	a	0 22
Do salé do	0 17	a	0 18
Volailles par couple	0 75	a	0 00
Dindes do	2 50	a	0 0
Oies do	2 25	a	2 50
Canards do	0 70	a	0 80
Patates par minot	0 25	a	0 30
Oignons par baril	2 75	a	3 00
Avoine par minot	0 50	a	0 50
Pois do	1 60	a	1 25
Œufs, par doz	6 15	a	0 16
Fromage par lbs	0 13	a	0 14
Sucre d'érable p lbs	0 9	a	0 10
Pommes par bri	3 50	a	5 00
Laine p lbs	0 28	a	0 33
Bois par cordus, 24 p	2 25	a	3 00
Foin par 100 bottes	6 0	a	7 0
Paille do	3 50	a	4 00
Peaux—Ventes, inspect., p 100 lb	9 50	a	10 00
De moutons, non prép. ch.	0 40	a	1 80
De veau do p lb	0 15	a	0 0

Montréal 30 juillet 1870.

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs	\$7	a	\$8
2me qualité	6	a	7
Vache à lait	29	a	30
Extra	30	a	50
Veaux, 1re qualité	8	a	10
2me qualité	6	a	8
3me qualité	3	a	6
Moutons, 1re qualité	6	a	8
2me qualité	4	a	6
Agneaux, 1re qualité	3	a	4
2me qualité	2	a	3
Cochons	10	a	15
Foin, 1re qualité par 100 lbs	8	a	9
2me qualité	6	a	8
Paille, 1re qualité	4	a	5

St Jean, 5 août 1870.

Fleur, par quart	6 75	a	7 00
par 100 lbs	3 40	a	3 50
de blé d'inde p 100 lbs	2 30	a	2 40
de sarrazin do	3 00	a	2 25
Avoine, par 40 lbs	0 45	a	0 50
Orge, 16	0 55	a	0 60
Graine de lin	1 25	a	1 40
de mil	2 50	a	3 00
Pois, par minot	0 90	a	1 00
Blé, do	1 15	a	0 60
Blé d'inde par 56 lbs	0 80	a	0 90
Sarrazin 50	0 75	a	0 80
Œufs par douzaine	0 13	a	0 15
Volailles par couple	0 40	a	0 50
Poulets do	0 25	a	0 40
Oies do	1 00	a	1 50
Dindes do	1 75	a	2 00
Pigeons do	0 10	a	0 12
Beurre frais par livre	0 20	a	0 25
Do salé do	0 15	a	0 17
Saindoux do	0 16	a	0 20
Miel do	0 10	a	0 12
Potates	0 40	a	0 45
Lard frais par 100 lbs	45 50	a	49 50
mess par quart	36 00	a	38 00
Bœuf par 100 lbs	5 00	a	7 50
Foin do bottes	5 00	a	7 00
Paille do	3 50	a	2 00
Bois à la corde	3 00	a	5 00

Sorel, 6 août 1870.

Fleur par quart.....	5 00	à 5 50
do do cent lbs.....	2 00	2 60
do Bled-d'Inde do.....	1 60	0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 00	0 50
Orge par 56 lbs.....	0 60	0 80
Mil par 48 lbs.....	0 00	0 00
Pois par minot.....	1 00	0 00
Bled do do.....	1 00	0 00
Bled-d'Inde, do do.....	0 60	0 80
Sarrasin, do do.....	0 40	0 60
Patates do do.....	1 20	1 30
Œufs par douzaine.....	0 15	0 18
Volailles par couple.....	0 60	0 80
Oies do do.....	0 80	1 00
Dindes do do.....	1 60	2 00
Pigeons do do.....	0 17	0 20
Beurre frais par lb.....	0 18	0 25
do salé do.....	0 18	0 20
Saindoux par lb.....	0 18	0 22
Miel do do.....	0 12	0 12
Lard frais par cent lbs.....	8 00	9 00
do mess par quart.....	20 00	25 00
Foin par cent lbs.....	6 00	7 50
Foin par cent bottes.....	6 50	7 00
Paille do do.....	2 00	2 50
Bois à la cord.....	2 50	5 00

MARCHE DE JOUÏETTES.

23 Juillet 1870

Fleur par quart.....	5 00	à 6 50
do do cent lbs.....	3 70	3 50
do Bled-d'Inde do.....	0 00	0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 35	0 40
Orge par 56 lbs.....	0 00	0 00
Mil par 48 lbs.....	3 00	0 00
Pois par minot.....	0 70	0 80
Bled do do.....	0 00	0 00
Bled-d'Inde do do.....	0 00	0 00
Sarrasin do do.....	0 00	0 00
Patates do do.....	0 70	0 80
Œufs par douzaine.....	0 12	0 13
Volailles par couple.....	0 00	0 50
Oies do do.....	0 00	0 00
Dindes do do.....	0 00	0 00
Pigeons do do.....	0 00	0 20
Beurre frais par lb.....	0 15	0 18
do salé do.....	0 00	0 00
Saindoux par lb.....	0 00	0 20
Miel do do.....	0 11	0 00
Lard frais par cent lbs.....	9 50	10 00
do mess par quart.....	0 00	0 00
Bœuf par cent lbs.....	0 00	0 00
Foin par cent bottes.....	0 00	0 00
Paille do do.....	0 00	0 00
Bois à la corde.....	3 00	3 50

# AVIS AUX CULTIVATEURS,

*L'économie c'est la Fortune du cultivateur !*

Et si l'on veut économiser pour les travaux des foins et des récoltes en général qu'on achète une

## FAUCHEUSE ET MOISSONNEUSE.



(Dite "BUCKEYE.")

MANUFACTURÉE PAR MM. FROST & WOOD, DONT MM. A. MAYNARD & CIE., DE ST. HYACINTHE, sont les agents.

La "BUCKEYE," manufacturée par MM. Frost & Wood, est la seule machine qui combine toutes les améliorations les plus récentes. Tout le monde connaît sa solidité et sa durée, et partout elle a été reconnue comme étant ce qu'il y avait de meilleur et de plus parfait comme œuvre d'art et comme bonne faucheuse.

Depuis cinq ans, plus de huit cent de ces machines ont été vendues dans le Bas-Canada, dont plusieurs (au-dessus de cent) dans les environs de St. Hyacinthe.

La "Buckeye" a toujours donné pleine et entière satisfaction et est la seule machine de la Province de Québec.

La "Buckeye" Frost & Wood est légère de tir, fauche dans toutes les raies et s'adapte à toutes les ondulations du terrain, même le terrain rocheux, elle est garantie pour faucher un arpent à l'heure sans fatiguer les chevaux.

Tous ceux qui ont eu l'occasion de s'en servir depuis 5 ans, s'en déclarent maintenant satisfaits, tel que l'on verra par les certificats des personnes qui en ont fait l'acquisition de Mr. ANTOINE MAYNARD.

Les Faucheuses et Moissonneuses de MM. FROST & WOOD peuvent être examinées et sont en vente chez

**A. MAYNARD & CO.**  
AGENTS.

Place du Marché, St. Hyacinthe.

20 mai 1870. — 3 m. — 1350.

A VENDRE à des conditions libérales une très belle propriété située dans un endroit avantageux pour le commerce de grains, dans le Diocèse de St. Hyacinthe cette propriété comprend une maison bien finie avec cuisine adjacente, magasin, hangards et autres bâtisses, le tout avantageux pour tenir commerce. La dite propriété occupée depuis un grand nombre d'années comme maison de commerce.

S'adresser à  
**MAYNARD & CO.**

à Montréal Rue des Commissaires.  
10 août 1870.

## A VENDRE.

A TRES BAS PRIX.

Une bonne Terre à 3¼ lieu du Village de Granby avec Bâtisses. Etant la moitié Sud du Lot No. 9 dans le 1er Rang Contenant 100 Acres. 25 de défriché et en prairie 75 en Bois de valeur pour les moulins à Seie.

**Prix \$650.**

S'adresser à

**J. A. GILMOUR.**  
Village de Granby 12 Juillet 1870.

# LA CITOYENNE.

COMPAGNIE d'ASSURANCE SUR LA VIE ET CONTRE LE FEU.

Capital.—\$1,000,000.

Cette compagnie offre les meilleurs garanties, et assure au taux les plus réduits.

Sa qualité de Compagnie Canadienne lui mérite les sympathies de tous ceux qui désirent retenir dans le pays les capitaux presque fabuleux que nous payons chaque année aux Assurances Anglaises et Américaines.

Bureau Central Rue St. Jacques No. 71  
Montréal.

Hugh Allan,.....President.  
Directeurs E. Atwater. C. J. Brydges.  
A. Roy. H. Lyman. N. B. Corae.  
G. Stephen.

George. B. Muir.....Gérant  
Agent à St. Hyacinthe.

J. A. Chicoine.....Avocat.