

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

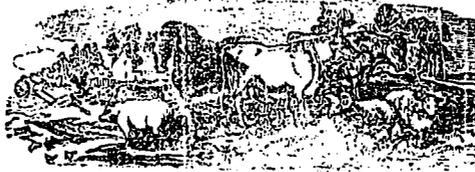
- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

Pagination continue.

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

JOURNAL D'AGRICULTURE.

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



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

Vol. 2

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 1 Mars 1871.

No 22

Courrier de St Hyacinthe



Les abonnements datent du 1er et du 15 de chaque mois et sont de pas moins de 6 mois, strictement payables d'avance, Une augmentation de 33½ p cent sera faite aux retardataires. Pour discontinuer il faut avoir payé tous arrérages, et donner un mois d'avis par écrit.

TARIF DES ANNONCES.

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

JOURS DE PUBLICATION.—Edition semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi Edition Hebdomadaire, Vendredi. *The Farmer's Journal*, Joudi. Le *Journal d'Agriculture* paraît le Mercredi de chaque semaine. Le prix de l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts: d'avance. Pas d'avance \$1.

.

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

CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3, 6 m. \$1.50
do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2
1 fois par semaine, 12 mois \$1.50, 6 m. 75c
do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1
" " " " " E U \$2 g b
Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit.

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

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

[Suite.]

CHAPITRE III.

De quelques défauts qui rendent les vaches impropres au service de la laiterie.

1o Imperfection de l'écusson.

Il faut faire entrer en ligne, comme défectueux tous les individus qui auront les signes caractéristiques de troisième ordre et des ordres inférieurs: ces individus devront toujours être considérés comme faibles ou mauvais reproducteurs, quant à la transmission des qualités lactifères.

2o Vaches Poupèques.

Les vaches poupèques sont celles qui ont perdu un ou plusieurs trayons, soit par suite d'accident, soit parce qu'elles auront eu une inflammation des glandes mammaires dans les premiers jours après sa mise bas.

Les vaches poupèques ne sont guère bonne qu'au travail ou à la boucherie, car, un trayon de moins représente le quart du rendement en lait, de sorte que quand il s'en trouve deux de perdus, cela supprime la moitié du produit journalier. Le mieux est de se débarrasser des vaches poupèques: on les engraisse, et on les vend.

Cette paralysie d'une portion de l'organe provient souvent d'une traito que l'on n'aura pas su faire à fond. Il est donc bien important que les personnes qui trayent les vaches remplissent cette fonction avec soin et exactitude.

3o Vaches Taurélières.

A partir de deux ans, les vaches et les génisses peuvent devenir taurélières. La fureur utérine, que ce nom caractérise, se manifeste assez vulgairement

chez les vaches quand on néglige de les conduire à propos à l'étalon.

Le propriétaire doit veiller à l'époque du rut sur chacune de ses vaches, et les faire couvrir à temps. Toute négligence est funeste à la bête.

Pour les génisses qui n'ont pas encore reçu le mâle, l'époque du rut flotte entre dix-huit et trente mois; les mieux nourries sont toujours les plus précoces.

Les vaches entrent communément en chaleur dans les deux ou trois mois qui suivent la parturition.

La vache taurélière oublie le boire et le manger, marche au hasard, court et s'arrête brusquement; elle est querrelieuse, engendre chicane à ses compagnes, et cherche le mâle. S'il arrive qu'on laisse passer deux ou trois chaleurs sans faire intervenir le mâle, le rut recommence à des époques de plus en plus rapprochées, jusqu'à devenir l'état normal de la bête. L'accouplement alors se répète en vain: la vache est frappée de stérilité, et elle n'a plus alors de qualité réelle que pour le travail, n'ayant pas celle de l'aptitude à l'engraissement.

4o Vaches qui retiennent leur lait.

Les vaches qui ne donnent pas leur lait à la main ne peuvent être utilisées au service de la laiterie; souvent il ne s'agit que d'un caprice momentané qui cède à de bons traitements, et à des carcasses prodiguées à propos.

5o Bêtes méchantes.

Les défauts de caractères étant généralement héréditaires dans l'espèce bovine, les élèves des vaches méchantes conservent les mêmes caprices. Ces vaches frappent avec leurs cornes ou avec leurs pieds. Il faut donc bien se garder d'en admettre dans une vacherie bien tenue: ce serait faire courir des dangers aux personnes qui doivent les traire.

60 De la vache qui se tette elle-même.

Pour parer à cet inconvénient, il faut attacher court les vaches qui en sont atteintes.

Ce défaut est plus rare chez les moyennes laitières que chez les vaches dont le rendement est considérable.

Les grandes laitières, au moment de leur mise bas, éprouvent des inflammations, qui, de la part des maîtres, nécessitent des mulsions fréquentes. L'organe mammaire s'engorge et s'endolorit à l'occasion de cette plénitude inaccoutumée. La vache qui souffre de cette inflammation porte sa langue vers ses trayons, se soulage, y prend goût, et finit par provoquer le lait, dont la saveur l'invite à poursuivre, et enfin à en contracter la pernicieuse habitude. Les vaches qui ont ce défaut, étant sans utilité pour la laiterie, on doit s'en défaire le plus promptement possible.

70 Laitières séreuses.

Les vaches dont le lait est séreux et d'une teinte bleuâtre sont toujours de mauvaises laitières; elles donnent peu de produits en fromage, et encore moins en beurre. Les particuliers ne devraient jamais en garder.

80 La pommelière ou Phthisie Pulmonaire.

La pommelière est une maladie redoutable, qui presque toujours, après son début, marche impitoyablement à son terme.

D'une année à l'autre, la maladie s'aggrave, et amène peu à peu les animaux qui en sont atteints au dernier degré de consommation. La seconde période s'accuse par un amaigrissement dont les ravages sont de plus en plus rapides.

On peut reconnaître les animaux affectés de la pommelière par les symptômes suivants :

Le poil est terne, quelquefois piqué ou hérissé, la peau adhérente aux côtes la respiration courte et gênée. Lorsqu'on veut acheter une vache, pour s'assurer si la bête est atteinte de cette maladie, il faut la faire marcher de quinze à vingt pas, et la laisser stationner quelques minutes; elle ne manque pas alors de tousser une ou deux fois d'une petite toux sèche et lente.

Les efforts des propriétaires doivent tendre à prévenir cette maladie. Pour cela il faut placer les animaux dans de bonnes conditions hygiéniques.

On doit se défaire de suites de vaches atteintes de cette maladie; car lorsqu'on attend, elles deviennent impropres même à la boucherie.

90 Maladie de la peau.

Les maladies de la peau proviennent en général, de refroidissements.

La peau de l'animal est dénuée de poils par petites ou grandes tâches, et devient en outre, d'une épaisseur extraordinaire. Cette disposition exerçant une influence malfaisante sur le tempérament de la bête, lui fait perdre de sa valeur.

100 Renversment du vagin.

Les vaches sujettes à des inflammations au vagin, et dont le matrice a subi des renversements, sont exposées par suite, à des renouvellements de ces accidents, qui, d'ordinaire, se reproduisent vers le terme de la gestation.

La vulve, alors, grossit comme aux approches de la mise bas; il en sort une matière purulente qui s'attache à la queue, vis-à-vis de la vulve.

Il faut avoir soin qu'à l'étable, le train postérieur de la bête soit toujours plus élevé que l'anérieur.

Pour éviter le renversement de la matrice, il faut exiger de la vache, qu'elle se lève après sa mise bas, et l'obliger à rester au moins quelques instants sur ses jambes.

110 Dartres.

Les dartres sont contagieuses; elles s'étendent promptement sur tout le corps de la bête, si l'on n'y met obstacle, et se communiquent facilement aux personnes chargées habituellement de la soigner.

120 Crampes.

Les vaches qui paissent dans des lieux humides sont sujettes à des maladies de l'épine dorsale; elles éprouvent alors des crampes aux jambes de derrière, qui finissent par les hydropiques, puis étique, et le mal devient tout à-coup incurable.

Lorsque le mal n'est pas trop invétéré, en changeant l'animal de pâturage, on peut espérer sa guérison.

130 Animaux ensargnés:

Dans certaines contrées marécageuses, où les pâturages sont acides il arrive encore que les animaux de la race bovine sont sujets non-seulement à avoir des crampes, mais aussi à une autre genre de maladie que l'on nomme vulgairement, "ensargné." L'animal a les dents agarés par l'herbe âcre que

donnent ces pâturages de qualités inférieures: il ronge un os, un cailloux, une semelle de soulier; il oublie même de manger.

Le changement de nourriture et d'eau contribue puissamment à guérir les animaux ensargnés.

140 Des animaux surnois, impropres à la boucherie.

L'animal surnois rend par la bouche et les naseaux l'odeur la plus infecte.

L'état de ces organes est l'indice d'un vice ou altération de plus en plus profond, auquel la chair participe. Cette chair a cela de particulier, que plus elle cuit, plus elle répand une odeur nauséabonde.

La repugnance qu'un semblable vice inspire, suffit pour mettre un acquéreur sur ses gardes.

(A continuer.)

DES ETABLES.

Nous avons déjà souvent parlé de la manière dont les étables doivent être construites afin que les animaux n'aient point à souffrir lorsqu'on les y renferme. Nous avons surtout appuyé fortement sur la nécessité de les éclairer et de les aérer. Nous venons encore une fois recommander ces choses à nos bons lecteurs, car nous savons qu'un grand nombre de cultivateurs, tout en reconnaissant la justesse de nos observations à ce sujet, négligent cependant de les mettre en pratique.

Nous espérons qu'en répétant souvent ces observations, en faisant voir l'absolue nécessité des améliorations que nous recommandons, nous obtiendrons à la fin ce que nous voulons.

Pour se convaincre de l'utilité de l'éclairage des étables, nous n'avons qu'à en appeler à l'expérience de chacune des personnes qui lisent ces observations. Nous leur demandons si elles n'éprouvent un très grand malaise lorsqu'elles sortent d'un lieu obscur et qu'elles se trouvent tout-à-coup au milieu d'une vive lumière, comme l'est celle du jour. Or, les animaux doivent éprouver le même malaise, car leurs yeux ont la même conformation que les nôtres et la même sensibilité. Ce qui prouve d'ailleurs qu'ils éprouvent ce malaise, c'est que comment, quand l'on sort un cheval de l'écurie, il va se jeter sur les objets qui se trouvent près de la porte du bâtiment ses yeux sont

éblouis par la lumière, et il devient momentanément aveugle. Et il est constaté que des chevaux ont complètement perdu la vue par suite de maux résultant de ces passages subits de l'obscurité à la lumière, et de la lumière à l'obscurité.

Pourquoi donc les cultivateurs refuseraient-ils toujours de donner à leurs animaux le confort dont ils ont absolument besoin. L'éclairage des étables est une chose si peu dispendieuse à obtenir qu'en vérité en ne comprend pas l'obstination d'un si grand nombre à ne pas vouloir placer un petit chassis à leurs bâtiments. Que coûte la pose de deux ou trois vitres ? Une bagatelle quelques sous et quelques instants de travail.

Que ceux qui ont encore des étables obscures, prennent donc un de ces nombreux moments qu'ils perdent presque toutes les semaines, pour donner à leurs animaux le confort de l'éclairage des lieux où on les renferme.

Mais si l'éclairage des étables est utile, nous devons dire que leur ventilation est encore dix fois plus utile.

Une quantité d'animaux réunis dans un même lieu exhalent de fortes odeurs qui émanent des fumiers, forment une atmosphère des plus dommageables pour eux ; l'air se corrompt et la respiration de ce mauvais air par les animaux dérange le système digestif, leur fait mal au cœur et les étourdit.

Ils perdent également l'appétit et la maigreur vient comme résultat nécessaire de cet état de choses.

Un atmosphère empesté est aussi mauvais pour la santé des animaux qu'il l'est pour celle des hommes.

Souvent les bêtes meurent au printemps par suite de maladies contractées ainsi dans des étables malsaines. Alors le propriétaire ne sait à quoi s'en prendre ; "c'est comme un sort, dit-il je ne puis conserver mes animaux." Au propriétaire nous dirons sans façon que le seul sort dont il doit se plaindre c'est de sa négligence à poser un ventilateur à son étable.

La ventilation s'obtient on ne peut plus facilement. On fait au moyen de quatre bouts de planches ou de croûtes une espèce de petite cheminée ouverte par les deux bouts et qu'on place dans le plafond de l'étable ; on perce quelques trous de trarière au haut du carré de l'étable ; le mauvais s'échappe par la cheminée et est remplacé par l'air pur qui entre par les trous et par la

porte. C'est un ouvrage de deux heures de temps.

Deux choses devraient engager le fermier à ne pas négliger de faire ces petites choses : 1o. la sympathie, 2o, l'intérêt.

Il semble qu'on ne saurait avoir trop de sympathies pour ces animaux qui servent l'homme fidèlement et qui se plient à tous ses caprices et lui sont une source de revenus si considérables. On ne devrait point hésiter à leur donner tout le confort que nous voudrions avoir nous-même.

Au reste, si cette raison de la sympathie qui n'en est pas une petite, n'est point capable à elle seule d'engager le cultivateur à donner à ses animaux un logement sain, qu'il songe un instant aux pertes provenant de cette négligence et nous en sommes sûrs, il suivra nos conseils qui sont d'accord avec son intérêt.

Dimanche dernier, à l'issue du service divin du matin, J. A. Chicoine, Ecr., commissaire du recensement pour le comté de St. Hyacinthe donnait à la porte de l'Eglise de la paroisse de Laprésentation quelques renseignements sur les travaux du recensement et son importance pour nous habitants de la province de Québec.

Nous ne saurions trop encourager une pareille démarche que nous aimerions à voir adopter par tous les autres commissaires-recenseurs.

On ne saurait trop s'efforcer de faire comprendre au peuple la portée immense que peut avoir ce recensement pour notre bien-être.

Les rapports de la navigation et du commerce soumis au parlement fédéral font l'éloge de notre position et donnent une idée de nos ressources et de notre commerce et les renseignements qui seront donnés par le recensement ajouteront encore à cette connaissance du pays que nous devons être fiers de donner à ses habitants et à l'étranger.

Le but d'un recensement est de s'assurer aussi exactement que possible du chiffre de la population et des ressources d'un pays et par là donner une juste idée de ses forces et de ses moyens. Mais pour nous, il a en ce moment quelque chose de plus et on doit s'efforcer de lui faire atteindre tous les buts désirables pour la Province. Comme nous l'avons déjà fait observer dans les notes que nous avons publiées sur ce sujet, le chiffre de notre popula-

tion servira de base à la représentation des membres à la chambre des Communes des autres provinces de la confédération, et afin de ne pas laisser les provinces avoir plus de représentants que la constitution ne leur en donne, il nous faut faire connaître le chiffre exact de notre population ; il nous faut aussi faire connaître nos ressources, nos moyens et notre richesse.

Le rapport du commerce et de la navigation de l'année fiscale finie le 30 juin 1870 fait voir que des quatre provinces unies dans la confédération, celle de Québec a fait le plus grand commerce, a surpassé même de beaucoup celle d'Ontario. Nos exportations comme nos importations excèdent de beaucoup celles des autres provinces et ceci démontre que nous devons avoir la première place dans la confédération, et que si nous avons plus de produits à offrir aux marchés étrangers, nous devrions également avoir sinon plus de protection, au moins une protection aussi large que celle accordée aux autres provinces par des lois protectrices de notre industrie et de notre commerce.

Il nous faut donc faire connaître exactement notre richesse et ne rien cacher ni ne rien déguiser de la vérité pour donner à notre province les connaissances utiles et nécessaires aux commerçants des autres nations ; nos produits ont été exportés non-seulement aux États-Unis, mais en Angleterre en France, en Allemagne, aux Indes Occidentales, en Espagne et d'autres lieux. Les statistiques font voir quel genre et quelle espèce de grains et d'animaux ont été exportés, avec leur valeur, et bien des commerçants de ces pays qui ont commencé à diriger leurs opérations du côté du Canada continueront leur commerce si nous faisons voir encore ce que nous possédons et ce que nous pouvons produire.

Nous avons exporté l'an dernier 8,763 chevaux d'une valeur totale de 765,891 piastres, des bêtes à cornes au chiffre de 20,475 d'une valeur totale de 442,932 piastres, des cochons au nombre de 2,381 d'une valeur totale de 19,356 piastres, des moutons au nombre de 59,918 d'une valeur totale de 123,480 piastres, du lard salé et des jambons 96,519 quintaux d'une valeur totale de 1,066,390 piastres, du beurre une quantité de 10,232,688 lbs. d'une valeur totale de 1,952,125 piastres et

plusieurs autres effets qu'il serait trop long d'énumérer à présent d'une valeur totale de 28,223,218 piastres ayant donné à la puissance un revenu par les droits perçus de 4,860,859 piastres. Eh bien nous pouvons dire que ces exportations sont le produit d'une année de nos ressources et que nous pouvons encore offrir à l'étranger pareille valeur d'effets et une quantité variée de grains, animaux, provisions, et de toutes les nécessités de la vie. A nous donc, de faire connaître notre pays, à nous d'affirmer notre richesse, nos moyens et nos ressources, nous attirerons ici les commerçants de l'étranger, nous ferons de notre province la place qu'elle est appelée à avoir au rang des nations, tout en faisant ce que nous commande notre titre de canadiens-français.

M. Chicoine continuera tel que nous en sommes informés à visiter les autres paroisses du comté.

DE L'HUMUS.

Les débris des corps organiques dont la décomposition a fait disparaître toute trace de structure forment ce qu'on appelle humus.

L'humus est une poudre d'un gris foncé très-légère, poreuse, combustible. Il a très-peu de cohésion. C'est de tous les éléments du terrain celui qui absorbe le plus facilement les matières aqueuses, atmosphériques et le gaz originaire de l'air; qui retient la plus grande quantité d'eau, et la conserve le plus longtemps; enfin, exposé au soleil, il s'échappe beaucoup dans un espace de temps déterminé: telles sont les propriétés essentielles de l'humus.

L'humus diminue la cohésion des terres argileuses, les rend plus aptes à retenir l'eau; en absorbant les vapeurs de l'atmosphère; il prévient le dépérissement des plantes par la sécheresse et augmente, comme les métaux, la facilité du sol à s'échauffer.

La quantité d'eau que peut retenir un terrain est en proportion directe de la quantité d'humus qu'il contient; et si, sous ce rapport, l'humus est plutôt nuisible que profitable aux terres argileuses, il ne peut que donner de la valeur aux terres sablonneuses.

Les terres fertiles et bien fumées supportent aisément la sécheresse, et en souffrent moins que les terrains maigres et sablonneux ou argileux.

On remarque aussi dans les champs

que les places ou les tas de fumier sont déposés, la même année ou l'année précédente, se distinguent dans les terres sablonneuses les plus arides par leur verdure et la continuité de leur végétation.

Plus un terrain contient d'humus, plus il s'échauffe rapidement et profondément et plus ils conservent longtemps la chaleur qu'il a reçue. C'est ainsi que la température de la terre du jardin, est à la profondeur des racines, des plantes, plus élevée que celle des terres arables ordinaires; et qu'en répandant à la surface du sol une couche assez épaisse de charbon en poudre, on occasionne sous cette couche une chaleur extraordinaire, qui ne s'échappe que très-lentement; parce que le charbon est un mauvais conducteur; ce qui donne la facilité de cultiver avec succès dans un terrain ordinaire des végétaux qui ne réussissent que dans des contrées chaudes.

Le terrain manifeste diverses propriétés qui favorisent plus ou moins le développement des végétaux, suivant la quantité et la qualité de l'humus qu'il contient. La valeur du terrain s'accroît avec la quantité de l'humus, tant que celle-ci n'excède pas ce qui est nécessaire au sol pour perdre sa trop grande cohésion, au-delà de cette quantité, elle décroît dans la même proportion. Dans les terrains ordinaires et bien cultivés, on trouve 2, 3, et jusqu'à 6 pour cent d'humus. La terre de jardin n'en contient que de 6 à 10 pour cent. On n'en trouve au-delà de cette quantité que dans les terrains tourbeux ou sujets à des inondations.

Un sol est dit riche terre à froment lorsqu'il sans engrais il récompense la culture; forte terre à froment lorsque avec la fumure ordinaire, il donne de plus riches récoltes que les terrains glaiseux et argileux ordinaires; terrain tourbeux lorsque la surabondance de tourbe commence à devenir nuisible enfin, tourbe, lorsqu'il n'est composé que de débris de végétaux.

Le terrain ne contribue au développement des plantes qu'autant que leurs racines peuvent facilement s'y étendre pour chercher l'humidité et les sucs nutritifs qui doivent les alimenter et qu'autant qu'elles sont à l'abri des sécheresses. Les éléments du sol sont incapables eux-mêmes de remplir ces conditions parce qu'ils ont trop ou trop peu d'adhésion et qu'à l'exception de l'humus, ils ne concourent pas ou

du moins très-peu à la nutrition. Un sol qui ne consiste qu'en débris de corps organiques décomposés contient assurément une assez grande quantité de principes nutritifs; mais il manque de cohésion et par conséquent de consistance; il est dépourvu de liaison, le vent le soulève, la pluie le trempe; sa surface se dessèche promptement, sans que l'eau des couches inférieures se soient évaporées. Les racines supérieures sont trop exposées à l'action de l'air, tandis que celles qui se trouvent à une plus grande profondeur sont le plus souvent inondées; enfin, l'évaporation continue de l'eau empêche le terrain de s'échauffer convenablement et le rend ainsi impropre à l'agriculture.

Si au contraire l'humus est mélangé d'une quantité d'argile qui lui donne la consistance nécessaire, le sol a d'autant plus de valeur que cette quantité d'humus est plus élevée, car il n'en est que plus riche pour nourrir les végétaux.

Lorsque le sol rapporte chaque année, l'humus s'épuise peu à peu et diminue graduellement à la superficie; la charrue en pénétrant à une plus grande profondeur peut pendant quelque temps ramener à la surface une terre encore vierge, mais il arrive une époque où elle ne peut plus atteindre cette couche; on est alors obligé de recourir au défoncement ou à la fumure.

LE CHEMIN DE FER A ST. PIE.

Quand on jette les yeux sur la vaste paroisse de St. Pie, on ne tarde pas à s'apercevoir qu'elle présente un assez grand nombre d'avantages pour que la Compagnie qui aujourd'hui, m'assure-t-on, projette de relier, par un chemin de fer, Farnham à St. Hyacinthe, se résolve de le passer en cette riche paroisse.

D'abord, personne n'ignore que cette paroisse est traversée dans toute sa longueur par la charmante rivière Yamaska, laquelle présente sur son tortueux parcours de bien magnifiques pouvoirs d'eau. Et, au dire des vrais connaisseurs, la force motrice de ces pouvoirs d'eau est telle qu'elle peut y faire mouvoir au moins une douzaine de grandes manufactures de toutes sortes, sans compter que le petit village de la factorie qui n'est situé qu'à environ un mille de celui proprement dit *Saint Pie* peut en faire marcher autant, sinon plus..... Cette paroisse a en outre une partie de la montagne sur le sommet de laquelle il y a deux charmants lacs, qui, eux aussi, présentent des

avantages pour l'érection de plusieurs manufactures et la confection d'un aqueduc qui devient indispensable quand une fois un village s'est considérablement accru. Qu'on bâtisse vingt manufactures et St. Pie n'est plus un village ordinaire, mais une ville pleine de richesse et d'activité!!! Là, une Compagnie pourrait y ériger une manufacture de laine; une autre pourrait y fabriquer, avec les lins qui y croissent en abondance, de bien belles toiles fines, des dentelles, des mousselines, des toiles pour les voiliers, pour les poches, sacs, etc.; une autre encore pour faire l'huile de lin, celle-ci peut y fabriquer le papier, le carton, etc., etc.; celle-là y manufacturer l'empois; cet autre le mastic, [on en compose aujourd'hui de farine de fèves et d'huile de lin; et, il n'y a pas à en douter, si une semblable manufacture s'élevait dans St. Pie, les cultivateurs y sèmeraient beaucoup de fèves]; ce capitaliste-ci y exploiter la belle carrière de pierre de taille grise (la plus belle qu'on puisse voir), qui se trouve presque au bas de la montagne; ce capitaliste-là, exploiter la tourbière qui y est, pour ainsi dire inépuisable et de première qualité, d'après le dire des visiteurs; cet autre capitaliste y fabriquer la chaux qui est des plus belles, des meilleurs comme des plus recherchées; cet autre encore, travailler la belle carrière de pierre de taille bleue que recèlent les Côteaux; cet industriel ériger dans le village même, une vaste fonderie pour y fabriquer le fer qui se trouve en grande abondance dans le rapide et ailleurs; ce brasseur y faire la grosse bière, [ce serait peut-être le moyen d'abandonner le whisky]; ce commerçant y acheter foin, blé, pois, orge, blé-d'inde, avoine, etc., qui y viennent abondamment; telle compagnie y confectionner toutes sortes de chaussures; telle autre y travailler le bois pour bâtisses, vaisseaux, etc.; telle autre encore y ériger plusieurs fromageries, etc., etc.

Avant peu d'années aussi, St. Pie possèdera dans son sein de grands vergers de pommiers, de poiriers, des vignobles, de grandes cultures d'atacas, de rhubarbes à vin, des champs d'amaandiers, de fraisiers, etc., etc. L'apiculture aussi, poussée par les soins assidus et l'énergie de Mr. Joseph Chicoine, fondateur du petit village de St. Joseph d'Appieville, y prendra un nouvel essor et fera de grands et rapides progrès. On y élèvera aussi un collège agricole, où des centaines de jeunes gens iront y puiser les connaissances indispensables à celui qui veut arracher au sol les richesses qu'il recèle.

Toutes ces choses, sont suffisantes, je crois, pour encourager une compagnie de chemin de fer, à le passer à St. Pie. Et, j'ose me flatter, en terminant, que toutes les personnes intéressées viendront à mon appui, en employant toute leur influence pour la réussite du che-

min projeté; car, ne nous le dissimulons pas, notre belle Puissance du Canada, ne progressera qu'en autant que nous la sillonnerons, de toutes parts, de chemin de fer

En effet, ce sont les chemins de fer qui ont porté l'aisance chez nos voisins; ce sont les chemins de fer qui ont fait surgir, comme par enchantement, ces nombreuses villes ou villages que l'on rencontre, en voyageant, sur leur parcours; ce sont les chemins de fer qui ont rapportés le combustible toujours indispensable à la vie; ce sont les chemins de fer qui ont poussés le brave colon à défricher les vallées; ce sont les chemins de fer qui ont permis au marchand, au voyageur à cet aventurier, de franchir, en peu de temps, des distances considérables, ce sont les chemins de fer qui ont reliés entre elles, les villes les plus importantes du continent américain; ce sont les chemins de fer qui ont fait vendre au cultivateur ses produits à un assez haut prix; ce sont les chemins de fer enfin qui ont partout porté la richesse, l'aisance et l'activité; et ce sera encore les chemins de fer qui opéreront toutes ces choses partout où on les fera passer. Courage, Amis! En avant: Marchons!

UN AMI DU PROGRES.

P. S.—Le Courrier et la Gazette de St. Hyacinthe sont priés de reproduire.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 3 mars

La tranquillité dans toutes les branches de commerce que nous avons renseignées dans notre dernière revue s'est continuée. Les nouvelles de l'Ouest de d'Angleterre a influé défavorablement pour les détenteurs sur notre marché qui cloture avec forte tendance à la baisse. Les opérateurs dans les farines et les grains espérant une réaction prochaine n'offrent de leurs marchandises que pour rentrer la demande pour la consommation.

L'exportation du beurre se continue régulièrement et les deux derniers steamers pour Liverpool ont exporté au-delà de six mille barils et tinettes tant pour le compte de la spéculation que pour le compte des commettants.

Le lard en carcasse a subi une baisse de pleinement 25c par 100 lbs. et même à cette baisse le placement en est difficile. Les salaisons ont diminué considérablement leurs opérations, en conséquence du haut prix du lard carcasse. Au prix actuel les messes coute 23.00 le quart. Celui salé au commencement de l'hiver ne peut trouver d'acheteurs au-delà de 22.50, de sorte que dans ces circonstances les salaisons préfèrent suspendre leurs opérations et opérer dans le lard en quart.

Nous n'avons rien à renseigner dans les épiceries, spiritueux, les drogues et teintures. Les cotes que nous donnons sont nominales. Les affaires dans la

ferronnerie, les cuirs et les chaussures sont tranquilles et nos cotes de la semaine dernière restent sans changement.

Le marché est dépourvu de poisson à l'exception du hareng qui s'offre plus facilement. La morue, le poisson blanc, la truite des lacs et le saumon se trouvent maintenant entièrement entre les mains des détailliers.

La hausse dans les sucres que nous avons renseignée dans notre dernière revue se continue.

Beurre.—Demande pour le commerce local tranquille. On cote de bonne qualité, 20 à 21c, moyenne 17 à 18c et inférieure 14 à 15c.

Fromage.—En bonne demande pour consommation. On cote celui de qualité supérieure de 13 à 13½ le bon ordinaire 12½c.

Saindoux.—Tranquille à 12½c.

Lard.—Quelques demandes pour les chantiers. On cote le mess de 1870 \$23, salaisons de cette année mess \$22.50, mess mince \$20.50 à \$21.00 prime \$17.50; extra prime \$26.50 à \$27.00. Le prime mess pour le marché anglais est en demande mais la divergence d'opinion entre acheteurs vendeurs empêche toute transaction.

On cote le lard en carcasse d'une moyenne de 220 lbs 8.50 et celui d'une moyenne de 280 lbs à 8.75. Le marché cloture faible nonobstant la réduction des stocks en disponibilité.

Poisson.—Hareng de Canso 8.00, de Salvador 6.25, hareng des lacs 5.75, par quart. Saumon nominal 16.00 par quart morue en quart 6.50, poisson blanc 5.50, par demi-quart, traite de lacs 4.50.

Graines.—Sans changement de prix, notre dernière revue. On rapporte une vente de 200 minots de graine de lin livrable à l'ouverture de la navigation à 1.67½ par lbs. La graine de mil est recherchée de 4.00 à 4.25 par 50 lbs selon la qualité. La graine de trefle s'offre à 9½c par lb pour celle de l'Ouest.

Épiceries.—La plus complète stagnation règne dans le commerce d'épicerie et les opérations qui ont lieu ne se font que sur la plus petite échelle, les acheteurs n'opèrent que pour leurs besoins et tenir l'assortiment au complet dans l'intention de réduire au plus bas possible leurs stocks préalablement aux affaires du printemps. Nous remarquons l'arrivée de Chine et du Japon via chemin de fer du Pacifique de quelques lots de thé.

Café.—Affaires tranquilles, les cotes de notre dernière revue se continuent sans changement.

Drogues et Teintures.—Affaires sans importance. On cote l'alun 2½c à 2½c par lb.; la couperose 1.15 à 1.25 par 100 lbs.; le vitriol 7c à 8c par lb.; le sel opsom 2.00 à 2.25 par 100 lbs.; l'huile de castor 13c à 13½c par lb.; le bois de Campèche 2.00 à 2.25 par 100 lbs.; l'extraït du bois de Campèche 11½c à 15c.

Fruits.—Affaires régulières pour le commerce local. On cote le figues de Smyrne de 12½ à 14c; collos de Malaga

7 a 8c; le raisin sur couche \$1.70 a \$1.80 par boîte; le muscatel \$1.50 a \$1.60; celui de Valence récolte 1870 6½ a 7c par 10, récolte 1869 3 a 4c; les noix de Grenoble 8c; celles de Naples 9c celles du Languedoc 8 a 9c; les noisettes de Barcelone 8c; celles de Naple 9c; les amandes du Languedoc 15 a 16c; celles de Provence 16 a 18c; celles d'Espagne 12 a 14c.

Huiles.—L'huile de morue est ou meilleure demande pour les tanneries de 55 à 57½ selon les qualités. Les huiles de loup marin sont entièrement négligées. On cote l'huile d'olive \$1.21 à \$ 1.25; et les huiles de lin bouillies 77½c; pour celles de provenances étrangères \$1.10 à \$1.25.

Melasse.—Cette douceur est très-négligée aux cotes renseignées dans notre dernière revue.

Riz.—Marché très-ferme en conséquence de la réduction des stocks. On cote celui d'Ararcon beau grain \$1.50 par 100 lbs.; le Rangoon de \$1.10 a \$4.30 pour le bon ordinaire et \$4.00 pour celui de qualité inférieure.

Sucre.—Le prix des raffineries locales est comme suit: No. 2, 9½c; No. 2½, 10½c; No. 3, 10½c. A 12½ cassé et moulu 13½c.

Tabac.—La quantité considérable de tabac qu'ont récoltés cultivateurs du Bas-Canada influe désavantageusement sur le commerce ordinaire dans cet article. La demande du tabac du Haut-Canada a été très-légère depuis l'automne dernier et on le cote de 9 a 9½c en douane.

Thé.—Quelques placements de Japonais de meilleure qualité pour le commerce de détail ont été effectués de 60 a 95c par lb. Les autres qualités sont négligées.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, 7.20 à 7.30; Extra 7.00 à 7.15; de fantaisie, 6.75 à 6.80; Supérieure fraîche moulue de blé du Canada, 6.35 à 6.75; Superfine Etats de l'Ouest nominale 6.30 à 6.40 facilement; Superfine mi-forte de blé du Canada, 6.55 à 6.60; farine forte de Boulanger, 6.50 à 6.80; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 0.00 à 0.00; superfine marques de la cité (de blé de l'Ouest, nominales, 6.50 à 0.00; Superfine No. 2 du Canada 6.00 à 6.12; Etats de l'Ouest No. 2 0.00 à 0.00, facilement nominale; Belle, 5.50 à 5.65; Moyenne 5.00 à 5.25; Recoupes 4.00 à 4.25; Farine en sac d'Ontario 3.00 à 3.10 sacs de la cité (livrée) 3.00 à 0.00. La fermeté qu'on mentionnait hier continue d'après des avis favorables des marchés anglais et de l'Ouest. Superfine forte négligée. Mi-forte \$6.55 à \$6.60. La qualité inférieure ferme, No. 2 \$6. Farine en sacs coté ordinaire. Reçu par le Grand-Tronc 700 barils.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Ferme à 5.90.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Nominal \$1.30.

Mais par boisseau de 56 lbs.—Marché ferme. Ferme 85c à 90c droits payés.

Pois par boisseau de 60 lbs.—Ferme, de 80c à 90½c.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Marché tranquille; les détenteurs demandent 45 à 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 65c à 67c selon la qualité.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché ferme. On le cote de 4.10 à 4.15 selon la qualité.

Fromage, par lb.—Marché tranquille; très-beau, 13c à 13½c; bon, 12½c.

Beurre par lb.—Marché ferme: Qualité moyenne, 17c; ordinaire, 19c à 20c; beau, 22c à 23c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Mess 22.00; mess mince 20.25; prime mess 18.00; prime 17.50. Extra Primo 17.00.

Saindoux par lb.—Tranquille, 11½c à 12½c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 5.95 à 6.00; seconde 5.10 à 5.15; troisième 4.50. Perlasse ferme; première, 6.30; Seconde, \$5.90 à \$62.

Cochons en carcasse par 100 lbs.—Marché ferme. On donne généralement 8.50 à 9.00.

INDUSTRIE.—M. Bissott, fondeur de cette ville, a obtenu le contrat pour la fabrication de roues des wagons destinés au chemin Drummond et Arthabaska. Nous sommes heureux de constater, encore une fois, que l'industrie à Québec prend un nouvel essor. *Courrier du Canada.*

Recette pour énvirer les poissons et les prendre à la main.—Prenez de la voix de galle orientale, quatre onces, une once de fromage, trois onces de farine de fèves; mêlez le tout avec de l'eau de vie; faites-en des boulettes grosses comme des petits pois. Le matin, avant l'aurore, jetez cet appât dans l'eau. Trois heures après vous revenez à l'endroit où vous avez appâté, et vous trouvez une multitude de poissons qui flottent sur l'eau et que vous pouvez prendre avec la main. Quand leur ivresse sera passée, ils seront aussi gail lards qu'au paravant.

Pour guérir la jaunisse la plus invétérée.—Prenez des feuilles de noyer séchées et réduites en poudre, infusées pendant une nuit dans un petit verre de vin blanc que vous prendrez le matin à jeun.

Pour désinfecter la viande la plus puante.—Prenez de la lessive faite avec de la cendre filtrée, faites-y bouillir la viande trois ou quatre minutes et

personne ne pourra découvrir si elle a été puante et pourrie.

Pour désinfecter la viande salée.—On jette quelques sceaux de dissolution de potasse sur un saloir de viande puante. Cette opération lui donne la même qualité que si elle n'avait jamais été altérée.

St. Césaire, 4 mars, 1871.

Fleur—Farine de blé, par p100lb	\$2 50	a	2 60
d'Avoine do	2 30	a	0 00
de Sarasin do	2 00	a	0 00
Grains—Blé par minot	0 00	a	1 10
Pois do	0 85	a	1 00
Orge do	0 80	a	1 00
Avoine do	0 50	a	0 60
Sarasin do	0 60	a	0 65
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 90	a	1 00
Gaudriole do	0 60	a	0 70
Légumes—Patates do	0 25	a	0 35
Fèves do	1 40	a	0 50
Oignons do	1 50	a	2 00
Laiteries—Œufs par doz,	0 20	a	0 25
Beurre par lbs	0 20	a	0 25
do salé en tinette	0 20	a	0 22
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 10	a	0 12
Miel do	0 10	a	0 12
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre	0 10	a	0 12
Lard frais par 100lbs	8 50	a	9 00
Bœuf par quartier	0 05	a	0 06
moutons do	6 80	a	1 00
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 11	a	0 12
Lard salé par livre	0 12	a	0 13
Lièvre par couple	0 00	a	0 00
Volailles—Dindes do	1 20	a	1 30
Oies do	1 20	a	1 25
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 30	a	0 35
Poulets do	0 40	a	0 45
Perdrix do	0 40	a	0 50
Pommes do	0 00	a	0 00
Pommes le quart	0 00	a	0 00
Tabac	0 00	a	0 00
Foin par 100 bottes	7 00	a	8 00
Paille par 100 bottes	2 00	a	4 00
Bois—Pruche, par corde	\$2 00	a	0 00
Érable sèche do	3 00	a	0 00
Merisier do	2 50	a	0 00

St Jean, 4 mars 1871.

Fleur, par quart	7 00	a	7 25
par 100 lbs	3 50	a	3 00
de blé d'Inde p. 100 lbs.	2 90	a	2 10
de sarazin do	2 20	a	2 25
Avoine, par 40 lbs	0 50	a	0 60
Orge, 56	0 50	a	0 60
Graine de lin	1 40	a	0 00
de mil	3 75	a	4 00
Pois, par minot	0 80	a	1 00
Blé, do	1 30	a	1 40
Blé d'Inde par 56 lbs	0 70	a	0 80
Sarazin 50	0 50	a	0 60
Œufs par douzaine	0 20	a	0 22
Volailles par couple	0 40	a	0 50
Poulets do	0 20	a	0 35
Oies do	1 00	a	1 60
Dindes do	2 00	a	2 50
Pigeons do	0 00	a	0 10
Beurre frais par livre	0 18	a	0 25
salé do	0 17	a	0 20
Saindoux do	0 15	a	0 18
Miel do	0 10	a	0 12
Patates	0 25	a	0 30
Lard frais par 100 lbs.	7 00	a	8 00
mess par quart	20 00	a	30 00
Bœuf par 100 lbs	5 00	a	6 00
Foin do bottes	7 50	a	9 00
Paille do	2 00	a	3 00
Bois à la corde	3 50	a	4 00

St Hyacinthe, 4 mars 1871.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$5 50	a	6 75
“ en poche p 100 lbs	3 00	a	3 25
GRAINS—Orge par minot	0 50	a	0 00
Avoine do	0 50	a	0 60
Goudriole do	0 60	a	0 00
Pois do	1 00	a	0 00
Blé do	1 10	a	1 20
Blé-d'Inde do	1 00	a	0 00
Sarrasin do	0 50	a	0 60
VOLAILES—Dindes par couple	00	a	1 25
Oies do	0 75	a	0 00
Canards do	0 00	a	0 40
Poules do	0 50	a	0 60
VIANDES—Bœuf à la livre	0 05	a	0 00
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veau au quartier	0 00	a	0 00
Mouton, par quartier	0 60	a	0 00
Lard par livre	0 13	a	0 15
salé	0 12	a	0 15
Do par 100 lbs	09 00	a	10 00
DIVERS—Patates au minot	0 35	a	0 40
Beurre en livre	0 20	a	0 25
Do en tinette	0 18	a	0 20
Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Œufs la douzaine	0 15	a	0 20
Suif la livre	0 00	a	0 0
Foin par 100 bottes	8 0	a	9 0
Paille do	1 8	a	0 0
Choux la pièce	0 0	a	0 11
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 3	a	0 00
Laine	0 23	a	0 27
Navets la pièce	0 0	a	0 10
Pommes par minot	1 20	a	1 50
do quart	4 00	a	5 0
Tabac par lb	0 10	a	0 17

Acton-Vale, 4 mars, 1871.

Fleur par quintal	0 00	0 00
do Bled-d'Inde do	0 90	1 00
Avoine par 40 lbs	0 45	0 60
Orge par 56 lbs	0 00	0 00
Mil par 48 lbs	0 00	0 00
Pois par minot	1 00	1 10
Bled do do	0 00	0 00
Bled-d'Inde do do	1 00	0 00
Sarrasin do do	0 70	0 75
Patates do do	0 30	0 32
Œufs par douzaine	0 20	0 00
Volailles par couple	0 45	0 50
Oies do do	0 70	0 75
Dindes do do	1 90	2 00
Mouton par livres	0 06	0 09
Beurre frais par lb	0 20	0 22
do salé do	0 19	0 20
Saindoux par lb	0 20	0 21
Miel do do	0 00	0 00
Lard frais par lbs	0 12	0 18
do mess par quart	9 00	10 00
Bœuf par cent livres	5 00	0 06
Bœuf par lbs	0 05	0 10
Foin par cent bottes	10 00	10 50
Paille do do	0 06	0 07
Bois à la corde	2 00	0 00

Joliette, 4 mars, 1871.

Fleur en poche	2 25	0 00
Avoine par minot	0 50	0 60
Goudriole dito	0 43	0 50
Pois à soupe par minot	1 00	1 10
Blé-d'Inde par minot	0 90	1 00
Sarrasin dito	0 50	0 60
Poules par couple	0 55	0 60
Bœuf par livre	0 5	0 10
Moutons par coté	0 40	0 60
Lard par lbs	0 10	0 15
Lard par 100 lbs	09 00	10 00
Patate par minot	0 30	0 40
Beurre frais par lbs	0 20	0 21
dito salé	0 20	0 22
Sucre d'érable par lbs	0 10	0 00
Suif par lbs	0 15	0 16
Foin par 100 bottes	6 00	8 00
Paille par botte	0 06	0 08
Miel la livre	0 12	0 15
Savon du pays	0 10	0 00
Oignons par tresse	0 25	0 30

Sorel, 4 mars, 1871.

Fleur par quart	3 00	4 00
do do cent lbs	3 00	3 50
do Bled-d'Inde do	0 00	0 00
Avoine par 40 lbs	0 50	0 60
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 10	0 00
Bled-d'Inde, do do	1 00	0 00
Sarrasin, do do	0 50	0 60
Patates do do	0 50	0 60
Œufs par douzaine	0 20	0 25
Volailles par couple	0 50	0 60
Oies do do	0 75	1 00
Dindes do do	1 10	1 00
Pigeons do do	0 00	0 10
Beurre frais par lb	0 20	0 25
do salé do	0 20	0 21
Saindoux par lb	0 18	0 20
Miel do do	0 12	0 12
Lard frais par cent lbs	9 50	10 00
do mess par quart	20 00	25 00
Bœuf par cent lbs	5 00	6 00
Foin par cent bottes	8 00	9 00
Paille do do	0 06	0 08
Bois à la corde	2 00	3 00

Québec, 4 mars 1871.

Fleur—extra supérieure	\$8 00	a	0 00
Extra	7 75	a	0 00
Fancy	7 00	a	7 50
Superfine No 1	7 00	a	7 20
Do forte	7 50	a	7 75
Do No 2	6 75	a	6 80
En poche No 1 p 100 lbs	2 80	a	2 99
Grain p bri de 200 lbs	5 50	a	5 75
Farine d'avoine	6 00	a	6 25
Do de blé-d'Inde, blanc			
par 200 lbs	4 50	a	4 06
Do do de do jaune	4 25	a	4 40
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	8 00	a	10 00
Do par livre	0 8	a	0 10
Mouton do	0 08	a	0 10
Agneau par quartier	0 40	a	0 50
Lard frais par 100 lbs	8 50	a	8 75
Do par livre	0 12	a	0 13
Lard salé do	0 13	a	0 14
Jambon frais	0 09	a	0 10
Do salé et fumé	0 14	a	0 15
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	15 0	a	10 00
Do par lbs	0 8	a	0 10
Morue verte par bri	5 25	a	5 50
Do en paquet	5 25	a	5 60
Do par lbs	0 3	a	0 4
Morue sèche par quintal	5 25	a	5 50
Huile de morue par gallon	0 65	a	0 67
Hareng du Labrador	6 00	a	7 25
DIVERS—Beurre frais par livre	0 20	a	0 25
Do salé do	0 19	a	0 20
Volailles par couple	0 60	a	0 75
Dindes do	2 00	a	3 0
Oies do	1 10	a	1 20
Canards do	1 00	a	1 20
Patates par minot	0 28	a	0 30
Oignons par baril	4 75	a	5 00
Avoine par minot	0 50	a	0 60
Pois do	1 00	a	1 10
Œufs, par doz	0 20	a	0 25
Fromage par lbs	0 14	a	0 16
Sucre d'érable p lbs	0 8	a	0 9
Pommes par bri	2 60	a	4 00
Laine p lbs	0 30	a	0 33
Bois par cordes, 2 1/2 p	3 00	a	4 00
Foin par 100 bottes	9 0	a	10 00
Paille do	4 50	a	5 00
PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb.	9 50	a	10 00
De moutons, non prép. ch.	0 50	a	1 00
Do veau do p lb.	0 15	a	0 0

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

Montréal 4 mars 1871.

FARINE—Blé par 100 lbs	15 0	a	16 9
Farine d'avoine	12 6	a	13 0
Do de blé-d'Inde	00 0	a	00 0
Do de sarrasin	0 0	a	0 0
GRAINS—Blé par minot	0 0	a	0 0
Orge do	3 0	a	3 3
Pois do	4 3	a	4 6
Avoine do	2 6	a	3 0
Sarrasin do	2 6	a	2 7
Blé-d'Inde	4 0	a	4 6
LEGUMES—Patates au sac	2 6	a	2 9
Fèves par minot	7 6	a	8 0
Oignons par do	0 5	a	0 6
LAITIERS—Œufs par doz	1 3	a	1 6
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 0
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERS—Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 5	a	0 7
Saindoux par lbs	0 9	a	1 0
VIANDES—Bœuf à la livre	0 4	a	0 7
Lard do	0 6	a	0 8
Mouton à la livre	0 6	a	0 8
Agneau au quartier	2 6	a	6 7
Veau à la livre	0 5	a	0 7
Lard frais par 100 lbs	40 0	a	45 0
Bœuf do	30 0	a	35 0
VOLAILES—Dindes par couple	10 0	a	1 6
Dindes jeunes do	8 0	a	13 0
Oies do	7 0	a	7 6
Canards do	2 0	a	4 0
Poules do	2 6	a	3 9
Poulets do	2 6	a	0 0
GIBIERS—Canards sauvages	0 0	a	4 0
Pigeons	1 0	a	1 3
Perdrix	2 9	a	3 0
Lièvres 1/2 couple	0 0	a	1 3
Foin, 1re qualité par 100 lbs	\$12	a	10
2me qualité	5	a	6
Paille, 1re qualité	5	a	6
Pommes par quart	2 50	a	5 00
Graine de lin, minot	1 50	a	1 60
do do do	4 00	a	4 50

Ottawa, 4 mars, 1871.

Fleur—Extra	6 75	a	7 00
No. 1	6 25	a	6 50
No. 2	5 00	a	5 50
En Poche—D'Automme			
par 100 lbs	3 00	a	3 50
“ du Printemps	2 80	a	3 00
Farine d'Avoine, p. 200 lbs	6 00	a	6 25
Seigle, p. boisseau de 56 lbs	0 00	a	0 00
Orge “ 48 “	0 75	a	0 00
Farine de Blé d'Inde	0 00	a	0 00
Blé—D'Automme, p. b. de 60 lbs	1 20	a	30
du Printemps, “	1 16	a	0 02
de Turquie, “	0 00	a	1 00
Pois, “	0 80	a	0 00
Avoine, “ 3 lbs	0 54	a	0 56
Fève, “ 60 lbs	1 25	a	1 00
LARD—Mess—par baril	20 50	a	12 00
Prime Mess, par baril	18 50	a	19 00
Prime	0 00	a	0 00
Frais	7 50	a	8 00
Jambons	0 15	a	0 6
Bœuf, par 100 lbs	5 00	a	6 00
Mouton, par lb	0 6	a	7 00
Oies, chaque	0 45	a	0 50
Dindes	0 40	a	0 50
Volailles, par couple	0 40	a	0 50
Canards	0 40	a	0 45
BEURRE—lère qualité	0 25	a	0 00
No. 1, en Tinette	0 20	a	0 00
No. 2	0 18	a	0 00
Œufs	0 25	a	0 30
Pommes, par baril	3 00	a	4 00
PATATES—par minot	0 45	a	0 50
FOIN—par tonne	15 00	a	18 00
Paille—par tonne	8 00	a	0 00
BOIS—par corde	4 00	a	5 00
Bois mélangés	3 00	a	0 00
Épinette	2 50	a	3 00
Pin	2 25	a	0 00

PEAUX

Peaux—No. 1, par 100 lbs, inspec.	8 50	a	0 00
No. 2, do do	8 00	a	0 00
No. 3, do do	7 50	a	0 00
Peaux vertes	7 00	a	0 00

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25 a 26
Do No 2, do23 a 24	
Slaughter.....	28 a 30
Rough.....	28 a 30
Crcono No 1.....	24 a 25
Do No 2.....	22 a 23
Vache cirée, légère.....	43 a 45
do do pesant.....	31 a 33
Veau ciré.....	70 a 75
Cuir à harnais.....	32 a 33
Buffe..... le pied	15 a 17
Pebble.....	15 a 17
Vache en Kid..... doz	\$15 a 18
Vache fendue..... la livre	31 a 33
Patent uni..... pied	19 a 20
do carlé..... "	17 a 18
Peaux de mouton pesantes, livre	23 a 25
do do légère.....	25 a 30
Peaux vertes, No 1..... la livre	9 a 10
No 2.....	9 1/2 a 0
salées.....	0 a 0

A. KEROACK,

Marchande cuir, 505, rue St. Paul.

Trois-Rivières 4 mars, 1871.

Farine Blé par quintal....	3 00 a 3 35
Sarasin.....	2 25 a 2 50
Moulée.....	1 50 a 1 60
Grain—Blé au minot.....	0 00 a 0 00
Pois.....	1 00 a 1 10
Orges.....	0 60 a 0 80
Avoine.....	0 45 a 0 50
Sarazin.....	0 60 a 0 80
Graine de Lin.....	1 60 a 1 65
Blé d'inde.....	0 85 a 1 00
Légumes Patates au minot..	0 30 a 0 35
Fèves.....	1 20 a 1 40
Oignons.....	1 30 a 1 50
Laiterie Œufs par douzaine	0 15 a 0 20
Beurre frais par lbs	0 20 a 0 25
salé.....	0 18 a 0 20
Divers Sucre d'érable....	0 10 a 0 00
Miel par lbs.....	0 13 a 0 15
Saindoux.....	0 18 a 0 20
Lard par 100 lbs.....	9 00 a 10 00
Bœuf par lbs.....	0 6 a 0 7 1/2
Volailles Dindes p coup..	1 50 a 2 00
Oies.....	0 80 a 1 00
Canards.....	0 40 a 0 50
Poule par couple.....	0 50 a 0 60
Poulets.....	0 40 a 0 50
Gibiers Perdrix.....	0 20 a 0 36

Sherbrooke, 4 mars, 1871.

Bœuf—par quartier.....	6 @ 8
do livre.....	5 @ 12
Mouton.....	8 @ 9
Agneau.....	8 @ 10
Lard par livre.....	10 @ 15
Beurre—en tinette.....	20 @ 25
do par livre.....	25 @ 30
Fromage.....	10 @ 12
Œufs.....	25 @ 30
Dindes par lb.....	10 @ 15
Poulets coupl.....	25 @ 40
Oies.....	00 @ 40
Patates mint.....	35 @ 40
Sucre d'érable.....	9 @ 10
Sarasin.....	45 @ 50
en fleur par poche.....	\$1 50 @ 1 75
Avoine par minot.....	45 @ 55
Laine.....	00 @ 00
Foin, par ton.....	\$10 @ 12
Paille do.....	\$ 5 @ 6
Bois—dur, sec.....	\$ 3 @ 00
do vert.....	\$ 1 @ 2
Miel, la botte.....	00 @ 00
Pois minot.....	80 à 1 00
Orga do.....	75 à 80
Blé do.....	1 00 à 1 25

Nous accusons réception, par l'entremise de M. le chevalier Taché, un manuel contenant l'Acte du Recensement et les instructions aux officiers du premier recensement du Canada imprimé et distribué par le Département de l'Agriculture. Merci pour cet envoi.

Etat des revenus et des dépenses de la Puissance du Canada pour le mois finissant le 28 Février 1871.

Douanes.....	\$709,316 19
Excis.....	381,635 84
Postes.....	62,004 88
Travaux Publics.....	48,158 40
Estampilles.....	25,919 43
Divers.....	36,292 07

Total..... \$1,263,326 81

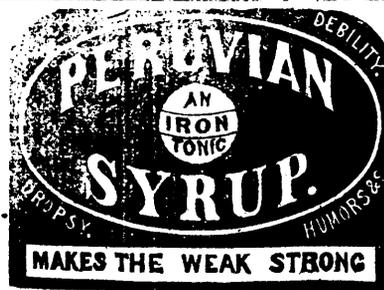
Dépenses..... \$756,776 94

Le Conseil Agricole a décidé dans sa séance de jeudi que la prochaine grande exposition provinciale aura lieu à Québec, pourvu que le Conseil Municipal de cette ville souscrive \$6,000.

Il est entendu que Sir F. Hincks montrera un excédant de deux millions et demi, et qu'il proposera une réduction des impôts sur le thé et le sucre. Il paraît que les droits sur la farine et le charbon ne seront pas diminués.



Ce célèbre remède n'assèche pas seulement la toux en en laissant exister la cause, comme font la plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poumons et diminue l'irritation, détruisant par là la cause de la maladie. SETH W. FOWLE & FILS, propriétaire, Boston. En vente chez tous les pharmaciens et marchands de médicaments.



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

AVERTISSEMENT.—Le Sirop véritable porte son nom—"Peruvian Syrup" (non pas "Peruvian Bark")... soufflé dans la bouteille. On envoie gratis un pamphlet de 32 pages. J. P. DINSMORE, propriétaire, 36, Dey Street, New-York.

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

J. P. GENDRON.

HORLOGER & BIJOUTIER.

Vis-à-vis Mr. le Notaire Blanchard.

Rue Cascades,—St, Hyacinthe.

8 mai 1868.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe, 6 Mars
Greenbacks achetés à 11 p c de dis
compte en argent courant.
Argent acheté à 6 p. c.
Petites monnaies achetées à 10 p. c.
de discompte.

Or, à New-York, le 5 Mars à
10 hrs. A. M., 110 1/2

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

LE CELEBRE
BAUME SAMARITAIN
DE WOOD.

Remède interne et externe pour la guérison
des douleurs.

Gardez-le dans vos familles. La maladie
vient sans qu'on s'y attende.



Voici un remède interne et
externe composé simplement
de racines et d'écorces, comme
celles dont se servaient nos
pères. L'abondance sur
terre en est assez grande pour
guérir tous les maux, tels que
Mal de Dents, mal de Tête
mal d'Oreille, Rhume, Toux
douleurs de Dos, de Reins, de
Côté, Crampes d'Estomac, Co-
liquies intestinales, mal de
Gorge, Meurtisures, Entor-
ses, etc., etc.

Les parents y trouveront un
remède presque infallible pour

la Coquetuche.

Préparé par
GEORGE WOOD,

No. 5 Ruelle St. Amable, Montréal.

Le Dr. St. en est le seul Agent pour St.
Hyacinthe.

15 février 1871.

AVIS.

Sera vendu à la porte de l'Eglise de St Denis
LUNDI, le TREIZE MARS courant, à UNE
heuro, P. M., par licitation volontaire, la
tente trotteuse de trois ans, trotant en deux
cinquante, de la Société St. Denis, savoir: MM.
Girouard, Lamothe et Gaudette.

St. Denis, 6 mars 1871.

BOUTIQUE ET TERRE A VENDRE.

Une boutique avec tous les outils et une
maison et autres bâtisses dessus érigées, à 12
arpents seulement de la ville de St. Hyacinthe.
Une terre dans la paroisse de St. Damase, de
deux arpents de large sur 30 de haut, ayant
maison et tous bâtiments nécessaires à un cul-
tivateur.

A vendre à des conditions faciles. S'adres-
ser en la paroisse de Notre-Dame à Veuve
MICHEL DION.

St. Hyacinthe, 6 Février 1871.

COMMIS DEMANDÉ.

Un jeune homme d'une couple d'années d'ex-
périence dans le commerce de groceries et fer-
ronneries, trouverait de l'emploi en s'adressant
aux soussignés. De bonnes recommandations
seront exigées.

DION & LARIVIERE.

St. Hyscinthe, 1er mars 1871.