

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

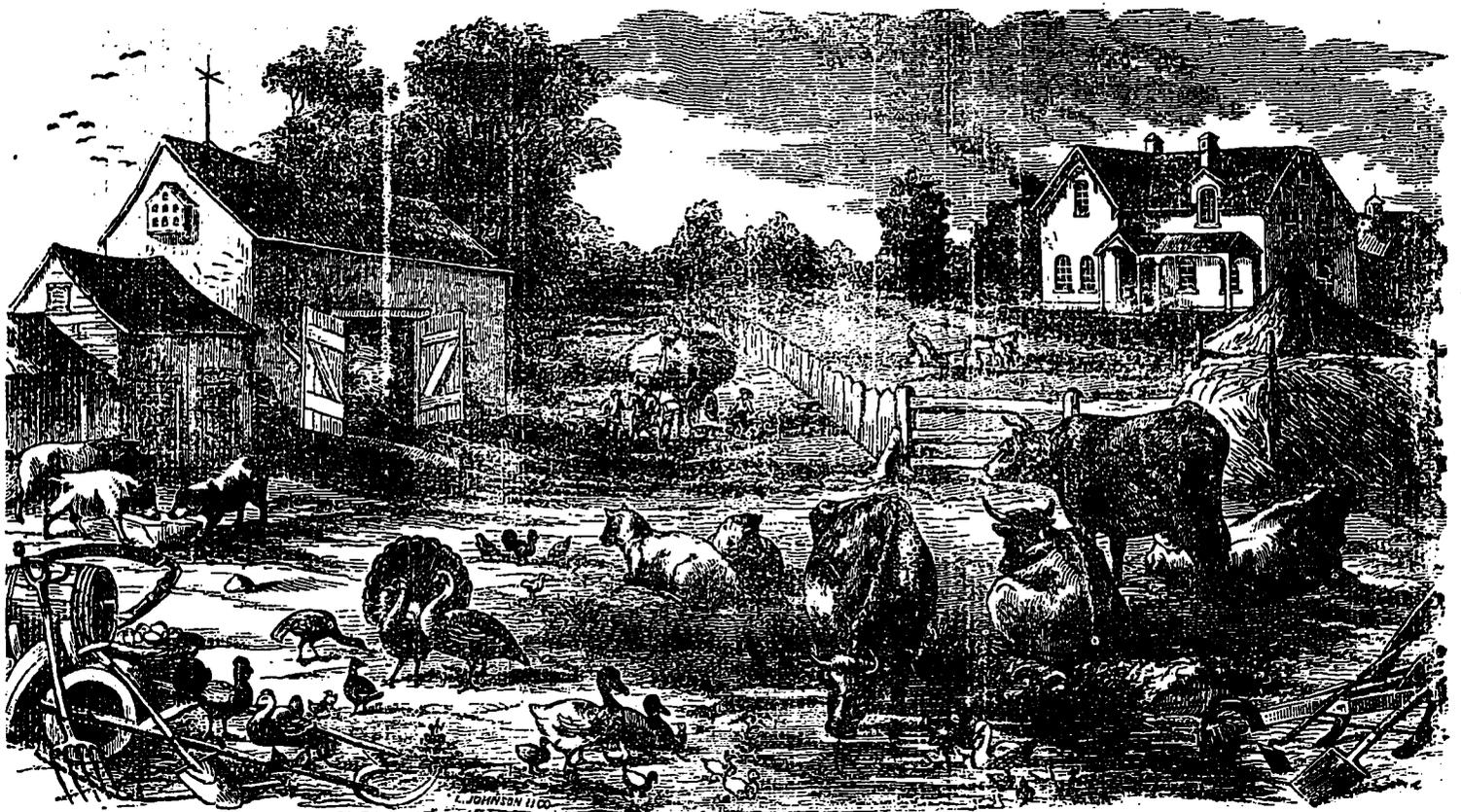
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

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

Pagination continue.

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



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 15 Juin 1870.

No. 37



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 Lussier dans la maison en briques de H.J. Doherty

Le dernier numéro de *L'American Agriculturist* nous est arrivé, rempli comme d'habitude, d'articles qui le recommandent fortement auprès de tout le monde; même les personnes qui ne s'occupent pas d'une manière spéciale d'agriculture trouveraient de l'agrément à lire ce journal. On s'abonne en s'adressant à Orange Judd & Co., New-York.

L'American Stock Journal est un journal pratique dont la lecture est extrêmement profitable à tous ceux qui le reçoivent. Ses enseignements sont donnés par des hommes experts, et sont le résultat d'expériences constatées avec soin.

Ce journal est encore un de ceux qui font le plus de sacrifices pour la cause agricole et mérite par conséquent l'encouragement du public.

S'adresser à N. P. Boyer & Co., Parkesburg Chester Co., Pa.

—*The House Hold*, journal publié à Brattleboro St. Cette intéressante publication en est rendu à son troisième volume. Elle est tout particulièrement dévouée aux intérêts de la ferme. Les services qu'elle rend dans sa sphère sont incontestables. Elle mérite l'encouragement du public.

Prix d'abonnement \$1.00 par année.

The Journal of the Farm est une publication mensuelle publiée dans le plus grand intérêt de la classe agricole. Le prix d'abonnement n'en est que 50 cents par année. C'est en réalité une grande chance que de pouvoir se procurer un aussi bon journal agricole à si bon marché.

Ce journal se publie à Philadelphie et à Chicago.

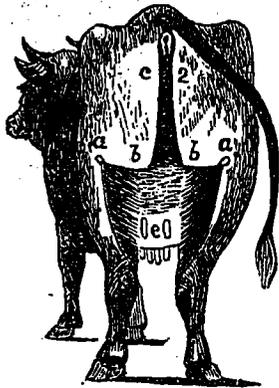
Bureau: { 20 S. Del. Avenue, Philadelphie; 230 S. Water St., Chicago. } 53

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

(Suite.)

3^{ÈME}. CLASSE.
LISIÈRES.

La forme de l'écusson de cette classe est bien différente de celle des deux classes précédentes : sa portion ascendante est dessinée par un poil montant en forme de lisière, s'élevant verticalement et se terminant à la vulve sans aucune interruption.

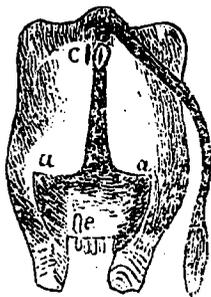
HAUTE-TAILLE.
1^{ER}. ORDRE.

Les vaches de haute taille du premier ordre de cette classe donnent 12 pots de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de huit mois, et même jusqu'au vêlage, si l'on veut continuer à les traire.

Ces vaches ont le pis fin, souple, voluté, et couvert d'un léger duvet remontant.

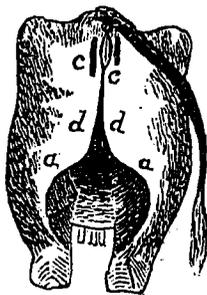
L'écusson prend au milieu des quatre trayons, s'étend en dedans des cuisses, et monte au-dessus des jarrets, en débordant sur les points *aa* : de ces points une ligne droite transversale se dirige vers le centre des cuisses jusqu'aux points *bb*, éloignés l'un de l'autre d'environ $3\frac{1}{2}$ pouces ; une double ligne droite part des points *bb*, monte verticalement à la vulve, où l'écusson se termine sur une largeur de huit lignes environ.

Au-dessus et vis-à-vis des trayons postérieurs se trouvent deux épis ovales, *ee*, formés de poil descendant, et qui ont à peu près la même largeur que ceux signalés au premier ordre des vaches flandrines ; ils se distinguent également par leur couleur, plus blanche que celle du poil de l'écusson.

2^{ÈME}. ORDRE.

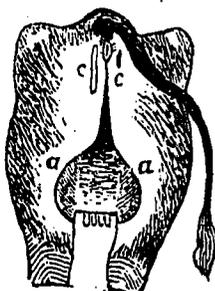
Ces vaches donnent 10 pots de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de sept mois. Leur écusson a la même forme que celle du premier ordre ; les points *aa* sont plus abaissés, et toute la marque est plus resserrée.

Il y a un épi fessard *c* formé de poil montant à gauche de la vulve ; il a environ $1\frac{1}{2}$ pouce de long, sur 4 lignes de large ; il se distingue par le lustre du contre-poil. On voit au-dessus des trayons un seul épi ovale *e* situé vers la gauche.

3^{ÈME}. ORDRE.

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

Les marques de cet ordre sont à peu près les mêmes que celles des deux ordres précédents ; cependant les points *aa* sont plus rapprochés et plus abaissés. L'écusson se termine à la vulve par une pointe aiguë, à droite et à gauche de laquelle se trouvent deux épis fessard à poils montants *cc*, de la même dimension que ceux de l'ordre précédent, néanmoins celui de droite est plus court que celui de gauche de quelques lignes.

4^{ÈME}. ORDRE.

Ces vaches donnent six pots de lait

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

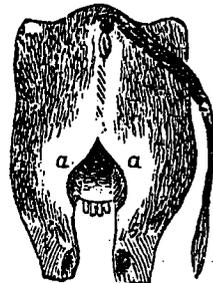
Elles ont la marque plus resserrée que dans l'ordre précédent ; les points *a a* sont plus rapprochés et n'ont qu'une distance de $9\frac{1}{2}$ pouces environ : la lisière monte, en se terminant par une pointe très-aiguë jusqu'à la vulve. À gauche et à droite de la vulve, il y a deux épis fessards marqués *c*.

5^{ÈME}. ORDRE.

Ces vaches donnent 4 pots de lait par jour et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de quatre mois.

Elles ont les mêmes marques que dans l'ordre ci-dessus, mais plus resserrées encore.

La ligne montante est d'une très-petite largeur ; elle disparaît dans le milieu et ne se prolonge qu'avec des solutions de continuité dont les intervalles sont d'environ 8 à dix lignes ; les épis fessards *cc* sont plus longs et plus larges que dans l'ordre précédent.

6^{ÈME}. ORDRE.

Ces vaches donnent trois pots de lait par jour et n'en donnent plus dès qu'elles sont pleines de trois mois.

Le dessin de l'écusson se resserre de plus en plus, la ligne montante se prolonge par intervalles plus séparés que dans l'ordre précédent. Les épis fessards apparaissent à droite et à gauche de la vulve ; mais, dans ce cas, ils sont plus longs et plus larges, et d'un poil plus gros et plus hérissé que ceux de l'ordre précédent.

— 00 —

Moyenne taille.

1^{ER}. ORDRE.

Les vaches de cet ordre et de cette taille donnent dans leur force de lait

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

2e. ORDRE.

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

3e. ORDRE.

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

4e. ORDRE.

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

5e. ORDRE.

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

6e. ORDRE.

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

—oo—

Petite taille.

1e. ORDRE.

Ces vaches 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 cinq 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.

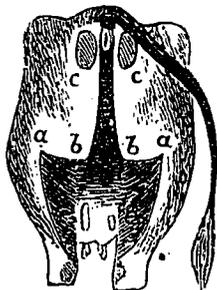
Ces vaches donnent trois pintes de lait par jour et le maintiennent jusqu'elles soient pleines de quatre mois.

6e. ORDRE.

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

—oo—

DESCRIPTION DES BÂTARDES APPARTENANT A LA CLASSE DES VACHES LISIERES.



Les bâtarde de cette classe, à quelque taille et à quelque ordre qu'elles appartiennent, sont reconnaissables en ce qu'elles ont deux épis fessards dont un de chaque côté en haut de la vulve.

Lorsque ces épis sont pointus des deux bouts et d'un poil gros, ils dénotent un lait séreux et clair. Mais, quelle que soit leur forme, ils sont toujours l'indice certain d'une prompte fuite de lait.

[A continuer.]

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 13 juin, 1870.

Monsieur le Rédacteur,

Un tout petit espace, s'il vous plait, dans vos aimables colonnes pour dire un mot à vos nombreux lecteurs, sur la nécessité, l'absolue nécessité, je dirais, qu'il y a, pour eux, de ne point laisser courir libre la *gent emplumée*.

Souvent il arrive, en effet, qu'on laisse errer ça et là les volailles, et aussi, par ce vagabondage, elles causent des dommages qui sont toujours trop considérables, notamment dans nos belles campagnes.

Par exemple, si c'est un champ de céréales qui environne les bâtiments, c'est le pillage qui se fait : [on dirait une horde *Féniennne*.] Le jardin voit tous ses semis dévorés ; les œufs se perdent, et de là, tapage infernal à la maison ; les femmes s'accusent de ne savoir ou vouloir chercher les nids ; ou bien encore, elles se prennent à soupçonner quelques gourmets du voisinage de venir clandestinement s'éclaircir la voix ; souvent il arrive malheur aux couvées ; on ne voit partout que *fientes et plumes*, sur les fourrages, dans les crèches, sur les voitures, sur les harnais ; enfin, à l'époque des moissons, les

granges sont envahies et de grands dommages sont causés, plus encore par les pattes que par le bec : bref, il n'est pas un œuf qui ne coûte à son maître deux fois plus qu'il ne vaut. Voilà pourquoi, il me semble que l'éleveur de volailles doit condamner à une réclusion perpétuelle toutes les volailles qui verront le jour sur son établissement.

Pour cela, il suffit de construire à l'angle nord de l'étable ou de la grange, un petit parc de la grandeur nécessaire pour y mettre toutes les volailles que nous voulons élever. Ce parc peut être construit comme suit :

On plante en terre quatre bons gros piquets de cèdre bien sain pour faire les quatre coins. Au bas et au haut de ces espèces de pôteaux, on pose des traverses, et sur ces traverses on cloue des tringles de planches de trois pouces de largeur chacune, ayant bien soin de ne les espacer que pour empêcher de passer à travers, les pillards emplumés. On donne ordinairement à ces tringles une dizaine de pieds de hauteur.

En dehors, on renforce le bas, en clouant également des planches ou croutes jusqu'à une hauteur d'à peu près trois ou quatre pieds ; et ceci a pour but de retenir même les plus petits poulets avec leurs mères.

Au milieu de ce petit parc, si on a des canards ou des oies, on y place un réservoir en briques rempli de temps à autre de belle et bonne eau claire, et là, les oiseaux aquatiques viennent y prendre leurs ébâts et les terrestres y trouvent leur boisson.

Pour les canards ou les oies, on établit, dans un coin, des cabanes où ils vont y déposer volontiers leurs œufs, et au-dessus on place les nids des poules.

Tous les mois on rogne une aile aux poules ou à toute autre volaille, et, par ce moyen, on les empêche de sauter par-dessus le parc.

Si chacun est fidèle à exécuter, comme je l'espère, ce que je lui suggère au sujet de la réclusion de la *gent emplumée*, je suis convaincu d'avance qu'on ne sera pas longtemps sans reconnaître les mérites de ce procédé tout à la fois, simple et peu dispendieux.

UN AMI DU PROGRES.

QUELQUES REFLEXIONS SUR LA MANIERE
DE PREPARER LE BEURRE.

D'abord, il faut traire les vaches bien proprement. Et l'on doit éviter de se servir pour cela de seaux en bois ; car, qu'on les lave avec autant de soin que l'on voudra, presque toujours il reste quelques saletés, et ils communiquent au lait, un peu du goût du bois ; quelquefois, même, ils lui communiquent une acidité très forte. Les chaudières en fer blanc valent mieux pour cet objet que tout autre vase.

Quand on a obtenu le lait, il faut le faire refroidir aussi promptement que possible. Les avantages d'un refroidissement prompt, sont que le lait peut se conserver deux fois plus longtemps, et que la crème monte plus vite à la surface, et plus abondamment.

Le moyen le plus simple de refroidir le lait est de placer les chaudières dans lesquelles on l'a reçu du pis de la vache, dans d'autres vases plus grands, remplis d'eau froide.

Après que le lait est refroidi, et qu'il est coulé, on le met dans la laiterie. De la propreté de ce lieu dépend beaucoup la qualité du beurre.

La laiterie devrait toujours être tenue proprement, à l'excès. Elle devrait être purgée de toute odeur quelconque. Car le lait est une substance qui absorbe facilement les odeurs qui se trouvent dans le lieu où on le met. Et cette mauvaise odeur se transmet ensuite infailliblement au beurre.

C'est pourquoi, l'on devrait toujours éviter de mettre dans la laiterie, des oignons, du jambon, du poisson, même des patates, et à plus fortes raisons, devraient-on bien faire attention de n'y pas laisser des restes de racines qui commencent à se décomposer. C'est pourtant le contraire qui se fait en nos campagnes ; car, généralement, la laiterie y est considérée comme un sac à tout mettre ; on y entasse jusqu'aux harnais tout huileux, et la vieille ferronnerie. En tenant une laiterie de cette façon, il est impossible de faire du beurre de qualité supérieure.

Il faut éviter de construire les laiteries près des souilles, les étables, et autres lieux semblables. Si elle est dans la maison, et près de la cuisine, la porte devra toujours être fermée bien juste. Il faut aussi que l'humidité ne se fasse point sentir dans une laiterie.

Le lait doit toujours être tenu bien

fraîchement en été. Il vaut mieux mettre les vaisseaux sur des râteliers que sur des tablettes, parce que l'air peut plus facilement circuler tout autour.

De quelques vaisseaux que l'on se serve, et de quelque matière qu'ils soient faits, il faut à chaque fois qu'on les emploie, les bien nettoyer. On devrait toujours les laver dans deux eaux et ensuite les passer dans de l'eau non pas seulement chaude, mais bouillante. La baratte, et tout ce qui sert à mettre la crème et à faire le beurre, doivent être lavés avec la même précaution, et ensuite essuyés et asséchés aussi complètement que possible.

En été, avant de se servir d'aucun vaisseau, on doit les faire refroidir.

Le lait doit être écrémé aussitôt que la crème s'est élevée à sa surface, et avant qu'il soit caillé. C'est le temps de l'enlever quand elle a une apparence riche, luisante, une couleur tendant un peu au jaune, et uniforme. Elle possède alors une adhérence telle qu'il est possible de l'enlever d'un seul coup d'écumoir. Si on laisse le lait trop longtemps sans l'écramer, la quantité et la qualité de la crème en seront affectées.

L'acidité du lait détruit la crème qui se trouve à la surface des vaisseaux. Elle commence par devenir tachée, raboteuse, perd sa couleur, et finit par disparaître en partie. Elle est alors remplacée par une substance qui est plutôt de l'eau que du lait ou de la crème.

Il y a des personnes qui ont des heures fixes pour écramer leur lait, et qui en agissent ainsi afin d'écramer tout leur lait en même temps, et cela pour s'épargner du trouble. Ce n'est pas ainsi qu'il faut agir, car on éprouve des pertes considérables. Il faut écramer chaque vaisseau de lait au moment où la crème a besoin d'être enlevée, c'est-à-dire, que le lait a besoin d'être écrémé à peu près à égal laps de temps après qu'il a été obtenu du pis de la vache. Il ne faut pas regarder au peu de trouble de plus que cela peut donner.

Ne laissez jamais vieillir votre crème plus de quatre à cinq jours avant de faire votre beurre. Cherchez aussi à la conserver à la même température : 60° Fahrenheit.

Quand on fait beurre, la crème devrait être à la température de 62° à 63°. Une personne expérimentée peut sans

thermomètre reconnaître si la crème est à une température convenable, mais une personne qui ne l'est pas, devrait se servir d'un thermomètre. On y gagnerait beaucoup. Car bien souvent, si le beurre met du temps à se faire, c'est dû à la température de la crème. Le temps et la patience qu'il faut alors mettre, vaut bien le coût de plusieurs thermomètres.

Quand le beurre est en grain, et qu'il ne s'assemble pas, mettez un peu d'eau chaude dans votre baratte.

Ayez soin de ne pas mêler la crème douce avec la crème sûre.

On croit que la crème du lait venant de vache auxquelles on donne habituellement du sel, devient en beurre plus facilement.

Dans le cas où l'on n'aurait pas l'habitude de donner du sel aux vaches, qu'on en mette un peu dans la baratte quand on commence à faire le beurre.

La salaison du beurre est une des opérations les plus importantes. Il faut d'abord se procurer du bon sel, exempt de toutes saletés et d'odeurs mauvaises. Du bon sel est blanc, et, dissout dans l'eau, il ne la troublera pas du tout : elle sera encore comme de l'eau pure.

Avant de saler le beurre, il faut en enlever tout le petit lait, et bien le laver. Cette opération peut lui enlever, il est vrai, un peu de sa saveur, mais elle est nécessaire. Autrement, le beurre se gâterait.

Il ne faut pas trop saler ; seulement assez pour ôter au beurre sa fadeur. Si on le sale trop, cela lui ôte son bon goût.

Une journée environ après qu'il a été salé une première fois, on le travaille encore pour ôter l'eau et le petit lait qui aurait pu rester dedans, et ensuite on le sale de nouveau. Si on tarde à faire cette dernière opération, le beurre est exposé à devenir rance.

Il est difficile de donner des directions pour la dernière opération : sa préparation pour le mettre en tinette. Si on ne le travaille pas assez, il se détériore ; si on le travaille trop, il est déjà tout détérioré. Il faut donc avoir de l'expérience, et faire usage de son jugement pour s'arrêter là où il le faut. Toutefois, voici quelques suggestions.

1o. Le beurre ne doit pas être trop chaud quand on le travaille, il ne doit pas non plus être assez froid pour ren-

dro le travail difficile. Plongez votre palette dans l'eau bouillante, puis rafraîchissez-la dans de l'eau froide; et, si le beurre que vous avez dans votre bassin est suffisamment chaud pour laisser passer la palette à travers toute la masse sans difficulté, se divisant sans s'émietter, et en même temps assez ferme pour se couper nettement, et sans que la moindre parcelle adhère à la palette, il est alors dans une bonne condition. 20. Il faut le battre avec soin, et non à grands coups.

En le battant comme cela à grands coup, on le rend gluant. 30. Il ne faut pas le travailler jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec. Il sera prêt à mettre en tinette quand, après avoir enfoncé une tige quelconque pour l'éprouver, cette tige rovient un peu mouillée.

Il faut placer les rangs dans la tinette de manière qu'il n'y ait point d'espace vide entre, où l'air puisse se loger. Quelques personnes mettent sur le rang de dessus, un linge qu'il recouvre d'une couche de sel, et d'autres préfèrent jeter un peu de saumure sur le linge.

Fermez votre tinette bien juste, et ne laissez aucun espace entre le couvercle et le beurre.

L'EAU.

L'eau absolument pure ne se rencontre en aucun lieu de la terre que dans les laboratoires des chimistes. On l'appelle ordinairement *eau distillée*; en effet pour purifier l'eau il suffit de la distiller avec précaution, c'est-à-dire de la réduire en vapeurs et de refroidir ensuite ces vapeurs de manière à leur faire reprendre l'état liquide.

Les eaux employées pour la boisson sont toujours plus ou moins impures; l'eau de la pluie, recueillie quelque temps après la chute des premières gouttes, lorsque les différentes poussières que l'air tient en suspension ont été entraînées, peut être regardée comme à peu près pure. Mais il n'en est pas de même des eaux de citerne, qui tiennent en dissolution différentes matières étrangères qu'elles ont rencontrées sur les toits; aussi les eaux de citerne ont souvent un goût désagréable et entrent aisément en putréfaction, surtout pendant l'automne. Une citerne bien construite doit être aérée avec soin; de plus, il est bon d'employer les mêmes précautions que

les habitants de Cadix, qui ne recueillent les eaux pluviales dans leurs citernes qu'un certain temps après le commencement de la pluie, lorsque les toits ont été suffisamment lavés.

Il est d'ailleurs indispensable d'empêcher les eaux de mare, les égouts des fumiers et surtout les infiltrations des latrines de pénétrer dans les citernes.

De graves maladies épidémiques n'ont souvent d'autre origine que cette infection des eaux de citerne, laquelle est d'autant plus dangereuse que les personnes habituées à l'usage de ces eaux ne leur trouvent aucun goût repoussant.

Les eaux qui descendent des sommets des hautes chaînes de montagnes et qui proviennent souvent de la fonte des neiges, sont aussi pures que les eaux de pluie; mais elles sont peu convenables pour la boisson. On attribue même à l'usage de ces eaux certaines maladies endémiques, comme la goitre et le crétinisme, très répandus dans les hautes vallées des Alpes.

Les eaux des fleuves, des rivières, des sources et des puits sont le plus souvent propres à la boisson et aux différents usages domestiques; on les désigne alors sous le nom d'*eaux potables*. Une eau potable doit être limpide, sans odeur ni saveur; elle ne se trouble pas quand on la fait bouillir; si on l'évapore à sec, le résidu qu'elle laisse est très peu considérable; enfin, elle ne trouble pas l'eau de savon: pour essayer ce dernier caractère, on doit se servir d'eau de savon: fait à chaud et filtrée à travers une étoffe serrée, ou mieux à travers du papier non collé. On voit qu'il ne suffit pas qu'une eau soit limpide pour qu'elle soit potable; l'eau de mer, l'eau des puits de Paris, etc., sont souvent très limpides quoique tout à fait impropres.

Les eaux naturelles contiennent de l'air en dissolution; un litre d'eau renferme plus de trois centilitres d'air. Chacun sait que les parois d'un vase où l'on chauffe de l'eau se recouvrent d'une multitude de petites bulles longtemps avant que l'eau commence à bouillir; c'est l'air contenu dans l'eau qui se dégage en formant ces bulles et qui produit une espèce de bruit ou *chant* particulier. L'eau bouillie et refroidie dans un vase bien fermé et complètement plein, reste privée d'air; elle a une saveur fade et elle est d'une diges-

tion des plus difficiles. L'eau tiède jouit à peu près des mêmes propriétés, car elle a perdu la plus grande partie de l'air qu'elle contenait. Il en est de même de l'eau distillée, aussi a-t-on le soin d'aérer l'eau de mer distillée dont on fait usage actuellement sur la plupart des navires. Pour y parvenir, il suffit d'agiter cette eau au contact de l'air, en la laissant tomber d'une certaine hauteur.

L'air dissous dans l'eau ne contribue pas seulement à la rendre potable; il est indispensable à la respiration des poissons. En effet, un poisson meurt promptement dans une eau qu'on a privée d'air par l'ébullition ou par l'évaporation dans le vide. Enfin cet air est également nécessaire à la vie des plantes. Les eaux employées pour l'arrosage ou les irrigations doivent toujours contenir une quantité suffisante d'air.

AUX CULTIVATEURS.

Danger des fleurs dans une chambre à coucher.

Les végétaux respirent comme les animaux: tous ont besoin pour vivre d'absorber le gaz oxygène qui se trouve dans l'air.

La respiration chez les animaux consiste à *inspirer* de l'air pour qu'il pénètre dans les poumons, et ensuite à *expirer*. Mais l'air qui sort des poumons, n'est plus le même que celui qui y est entré: il n'est plus bon à respirer; au lieu d'oxygène, il contient du gaz acide carbonique, qui s'est formé dans le corps, et qu'il serait dangereux de respirer de nouveau, car ce gaz peut asphyxier. C'est ce qui explique pourquoi dans une chambre fermée et où se trouvent beaucoup de personnes, on ne tarde pas à éprouver des maux de tête qui peuvent être suivis d'asphyxie, si l'on ne s'empresse pas de renouveler l'air.

Les végétaux respirent aussi en leur manière, et exhalent l'air atmosphérique que ensuite transformé. Mais, chose curieuse! le gaz exhalé n'est pas le même la nuit que le jour. Dans le jour, particulièrement sous l'action des rayons solaires, la plante exhale du gaz oxygène et se nourrit d'acide carbonique; dans la nuit, c'est le contraire, la plante absorbe de l'oxygène et dégage de l'acide carbonique.

Voilà pourquoi, dans la journée et

surtout par un beau soleil, rien n'est plus sain que de se promener dans une forêt au milieu des arbres. On peut aussi sans inconvénients avoir dans sa chambre des plantes ou des bouquets de fleurs. Mais il n'en est pas de même la nuit; il peut être funeste de garder dans sa chambre à coucher un bouquet de fleurs.

L'odeur de certains fruits présente les mêmes dangers que le parfum de certaines fleurs. Les coings, par exemple, exhalent une odeur pénétrante qui peut provoquer l'asphixie.

DES CHEVAUX OMBRAGEUX.

Celui qui conduit un cheval ombrageux doit bien prendre garde de donner des signes de dispositions nerveuses. Il ne doit point non plus punir le cheval de sa timidité.

Quand un cheval pointe les oreilles d'un côté, en signe de crainte, que celui qui tient les guides lui tourne la tête du côté opposé, afin que l'objet qui lui cause cette frayeur, disparaisse à ses yeux. Mais si on emploie la force et que l'on maltraite le cheval pour le forcer à regarder l'objet qui lui fait peur, il s'excitera davantage, sa frayeur augmentera, et il deviendra tout à fait indocile et intraitable.

Il est arrivé plusieurs fois, dans des cas où un cheval s'arrêtait par crainte de quelque objet, et cherchait à prendre la fuite, qu'en l'arrêtant tout-à fait, et en le flattant, on a obtenu les meilleurs résultats possibles.

En agissant ainsi, si l'objet redouté est fixe, le cheval avance petit à petit vers lui, jusqu'à ce qu'enfin il s'aperçoive qu'il n'y a aucun danger, et alors il reprend sa route tranquillement.

Mais en frappant un cheval ombrageux à cause de sa timidité, au lieu d'un objet à craindre il en a deux, et c'est ainsi que ce vilain défaut, au lieu de diminuer, se fait que s'invétérer de plus en plus en lui.



DEPARTEMENT DES DOUANES.

OTTAWA. 10 Juin 1870.

L'Escompte autorisé sur les Envois Américains, jusqu'à avis contraire, est de 11 par cent.

R. S. M. BOUCHETTE
Commissaire des Douanes.

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, 11 Juin 1870.

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

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

Montréal 28 mai 1870.

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

St. Hyacinthe 11 Juin 1870.

FARINES —Fleur, ex. supérieure.....	\$4 50 a 4 55
“ en poche p 100 lbs.....	2 50 a 2 75
GRAINS —Orge par minot.....	0 50 a 0 00
Avoine do.....	0 26 a 0 00
Goudriole do.....	0 00 a 0 40
Pois do.....	0 75 a 0 00
Blé do.....	1 12 a 0 00
Blé d'Inde do.....	0 90 a 0 00
Sarrasin do.....	0 50 a 0 00
VOAILLES —Dindes par couple.....	2 00 a 2 50
Oies do.....	0 00 a 0 00
Canards do.....	0 00 a 0 00
Poules do.....	0 90 a 1 00
Poulets do.....	0 65 a 0 00
VIANDES —Bœuf à la livre ..	0 10 a 0 12
Do par quartier.....	0 4 a 0 6
Veau au quartier.....	0 80 a 1 00
Mouton, par quartier.....	1 00 a 1 20
Lard par livre.....	0 13 a 0 15
salé.....	0 12 a 0 15
Do par 100 lbs.....	10 00 a 11 00
DIVERS —Patates au minot.....	0 00 a 0 80
Beurre en livre.....	0 17 a 0 20
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
Foin par 100 bottes.....	5 0 a 6 0
Paille do.....	0 0 a 0 0
Choux la pièce.....	0 0 a 0 0
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 0 17

Québec, 11 Juin 1870.

FLEUR —extra supérieure.....	\$6 0 a 6 00
Extra.....	5 20 a 5 50
Fancy.....	4 90 a 5 00
Supérieure No 1.....	4 65 a 4 75
Do forte.....	4 80 a 4 90
Do No 2.....	4 35 a 4 50
En poche No 1 p 100 lbs ..	2 20 a 2 40
Gruau p bri de 200 lbs.....	5 10 a 5 25
Farine d'avoine.....	5 00 a 5 50
Do de blé d'Inde, blanch	
par 200 lbs.....	4 60 a 4 70
Do do do jaune,.....	4 50 a 4 65
VIANDES —Bœuf, par 100 lbs ..	9 00 a 10 00
Do par livre.....	0 10 a 0 12
Mouton, do.....	0 10 a 0 12
Agneau par quartier ..	0 60 a 1 00
Lard frais par 100 lbs.....	9 00 a 10 00
Do par livre.....	0 9 a 0 11

Lard salé do.....	0 12 a 00 14
Jambon frais.....	0 11 a 0 12
Do salé et fumé.....	0 14 a 0 16
Poissons —Saumon p bri 200 lbs 14	0 a 0 00
Do par lbs.....	0 9 a 0 11
Morue verte par bri.....	0 00 a 5 00
Do en paquet.....	0 0 a 0 0
Do par lbs.....	0 2 a 0 3
Morue sèche par quintal..	5 75 a 6 00
Huile de morue par gallon ..	0 0 a 0 62
Hareng du Labrador.....	5 00 a 5 25
DIVERS —Beurre frais par livre ..	0 20 a 0 22
Do salé do.....	0 17 a 0 19
Volailles par couple.....	0 75 a 0 85
Dindes do.....	2 50 a 3 0
Oies do.....	1 25 a 1 50
Canards do.....	0 70 a 0 80
Patates par minot.....	0 55 a 0 60
Oignons par baril.....	2 75 a 3 00
Avoine par minot.....	0 40 a 0 42
Pois do.....	1 60 a 1 25
Œufs, par doz.....	6 18 a 0 20
Fromage par lbs.....	0 18 a 0 20
Sucre d'érable p lbs.....	0 9 a 0 10
Pommes par bri.....	5 50 a 6 00
Laine p lbs.....	0 28 a 0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p.....	3 25 a 3 75
Foin par 100 bottes.....	5 0 a 6 0
Paille do.....	3 50 a 4 00
PEAUX —Vertes, inspect., p 100 lb.	8 0 a 9 00
De moutons, non prép. ch.	0 90 a 1 00
De veau do p lb.	0 12 a 0 0

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.

11 Juin 1870.

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

MARCHÉ DE JOLIETTE.

11 Juin 1870.

	piastres	cents
Fleur par quart.....	5 00	à 5 50
do do cent lbs.....	2 20	2 50
do Bled d'Inde do.....	0 00	0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 35	0 37
Orge par 56 lbs.....	0 60	0 70
Mil par 48 lbs.....	3 00	0 00
Pois par minot.....	0 70	0 80
Bled do do.....	1 00	1 25
Bled d'Inde do do.....	0 60	0 70
Sarrasin do do.....	0 55	0 50
Patates do do.....	0 50	0 60
Œufs par douzaine.....	0 12	0 13
Volailles par couple.....	0 00	0 00
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 18	0 20
do salé do.....	0 15	0 18
Saindoux par lb.....	0 00	0 15
Miel do do.....	0 00	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.....	3 00	4 00
Paille do do.....	0 00	0 00
Bois à la corde.....	3 90	3 50

FAUCHEUSE ET MOISSONNEUSE, LA CANADIENNE.



C'est un grand avantage pour tous les cultivateurs de trouver chez eux tous les instruments dont ils peuvent avoir besoin sans recourir à l'étranger.

MM. FRÉCHETTE ET FRÈRE, de St. Césaire offrent en vente la Faucheuse et Moissonneuse LA CANADIENNE qu'ils fabriquent à leur établissement à St. Césaire, sur un plan tout nouveau et combinant toutes les plus récentes améliorations, possibles. Ses avantages sont supérieurs à toute autre machine offerte en vente de nos jours.

LA CANADIENNE travaille sur n'importe quel terrain, elle évite les roches sans arrêter, et elle fauche un arpent à l'heure.

LA CANADIENNE est pourvue d'une invention qui met le grain fauché en ondain de sorte que les chevaux ne passent pas dessus ce qui épargne beaucoup de grain, au moins dix par cent.

MM. FRÉCHETTE ET FRÈRE offrent aussi en vente des Moulins à Battre, améliorés et garantis supérieurs. Râteaux à cheval de la dernière et de la meilleure qualité. De plus une foule d'autres instruments aratoires de tous genres et autres objets en fonte trop longs à énumérer.

Que les cultivateurs de ce District et autres visitent notre établissement avant d'aller ailleurs, et ils seront satisfaits.

Encourageons l'Industrie locale.

St. Césaire, 25 Mai 1870

VOLE.

Dans la nuit de mardi à mercredi, 10 courant dans l'écurie de M. Elie Lemay, du rang double de St. Pie, un cheval de cinq pieds, couleur brun roussâtre, les quatre pattes brunes et le nez rond, portant la tête haute, ayant une grosse queue et très longue, sur le dos il a une petite tâche de blanc à l'endroit de la scélette, ferrée des pattes de devant et les pattes de derrière viennent d'être déferés. Quand le cheval est en mouvement il est très excité et les yeux sont très vifs, la crinière est un peu ondée et peu longue. Toute personne qui en donnera information au soussigné sera généreusement récompensé.

ELIE LEMAY.

St. Pie 11 mai 1810.

MOULIN.

Le moulin appartenant autrefois à M. Fitchett ayant été complètement réparé en neuf. Le propriétaire actuel est maintenant prêt à CARDER, FOULER, PRESSER et TEINDRE toutes espèces d'Étoffes et de Laine, tous ouvrages seront garantis et faits avec promptitude.

Le moulin est sous la direction de M. JOS. MARCHESSAULT, Cardeur anciennement de St. Hyacinthe.

St. Hyacinthe 24 mai 1870.

Chance pour un forgeron.

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

E. S. DARCHE.

Ham Sud 1 avril 1870.

BOIS DE SCIAGE A VENDRE

M. Noël Saucier, de Durham Sud, offre en vente un lot de bois de sciage, consistant en quarante milles pieds de bois blanc d'un pouce et demie d'épaisseur et trente milles pieds de franc-frêne, Frêne gris, Mérisier, orme, etc. Tout ce bois est de bonne qualité et prêt à être transporté à de très bonne condition.

NOEL SAUCIER, Propriétaire.
South Durham 11 mai 1870.

Terres a vendre!!

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

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

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

AUSSI

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

Pour informations et conditions s'adresser au Bureau de la Compagnie du TRUST & LOAN, à Montréal, ou à M. HENRY BARBEAU, à St. Hyacinthe.
St. Hyacinthe 15 février 1870.

Terres a Vendre.

Plusieurs belles Terres a vendre dans les Paroisses de St. Liboire et St. Simon.

S'ADRESSER A

J. HENDERSON

Maire de St. Liboire.

St Liboire, 11 mars 1870.

A VENDRE.

Le soussigné offre en vente les lots No. 10, 11, 12 et 12½ dans le 7ième rang du Township de Clifton contenant 550 acres de terro dont 50 acres sont en partie défrichés, le reste était bien boisé et situé à la jonction de "Pope Brook" et de la Rivière Salmon. Il y 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 de bois ou de marchandises ou désirant cultiver.

Termes avantageux,

S'adresser à

A. G. WOODWARD,
Sherbrooke.

19 avril.

TERRES A VENDRE.

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

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

La terre est de la meilleure qualité et bien boisé.

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

S'adresser à G. J. NAGLE,
St. Hyacinthe, 18 janvier 1870.

PAON.

A vendre plusieurs couples de paons dans leur grosseur naturelle.

S'adresser à G. J. NAGLE
St. Hyacinthe, Janvier 1870.



RUCHES A VENDRE

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST. HILAIRE.

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

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

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

TH. VALIQUET,
Apiculteur.

Station St Hilaire, 8 octobre 1869.

TAUX DU CHANGE

St. Hyacinthe, 13 Juin,
 Greenbacks achetés à 13 p. c. de dis-
 compte en argent courant.
 Argent achetés à 6 1/2 p. c. avec le dis-
 compte du discompte et rendu à 6.
 Petites monnaies, achetées à 12 p. c.
 de discompte.
 Or, à New-York, le 11 Juin à
 3 hrs. P. M., à 113 1/2
 CORCOBAN & ST. JACQUES,
 Courtiers de St. Hyacinthe.

AVIS PUBLIC

Des SOUMISSIONS seront reçues jusqu'à
 MERCREDI, quinzième jour de JUILLET prochain,
 au Presbytère de la Paroisse de St. Damase,
 pour la construction d'un Presbytère et répara-
 tions à l'Eglise.
 Pour les conditions, Plans et Description s'adresser au soussigné.
 Les syndics ne s'obligent pas à accepter la plus basse ou aucune des soumissions.
 N. GAUTHIER, P^{re} Curé
 St. Damase, 19 mai 1870. — 3f 250.



CHESTER WHITE HOG.

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

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

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

A VENDRE.

Moulins à Scie, à Farine et à Bardeau.

Le soussigné offre en vente à des termes faciles, et à des conditions libérales pour argent comptant, trois moulins, en bon ordre et conditions sur un bon pouvoir d'eau. Un moulin à scie pourvu de bonnes scies etc., etc. Un moulin à farine bien monté et un moulin à bardeau.

Pour plus de détails, s'adresser à

P. N. SYLVESTRE,
 St. Guillaume d'Upton.

8 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.

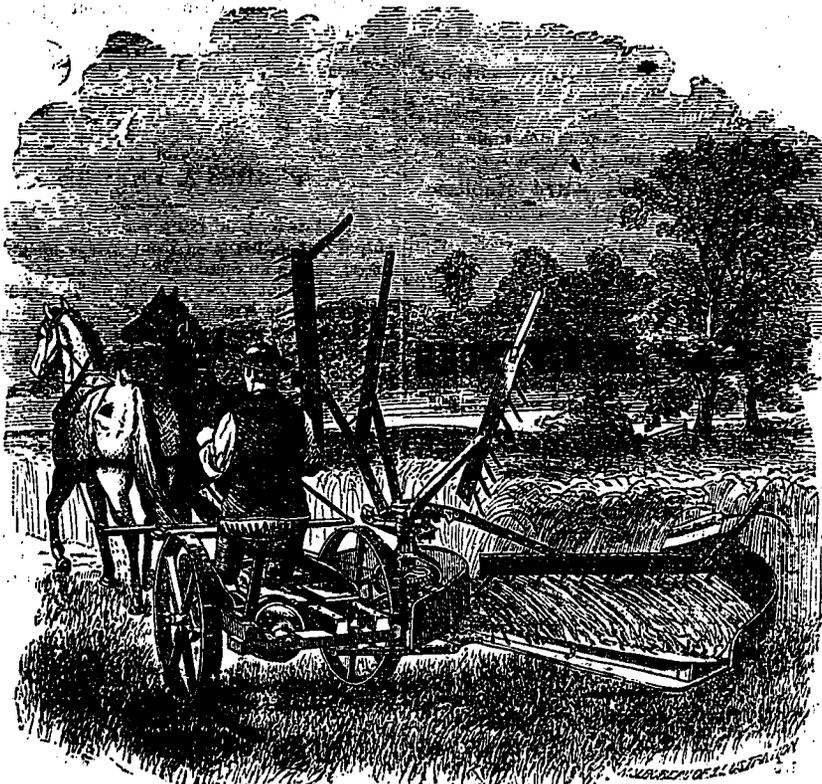
Prix modéré.—Conditions faciles.

S'adresser sur les lieux à
 NARCISSE HUDON,
 Lawrenceville 8 juin 1870.

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 & GIE., 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.

20 mai 1870. — 3 ms. — 1850.

Place du Marché, St. Hyacinthe.

Messeur (samedi) 20 mai