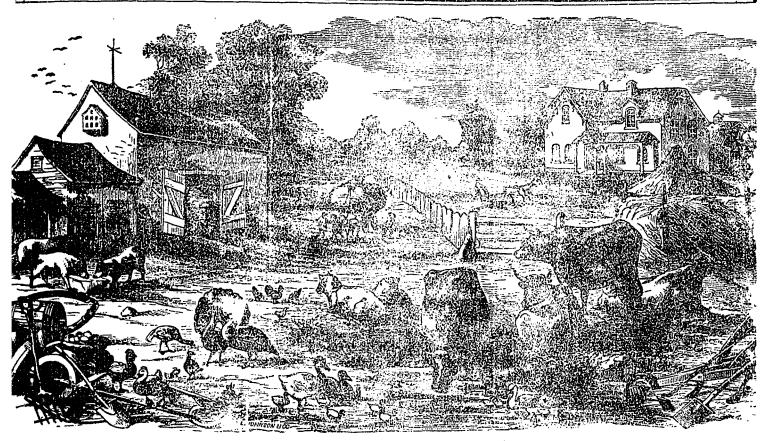
Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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			Coloured pages / Pages de couleur
	Covers damaged / Couverture endommagée			Pages damaged / Pages endommagées
	Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculé	e		Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
	Cover title missing / Le titre de couverture manque		\checkmark	Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
	Coloured maps /			Pages detached / Pages détachées
	Cartes géographiques en couleur			Showthrough / Transparence
	Coloured ink (i.e. other than blue or Encre de couleur (i.e. autre que bleu		\checkmark	Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
	Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en coule			Includes supplementary materials /
	Bound with other material / Relié avec d'autres documents			Comprend du matériel supplémentaire
	Only edition available / Seule édition disponible			Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / II se peut que
	Tight binding may cause shadows o along interior margin / La reliure ser causer de l'ombre ou de la distorsio marge intérieure.	rée peut		certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.
\checkmark	Additional comments / Commentaires supplémentaires:	Pagination continue.		



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, 11, 15.]

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

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 10 Novembre 1869. No. 6



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 porsonne 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 étre adressées France au

Journal d'Agriculture.

Le "Journal d'Agriculture" est imprimé et publié par Casaille Lussier dans la maison en briques de H.J. Doherty cein nord des ruce Casuades et St. Hyacinthe.

AVIS DE L'ADMINISTRATION.

Les persennes qui s'abonnent au Journal d'Agriculture, et qui nous paieront d'ici au ler janvier prochain, scrout considérées comme ayant payé a'avance, et auront droit à la diminution faite en faveur de ces personnes, sur le prix de l'abonnement.

Prix du Joubnal: \$0.50, payable d'avance.

Voir nos conditions sur la première page. On verra là que toute personne peut se constituer notre agent, et avoir droit au percentage offert, pourvu que l'on nous farmisse le nombre vou u d'aboanés.

#..."

RARE.—Nous avons de M. J. B. Delâge N. P. secretaire de la societe d'agriculture du comté de Québec, un énorme navet, récolte par M. Michaël Scultion de Ste. Poye. C. magnifique produit a remporte le premier prix à l'exposition du conté de Quebec. Il pèse 11½ livres et mesure 27 pouces de circonférence. Ou peut le voir exposé dans la vitrine du magasin de M. Léger Brousseau.—Courrier du Canada

NAVETS.-On écrit de l'Île d'Orléans an Courrier du Canada :- " Jo vous onvoie avec le présent, un navet pour tenir compagnie à celui dont vous avoz fait mention, la semaine dernière en votre journal. Je l'a pris au ha-ard en mon cha p; aussi n'est-il pas un des plus gros ;j'en ai pris unquej'appellerai des beaux du pois de 13 livres. Le navet recueilli par M. Scullion mesure 27 pouces de circonférence. Je le crois: rien en cela d'étonnant ;mais ce qui me surprend, c'est qu'il ait remporte le premier prix à l'exposition agricole. Je parierai avec qui voudra, qu'on en tronvera au moins 10 en mon champ, mesurant 30 ponces de circonférence et pesant de 12 livres en montant Comme j'on recolte chaque année de somblables, je croyais la chose fort commune. Mais pui-qu'il en est au rement, pour-quoi n'interre-serais-je pas vos lecteurs commo un autre en parlant de na-

Vous voudrez bien, monsieur, informer les amateurs qui désireraient s'assurerdu fait par eux-mêmes, qu'ils n'ent qu'à vous demander mon adresse."

FERME-MODELE. --0-CHAPITRE I.

Labour, -Chevaux,-Ruminants. LA VACHE MALADE.

Le leademain matin, un quart d'houre après le déjeaner, Victor, Augustin, Charles et Lionie s'ar étaient au milieu de la route, a près avoir dépassé la grille de le maison de camp g o de M. do'la Rocho. «Commandant, dit Léonie en s'adressant à l'easeigne de vaisseau, l'équipage attend vos ordres; prendrous-nous à droite ou à gauche?

- -A droite on à gauche! tit Augusfin en hauss ent les épades; demande done au commandent si nous alloas courir nord on sud, est on onest.
- -L'équipage a t-il droit de donner son avis? s'écria Caurles?
- -Sans doute, répondit Victor en
- -Eh bien! je propose de ne pas suivre la grande route; de vrais touristes préférent les sentiers.
- -Adopté à l'unanimité, n'est-ce pas, mes amis? reprit Victor. Charles a raison; voilà notre affaire, ajouta l'enreigne de vaissom en montrant du doigt un étroit sentier qui s'enfonçait au milien des champs. Nos jeunes touristes s'y précipitèrent sans plus de délibération, et bientôt ils se trouvèrent dans de grandés plaines qui s'étendaient à perte do vue.
- —Voilà là-bas, dit Augustin, un paysan qui laboure. J'ai cent fois vu labourer, et. en véritable étourdi, je n'ai jumais pensó à me rendre compte de l'action d'une cha rue, ni cherché à découver per l'effet de quelle disposition elle nénètre dans le sol, retourne la terre, et s'avance en ligne droite.
- -Donnons la pièce à cet homme, reprit Charles, il nona laissera examiner son instrument et nous expliquera sa marche. Allons près de lui, car je n'ea s dis pas plus que toi!
- C. les deux cousi is, toujours disposé-àdrire un temps de galos, prirent leur cour e vers le laboureur, qui en ce moment leur tournni: le dos.
- -Ehitbrave hommel cria Charles quand il fut à une vingtoine de pas de loi.

Eh! Fami! nj uta Augustin, voyant que les pareles de son cousin no prodaisaient au un effet, vous n'entendez done pas qu'on vous appello? Etesyous sound?

dépassé. Mais à poine eurent-ils envi sagé le brave laboureur en face, qu'étonnés, confus, ne sachant que dire, ils otèleur surpriso.

Ils avaient abordé le laboureur comme s'ils avaient ou affaire à un valet de ferme, et ils se trouvaient en présence d'un homme dont la physionomie, la tournure et le maintien portaient un tel caractére de distinction, que Charles et Augustin, comprirent sur le champ l'énormité de leur méprise.

L'agronome ne voulut point prolonger l'embarras et la confusion des jeunes gens; il arrêta ses chevaux, quitta les mancherons de sa charrue, et dit avec un sourire des plus affables:

- «Votre étonnement, mes chers amis, n'est malheureusement que trop naturel; quoique, sous co rapport, la France so t en plein progrès, il est encore si rare de trouver chez nous un homme bien élevé s'occupant sérieusement d'agriculture, que j'excuse de tout mon cœur la manière un pou leste dont vous m'avez interpellé. Mais que puis je faire pour vous?
- -Monsieur, répondit Augustin un pou remis par la bienveillance de cet accueil, nous avons si mal débuté, que nous aurions peut être mauvaise grâce à vous importuner de nos questions; c'est bien assez pour nous d'être traités avec tant d'indulgence.
- -Ne parlons plus de cela. vouliez me questionner, à ce qu'il parait, seriez-vous egarés?
- Non, monsieur; nous désirerions quelques détails sur cet instrument, dit Charles en montrant la charrue.
- -Comment! vous avez remarqué de si loin que ce n'est pas la charrue du pays? Vou vous êtes donc occupés d'agriculture?
- -Notre ignorance est au contraire telle, mousieur, que nous ne voyons pas encore en quoi votre instrument ·liffère de coux qui sont généralemen employés autour de nous ; en un mot, nous he savons pas comment une charrue laboure, et ce n'est que d'hier que nous comprenons combien nous en de vons être honteux. Et si nous ne crangaions pas d'abuser de vos moments...
- —Que cela ne vous inquiète nullemont, c'est avec le plus vif plaisir qu.

apostrophes, continua fort tranquille- qui pourront vous iutére-ser, et je me fément son sillon. En quelques enjam-licite d'avoir choisi ce jour pour essayer bées, les collégiens l'eurent rejoint et mon nouvel instrument aratoire, puisque je dois votre rencontre à cette circonstance.

En ce moment Victor et Léonie rerent vivement leurs casquettes et res- joignaient l'agronome, qui, après un tèrent immobiles. Voici la cause de échange de quelques ohra es polies, s'exprima ainsi: «Pour apprécier le travail d'une charrue, il faut, mes jeunes amis, commoncer par jeter les yeux sur la partie de ce champ que je viens de labourer et sur celle qui ne l'est pas encore. Là, sous vos pieds, la terre est battue, dure, compacte et semble uniformément revêtue d'une croûte grisûtre; ici, au contraire, le sol a été complétement retourné, et la croûte dont je viens de vous parler se trouve enfoncée à la profondeur où le fer de la charrue a pénétré. Par quelle ingénieuse disposition de res diverses parties ma charrue a t-elle opéré ce changement du terrain? Examinez-la avec soin. Voyez-vous cette pièce de fer a-sez semblable à une ame de sabre, c'est le coutre; c'est lui qui commence par fondre le sol, par isoler le reste du champ de la bande de terre que le soc soulèvera et que le versoir (oreille] retournera un instant plus tard. Pendant que je vais achever ce sillon, placez-vous à côté de ma charrue, et suivez-la sans perdre de vue l'effet que proluisent successivement sur le sol le coutre, le soc et le versoir.

- -C'est bien cela! s'écria Augustin, après avoir examiné pendant plusieurs minutes l'instrument arajoire que l'agronome dirigeait avec une rare habileté; e'est bien cela! C'est admirable de simplicité l
- -Oui, repondit l'agronome en arrêtant ses chevaux, admirable de simplicité; car vous ne vons doutez pas combien l'ajustage d'une charrue demande de tâtonnements et de précision. Depuis une vingtaine d'années une foule d'agriculteurs et de mécanicieus, combimant leurs efforts, cherchent avec peréverance une charrue qui réunisse outes les qualités, tous les avantages ju'offrent isolément les diverses charrues perfectionnées, dont le nombre l'augmente tous les jours. Ce probléme, insoluble pout-être, n'a pas été du moins résolu jusqu'à ce jour. Est-ce la, mes chers amis, tout ce que vous désicez savoir?
- -Mais, monsieur, répondit Augustin, juisque vous attachez tant d'importan-Le laboureur, malgré ces bruyan'es je vous donnersi toutes les explications ce à l'instrument, c'est sans doute par-

operation aussi difficule qu'indispersage ble?

Justement celèbre, sont la principale et peut être la seule source de la fécondite de la terre, » D'après ce principe, jugez de leur importance. Le meilleur sol, mal laboure pendant plusieurs années de suite, s'appauvrit et finit par donner des récoltes bien inférieures à celles d'une terre médiocre convenablement labourée. Un bon labour remplace une fumée, et ferait souvent plus de bien à un arpent de terre que quarante charretees de fumier.

-Voilà qui me paraît étrange, dit Charles. En labourant un champ on n'y ajoute rien; on retourne la terre, on l'emiette, et voila tout!

—Mon enfant, reprit l'agronome en posant legèrement la main sur l'épaule du jeune étourdi, accordez-moi encore quelques minutes d'attention, et votre étonnement changera d'objet.

Charles comprit la leçon, et s'inclina en rougissant.

(A continuer.)

TRAVAUX DU MOIS DE NOVEMBRE.

Se presser d'achever les guerets. Bien égouter les guérets par de nombreuses rigoles bien faites, bien nettoyées; c'est de la plus haute importance, si l'on veut semer de bon printemps; creuser les fosses, assinir les terrains marécageux, nettoyer les jardins, tenir ses bâtiments tout prêts à recevoir les animaux en hivernement. Presser l'engraissement des animaux, des porcs surtout avant les gros froids. Employer pour les e gra sements les grains avariés par les mauva a tempa de l'automne, ce sera un moyen certain de retirer un haut prix des grains qui se vendent peu cet automne, parceque la viande se vend très cher. Les animaux sont rares, il faut doubler leur poids par l'engraissement. Si nous retirons peu d'argent par la vente de nos grains, abstenousnou d'envoyer à l'étranger notre propre argent pour en avoir du lard.

Les guérets finis, bien nettoyer les charrues, en huiler les parties en fer pour les empêcher de rouiller, puis les mettre à couveit ju qu'au printemps. Faire de même pour les voitures d'été quand le temps era arrivé de se servig des voitures d'hiver; préparer collegei d'avancé our les trouver prêtes au besoin, à la flu du mois.

Bucher son bois de chauffage dans la forêt.

Veiller à la conservation des légumes et des plantes fourragères. Les préserver du froid.

Baitre les grains.

Faire coucher les animaux sous des abris.

Le cultivateur doit aussi dans ce mois faire son inventaire, dresser l'état de ses profits et de ses pertes, en faire la balance, et puis, régler es affaires; payer sen e mpte chez le marchand, s'il a eu le malheur d'acheter à credit.

PENSEES.

-L'homme ménager n'est pas celui qui s'abstient de dépenser l'argent; mais celui qui sait l'employer à propos et le faire fructifier. Telle est la veri table economie.

On nous écrit de Québec:

"J'ai trouvé dans votre Journal des écrits d'une utilité pratique; c'est ce qu'il faut pour nos agriculteurs."

Et on nous demande en même temps deux abonnements.

Cette lettre est courte, mais certes, ces quelques lignes contiennent une appréciation de notre œuvre qui est tien encourageante, si, surtout, nous considérons la position qu'occupe l'auteur de cet envoi. Nous pourrions nommer la personne qui nous ecrit ainsi; et ce serait un honneur pour nous. Toutefois, de crainte de manquer à ces sentiments de délicates e que nous aimons à cultiver, nous nous contenterons de dire que ce monsieur est membre du conseil d'agriculture; il est par conséquent, juge compétent dans la matière.

Nos plus sincères remerciements à notre correspondant.

Voici l'état des révenns et depenses de la Puissance durant le mois d'octobre dernier.

Douanes \$881,477	52
Ex ise 316,259	59
Poste 49,653	
Travaux Publics 130,054	39
Timbres 4,021	00
Divers 47,184	

Total....\$1,428,650 51 Dépenses \$1,251,122 23

Excedent \$177,528 28

Dans notre Prospectus, nous invitions toutes les personnes qui s'occupent d'agriculture à nous faire part de leurs observations. Nous laissions clairement entendre par là que nous comprenions que les rédacteurs d'un journal agricole ne peuvent avoir la prétention de toujours donner un enseignement à l'abri de toute contradiction.

Une pratique peut être excellente dans une localité, et d'une application difficile ou même impossible dans une autre. Quelquefois, l'écrivain, en rappelant à ses lecteurs des principes généraux d'une incontestable justesse, ou tout occupé de combattre un abus qu'il a observé quelque part, oublie de faire des distinction sans lesquelles son article est incom let.

En lisant on journal, le cultivateur saisit de suite ces imperfections; et c'est bien à lui de communiquer ses remarques aux directeurs de la feuille qu'il reçoit.

Nous sommes heureux de constater que nos vues ont été comprises. Déjà plusieurs personnes nous ont envoyé des correspondances: un grand nombre d'autres nous ont promis d'en faire autant. Avec tout cela, nous espérons que bientôt, notre journal sera le rendezvous de toutes les personnes qui ont à cœur le pre grès de l'agriculture en ce pays; que par son intermédiaire, les cultivateurs feront connaître le résultat de leurs experiences, et s'instruiront mutuellement; c'est ainsi qu'il atteindra ce degré d'utilité pratique que nous ambitionnons lui donner.

Et qu'on ne croie pas que nous admettrons dans nos colonnes, les idées qui seules sont conformes à celles que nous aurions pu exprimer. Non. Que l'on écrive, voilà tout ce que nous voulons. Si les communications qu'on nous fera parvenir appuient nos observations, nous en serons flattés; si elles les contredisent, nous serons encore contents, parce qu'il résultera toujours une instruction de la publication de n'importe quelle idée, de n'importe quel fait.

Nous voulons absolument que les cultivateurs tassent connaître le fruit de leurs tongues années d'expériences, de leurs études, leurs travaux, leur manière d'exploiter leur ferme, de so gneré leurs animaux, de les élever, etc., etc. C'est le moyen de promouvoir les améliorations, et d'obtenir ce que l'on cherche: un journal agricole intéressant et pratique.

Ces réflexions nous sont suggérées par la lettre suivante que nous insérons

avec beaucoup de plaisir dans nos colonnes. Nous espérous que ce ne sera pas la dernière fois que nous aurons l'avantage de publier des correspondances de l'auteur de celle ci :

Monsieur le rédacteur du Journal de lai faire absorber. d'Agriculture:

« Comme vous avez engagé les amis de l'agriculture à vous faire connaître les renseignements qui pourraient vous être utiles, je me permets de vous écrire quelques lignes en réponse à votre article inticule Les labours, qui a paru dans votre No. Prospectus.

« Vous conseillez presque exclusivement de faire les labours en automne; et je dirai que les remarques dont vous appuyez votre opinion m'ont paru trèsjudicieuses, quant à ce qui concerne les terres fortes. Mais pour ce qui regar de les terres légères, les labours du printemps sont, je crois, préferables, et

voici pourquoi. «Si vous labourez en automne une terre legère, les grandes pluies d'octobre et du commencement du printemps emporteront cette mince couche de bonne terre qui s'y trouve à la surface, et vous semerez sur le gravier ; ta: dique, en labourant cette terre le printemps, et à une petite profondeur, les pluies n'enlèveront pas cette couche de bonne terre, qui ordinairement couvre les terrains sublonneux.

« C'est là, du moins, l'opinion et je puis presque dire la pratique d'un bon nombre de cultivateurs que je connais. Veuil ez-donc dire ce que vous en pen-

> Votre obéissant servt., EDOUARD.

31 Octobre 1869.

Nor. EDIT .- Nous dirons d'abord à notre estimable correspondant, que lorsque cet article a été publié, nous avions surtout en vue, les terres des lo alités onvironnantes de St. Hyacisthe, qui, pour la plupart so : t des terres fortes. Et puis, comme il l'a compris, nous parlions d'une manière générale. Nous posions là un principe juste en luimême, croyons-nous. Ou re les rais as que nous avons données dans l'article incriminé en faveur des labours d'automne, nous partiens sjouter, que grâce à cette méthode, la terre a le temps de s'accaparer tous les principes fertilisants contenus dans l'atmosphère: ce qui ne peut avoir lieu d'une manière aussi complète et aussi profitable pour le sol, quand le labour n'est fait que le printemps. Cette raison, ainsi que celles donnés anns le premier article, peut s'appliquer, croyons-nous, aussi bien aux terres légères qu'aux terres fortes. Toutefois, nous admettons volontiers que, dans la pratique, pour les

dent, il vaut mieux labourer le prin c'est-à-dire, les pluies enlèvent cette threm me où se mouve les principe-

S., pour les rai ons données, on est oblig : de labourer les terres légères le printemps, qu'au moios on les laisse plusieurs jours sans les en emencer, afi qu'elles absorbent les gaz fertilisant qui se trouvent dans l'air. Par cet e a tention, on obviera aux inconvénients Signalés, et on se procurera une par le des ava itages des labours d'automne.

INSTRUCTION

SUR LA CONDUITE DE LA CHARRUE SIMPLE.

(SUITE.)

Pour augmenter la profondeur que rend la charrue, ou pour lui don a r plus d'entrare, on élève le régulateur, en le faisant glisser dans la mortaire, e o i l'arrè e en plaqint, le boulou dans un autre trou de la branche verticale. Si au contraire la charrue prend trop profondément, on diminue l'entrure en abassant le régulateur. Pour augmenter la largeur de la trinche de terre, ou pour donner à la charrue plus de raie, on av nee vers la dreite la maille allongs e de la chaîne, on l'eng s geant dans une autre dent de la branche horizontale du régulateur; pour cela, il suffit de tourner la maille allongée pour pouvoir la faire passer d'une dent à l'autre. On diminue au contraire la largeur de la raie, en avançant, vers la gauche, la mailie allongée. Pour ces deux manœuvres, on dispose la branche à deat vers la droite ou vers la ganche, selon que le besoi : l'indique, c'est-àire que si cile est disposée vers la ganche, on la change en retournant le régulateur, lor qu'elle ne présente plus assez de ma ge pour avancer la maille allongés vers a dro e.

Tout cea se ra orte à la orme du régulateur que j'ai adoptée pour mes charrues.

Avec le moyens que je viens d'indiquer, le régulateur donner : ous les degrés d'entrure que l'on peut désirer, pourvu que les traits des chevaux aient la longueur couve able. On s'a, ercevra facilement qu'ils sont trop courts, lorsque la charrue ne prendra pas une attachés à 2 pièces de bois fixés sur une entrure suffisante, quoiqu'on ait élevé volée, suspendue par l'anneau qu'elle le régulateur autant que possible, en porte au milieu, au crochet de la chaîne terrains indiqués par notre correspon- plaçant le bonton dans le dernier trou du régulateur.

du bas de la branche verticale; il faut temps-puisque l'obstacle signalé, alors allonger les traits, et réciproquement on doit les raccoureir, lorsqu'arès avoir abaissé le régulateur jusqu'au fertilisants qu'on avait en l'intention dernier trou du haut, la charrue prend encore trop d'entrure. Par la combinaison de ces deux moyens, pris dans la longueur des traits et dans la manœuvre du régulateur, on se end entièrement maître de l'entrure de la charrue dans toutes les circonstances possibles. On ne peut dire d'une manière fixe la longueur qu'il convient de donner aux traits des chevaux, parce que cela dépend de la taille des animaux; cette lo gueur peut varier de 7 à 9 pieds. Elle est d'environ 8 j ieds pour des chevaux de la taille de 4 pieds 8 pouces; mais il est impossible de se tromper sur la longueur convenable dans tous les cas, au moyen des indications que je viens de donner.

L rsqu'on travaille avec des boufs en joug, on les attèle au moyen d'une lancette, pièce de bois semblable à la partie antérieure du timon raide, employe dans le midi de la France; ce timon est coupé à 2 ou 3 pieds en arrière du joug qu'il traverse, et de là part a chaîne d'attelage qui va so fixer sur le crochet de la chaî e du régulateur. Les observations que j'ai faites sur la longueur des traits des chevaux se rap porte également à la longueur de cette chaîne. Si l'on fait attention à cette observation, on se convainera que la charrue simple fonctionne avec des bœufs en joug tout aussi bien qu'avec des chevaux, et qu'elle n'a besoin, pour ela, ni de moins d'entrure, comme quelques personnes ont eru le remarquer, parce que presque toujours on avait donné trop peu de longueur à la chaîne d'attelage. Selon que les bœufs sont grands on petits, selon qu'ils sont accoutumés à porter la tête haut ou bas, cette longueur peut varier de 7 à 10 pieds, en y comprenant la lancette, c'est-à-dire en mesurant depuis le joug jusqu'au crochet du régulateur. On peut faire varier cette longueur en avançant oa reculant le joug sur la lancette, percé de plusieurs trous, de même qu'on le fait pour le timon raide de l'araire.

Si l'on emploie des bœufs tirant au collier, ils sont attelés absolument de même que les chevaux, c'est-à-dire que les traits de chaque paire de bœufs sont

L'attelage le plus convenable pour cette charrae consiste en une cule paire d'animaux attelés de front et conduits par le même homme qui tient les manches de la charrue. Le laboureur doit s'accoutumer à alligner son labour, en fixant des yeux, entre les têtes des animaux, un objet éloigné, comme un arbre, une maison, ou un jalon qu'il a placé à cet effet, à l'extrémité du sillon; de cette manière il peut tirer des sillons alignés, et parfaitenent droits. Pour des labours en sols très-tenaces, on pout aussi y atteler 3 ou même 4 animaux, mais alors il devient nécessaire d'employer un se ond homme à conduire l'attelage, et l'on perd l'avantage de pouvoir tracer des sillons parfaitement droits, parce que le charrotier, étant placé à côté de l'atte age, ne peut juger de la direction aussi bien que peut le faire le laboureur, en s'alignant comme je viens de le dire; aussi ne remarque t-on des sillons parfaitement droits, que dans les cantons où l'attelage de la charrue est conduit par le même homme qui tiont les munchons. Dans les sols tenaces, en temps humide, il est souvent fort utile d'atteler les animaux à la file, marchant tous dans la raie. Pour quelques cas particuliers, afin d'éviter que les pieds des chevaux dérangent le plant, on attèle deux chevaux à la file, en les faisant marcher tous deux à côté de la raie sur la terre non labourée. La manœuvre du regulateur permet ces divers modes d'artelages, sans changer la direction de l'instrument.

Pour tourner au bout du sillon, on renverse la charrue à droite, en la baissant traîner sur l'extrémité postériou : e du ver-oir, et en la dirigeant au moye du manchon gauche; au moment de restrer en raie, le laboureur redicese la charrue, et, saisissant les deux manchons, il les tire fortement à lai, en portant la charrue dans la direction de la nouvelle raie qu'il doit entamer. C'est le soul instant qui exige l'emp. i d'un peu de force ; cependant ce te m nœuvre demande plutôt de l'habitude et de l'adresse qu'un enort considérable.

Pour que la charrue marche avec une régularité parfaite, il est necessaire que le régulateur soit très-fixe sur l'âge: ainsi, lorsqu'il arrive que par usure ou par tout natre cause la tige verticale du régulateur prend quelque ballotement cans in morta e, un la oureur

solidement, au moyen d'une petite bûchotte de bois qu'il taille en forme de coin, et qu'il enfonce dans la mortaise, au-dessus do l'âge, a côté de la rige de régulateur, de manière à empécher tent ballotement. Cette observation, au reste, n'est à l'u-age que de coux qui on: déjà acquis une grande dextérité dans le maniement de la charrue; les commençants ne pourraient apprécier la difference qu'apporte cette perite délicatesse de l'art dans la marche de l'instrument.

(A continuer.)

APICULTURE.

CE QU'IL Y A DANS UNE RUCHE D'ABEILLES.

> L'apiculteur, comme tous les ouvriers des diverses professions, a besoin d'étudier son art, de le comprendre, de le raisonner.

Les ouvrières exécutent tous les travaux intériours et extériours de la ruche, avons-nous dit Les unes, et c'est le plus grand nombre, vont aux champs récolter la nourriture de la famille, et apportent tous les matériaux nécessaires à l'entration de la ruche. C'est pour cette raison que nous les appelons pourvoyeuses. D'autres sont chargées de la construction des édifices au moyen de la cire qu'elles secrètent ; on donne à celles-ci le nom de cirières. D'autres sont chargées de l'éducation du couvain, ce sont les nourricières. D'autres onfin s'occupent de la garde co l'habitation, de sa propreté, de sa ventilation, etc. Les pourvoyeuses butinent le miel et tou es les marières sucrées liquides, le pollen et la propolis. Le miel est recolte à l'aide de la trom; e ou langue fléchie sur les fleurs simples de beaucoup de plan es : il est introduit parcelle par parcelle dans le premier estomac, sorte de poche faite exprès pour le recueiller; il est ensuite rapporté a la ruche et dégorgé dans des cellules propres à le recevoir et à le conserver. Quand ces cellules en sont rempl es, elles sont bouchées au moyen d'un couvercle de cire. Les abeilles se servent du miel pour leur nourriture et pour celle de leurs petits qu'on appelle jun côté de gâteau or sont absentes de couvain; elles le transforment aussi en l'autre. Les cellules ou alvéoles de cire. Elles se servent du pollen, cette males se trouvent principalement en cire, pour composer avec de l'eau et du tie posterieure de l'habitation. O en expérimente ne manque pas de la lixer intentent leur couvain.

(e-pèce de résine) leur sert à attacher et c nso leer leurs édities et à boucher ie : dissures des paro s de leur ruche.

Quand les cirières ont besoin de proquire de la cire, elles avalent une certaine quantité de miel et se tiennent ranqui les et à la chaleur, pendant qu'elle- digèrent ce miel, c'est-à-dire qu'elle le ransforment en cire. Puis lorsqu'elles veulent construire des édiflees qu'on nomme gâteaux on couteaux lesquels gâto ux sont composés de cellules ou alvéoles réguliers, elles détahent, avec leurs jambe, postérieures, les lamelles ou écailles de circ dont nous avons parlé et les portent à leurs mandibules, les petris ent et en font une espèce le pâte qu'oiles appliquent à l'endroit où elles veulent construire leurs gateaux. D'autres abeilles répètent le même travail ju-qu'à ce que la besogne soit achevée. Elles commencent souvent plusieurs gâteaux à la fois et plusieurs cellules sur chaque gâ eau; mais ces premières constructions ne sont d'abord qu'ebauchées. Plusienra motifs concourent à ce qu'il en soit ainsi. D'abord, les ouvrières ne penvent pas toules travailler au même gâteau; ensuite le travail chauché a le temes de prendre de la consistance; enfin, la reunion de gâteaux groupe la colonie et concentre la chalcur à où elle est nécessaire. Les gâteaux sont commencés à la partie supérieure de la ruche et descendent verticalement. Ils bont souvent parallèles et à une distance uniforme. Cette distance est d'un pouce et demi du centro d'un gâteau au centre du gâteau voisi ; lor. qu'ils sont destinés à emmagasinor le miel, leur epaiseur est beaucoup plus grande.

Les gâteaux sont composés par un coté et par l'autre de deux sortes de cellules regulières et horizontales : des cellules pro res à servir de berceau au couvain d'ouvrières et d'autres pour servir au couvain de mâtes. Ces dernières sont un peu plus grandes que les premières; ces cellules ont six côtés egaux. Celles d'ouvrières, qui sont les plus nombreuses, se trouvent sur les gâteaux du centre: il en existe aussi dans le haut et dans le milieu des gâteaux des cotés. Quelquefois elles occupent tout matière qu'on croyait autrofois être la bas des gâteaux de côté, et dans la parmiel une boudtie avec laquelle elles ali- rencontre souve it dans les chap teaux La proposis provisoires des ruches. C'est un mande mâles avec celles d'ouvrières, sans et ne pond souvent que des œufe d'ou elles ne renferment pas de couvain, mères. puis celle d'un gla al quand elles renferment du convain oper ule. sont construite-irrégulièrement et con- collé à l'aide d'une matière gluante, cet tie me it les materiaux de plus de cent œuf se transforme et donne naissance i cellules d'ouvrières. Mais elle-ne cont un petit ver ou larve que grandit et pas nombreuses, il est rare d'en ren-finit par emplir son berceau. Aussitôt contrer plu d'une vingtaine dans une que ce ver est né, une abeille nourrieièruche; quelquefois on n'en rencontre re vient déposer près de lui de la bouilque cinq ou six, placées sur les côté des lie composee de pollen et d'un peu de gâteau , et quelquefois au milieu, lors- miel ét-ndu d'eau, sinsi que nous l'aqu'il s'y trouve une solution de continuité assez grande.

Toutes les cellules, avons nous dit, sont destinées à servir de lo veau au couvain; mais celles de mâles et d'ou vrières sont aussi destinées à servir de magasia aux provisions de bouche, c'està-dire au mid; cerles d'uvrières servent égatement de magasin pour le pollen. Quand à la propolis, elle est emptoyée au fur et à mesure qu'elle est recolt e, ou bien elle est cellee par pelotte contre les parois ou sur le tablier de la ruche.

Arrivons au couvain, nom que l'on donne aux petits des a cilles acqui re moment qu'ils sont deposés sous forme d'œufs dens les cellules jusqu'au momentoù ils en sortent insectes parfaites. Pour deseur mère, toute l'imelle développée a besoin d'être tecondee. Done, quelques jours après qu'elle est née [cinq ou six, si olle n'a pas été retonue prisonnière au berceau, et avant si effe l'a été), la jeune femelle sort vers le milieu de la journée et se met à la recherche d'un mâle, puis s'accoupte, si l'occasion s'y prête. C'est en volant de nym; he. qu'a lieu cet acte, et c'est un avougle, F. Huber, qui a découvert que cela se passaitansi. Il est bon d'ajouter que la jeune femelle accepte de préférence un mâle qui n'est pas de sa colonie: le mariagos de famille lui répugnent. pour cause. Deux jours après sa técon dation, la joune mère commence la ponte d'une incombrable familie; elle pond d'abord desœuts d'ouvrières qu'elle dé pose toujours dans des celtules d'ouvrières, puis un cu plus tard, selon que sont expédiées au Canada.

ga aux du centre. Les abeilles savent œuf de mâles dans les cellules de mâs'y prendre pour raccorder les cottues les. La remière année elle pont pour que rien ne soit sensiblement derangé vrières; mais la seconde année, elle dans la symétrie de leur construction, pond beaucoup, notamment au prin-Il existe une troisième sorte de cellules temps et au commencement de l'ete; qui ne ressemble aucunement à celles ce moment s'appelle la grande ponte. d'ouvrières et de mâles, ce sont des cel- C'est vers la fin de cette grande ponte lules de femelles dévelopées. Ces cel- qu'elle depose quelques œufs dans les lules ont une direction verticale et la cellules spéciales que nons avons vues forme de la cupule d'un gland, quand et qui servent de berce-u aux futures

Troi jour après le dépôt de l'œuf Elles dans le fond de l'alveole où il se trouve vons de jà dit. Certe conillie est d'aboid claire; mais lorsque le ver se développe, elle est apportee plus consis tante et plus abondante; tout le fond de la celcule en est couvert, de manière que le ver n'a qu'à ouvrir la bouche pour s'engorger. Quand la saison est chaude, six jours suffisent au ver p ur prendre tout son accroissement. nourricières, recomnaissan, qu'il est au terme de son accroissement, cessent de l'alimenter et ferment sa ce llule avec un c uverele de ci. e legèrement bombe qu'il ne faut pas confondre avec celuqui recouvre le miel des cellules pleines. Les couvercles ou opercules de ces dernières sont souvent déprimece et plus ou moins transparents. C'est dans cette espèce de pris in que le ver, après l'avoir tapisseo d'un réseau de soie, c'est-à-dire après avoir filé une coque, se ci ange en nym e. Il accomplit cette opérati ses sesouiam en tous sens et en se redressant. Le temps nécessaire pour cela est d'environdeux

[A continuer.]

jours. Après ce temps, il passe à l'état

-Les dernières nouvelles de la Rivière-Rouge mandent, qu'en conséquence des prix très-bas auxquels se sont endus toutes les descriptions de four cures vortes, aux dera ères ventes da mois d'ooût à Lon ere, de larges consignations de fourrures de toutes espèces, et plusieurs milliors de robes de buffles

vais symptôme d'en rencontrer dans les les circonstances la commandent, des Quel est le plus nourrissant. Des POIS OU DU BLED'INDE?

> On nous demande de la Rivière du Loup (on i.au) :

> Q. Que est le plus nourri sant les pois oa au blé d'Inde?

> R.—Pour repond en cette question nous allors fai. o comuni re le- resultats ob onus par l'in dyse chimique e les uonnées fourn es par la pratique.

> Les chimistes admeitent generale-men qu'une substance est d'autant plus nourrissante qu'elle contient une plus forte quantite d'azote.

> D'après l'analyso: les pois contiennent 3.84 pour 100 d'azote, et le blé d'inde 2 pour 100. Maintenant les meilleurs praticiens reconnaissent que si on represente la valeur nutritive du toin par 100 l'équivalent en pois est de 40 et celui du blé-d'inde de 43.

> C'est-à-dire que 40 livres de pois nourrissent au ant que 43 livres de bléd'Inde et autant que 100 de foin.

> La pratique s'accorde donc ici avec la science pour donner aux pois une plus grande valour nutritive.

> Si, au lieu de calculer sur le poids des substances on prend le volume, on trouve qu'un minot de pois nourrit autant qu'un et quart de ble-d'Inde.

> Cependant nous devous ajouter que nourris exclusivement aux pois les animaux et les porcs surtout se dégoûte-ront plus vite de cette nourriture que s'ils avaient reçu du ble-d'Inde.-Nouveau Monde.

> LA FERME.—Un éleveur remarquable de, Etats de l'Ouest, attiré par la renommée du bétail en Canada, est venu ici pour en acheter et es. alle voir M. Cochrane, à Compton. Il a acheté de lui, pour amédiorer les races d'animaux de l'Ouest, six bêtes à courtes cornes, dont deux sont des jeunes venux, ceux génisses d'un an et deux vaches de quatre et de cioq ens. Il a payé, on moynue, \$1,366 pour chaque pièce de ce fimeux bétail. Il a aussi acheté onze moutons Cotswold et quatre pour ceaux Berkshire. Pour le tout il a paye à M. Cochrane, en chillres ronds, \$9,835. Quelques autres achais faits o meme emps portent cette somme à plus de \$10,000.

> Voità un exemple qui fait voir que les nombreuses demandes surgissant de tous côtes, pour des animaux de choix, int leur raison d'être. On y voit au si qu'une forte dépense de capitaux judiicusement investis sur la forme, peut payor aussi bien que n'importe qu'elle utre chose. En même temps, le bien général reçoit une forte impulsion.

> Tout le monde no pout faire aussi sien que M. Cochrane; mais tous les cultivateurs devraient au moins l'imiier et améliorer leur betail. Qu'ils pro atent des avantages que cet éleveur modèle leur offre. - Pionnier

RECETTES.

est eurhumé, il faut so tenir chaudement et éviter les transitions subites du chaud au froid, et du froid au chaud. produits de la laiterie se vendaient à de A moins de complication, le rhume bons prix. Nous avons remarque que cède bientôt par l'emploi simple d'une tisane, prise chaude plusieurs fois dans la journée, et le soir en se couchant. Parmi celles qu'on peut employer, nous no citerons quo le grunu, qui nous paraît offrir le plus d'avantages. On doit éviter de prendre des bains, même des bains de pieds, et en général tout ce qui pourrait gener ou interrompre la transpiration. On peut faire usage de lait, pris tout chaud, à la dose d'un bol, le soir en se couchant, et le matin, une heure avant son lever.

Toux.-Dans les toux simples, indép udamment des boissons adoucissantes, comme il est très nécessaire d'humeeter constamment la bouche, rien ne sora plus atile que le jus de regli-se qui, en so fondant petita-petita diera la sècherosse de la gorge, et la frequence de la toux, qui, sans certe precaution, devient quel quef is spasmodique et dangereuse.

Meurtrissures.—Appliquez du miel eru sur le membre meurtri, enveloppez d'un linge, l'effet en sera salutaire.

DESTRUCTION DES OUCHES !- Nous appelous tout spécialement l'attention de nos habitants des townships sur la recette suivante pour faire disparaître les souches promptement:

Faites un trou au moyen d'une tarière dans le cœur de la souche de haut en bas. Nettoyez bien la cavité et remplisez là d'huile de petrole (huile à lampe ou de charbon) et bouchez l'ouverture. Dans deux ou trois jours l'huile aura pénétré dans toutes les parties de la souche, presque dans les racines. Mettez-y alors le fen. Elle brûlera comme une chandelle jusqu'aux derniers vestiges.

AUTRE RECETTE. -- Pratiquez un trau de tarière versicalement dans la souche, comme dans le cas precédent. Remplisez-le d'acide sulfarique (ou huile de vitriol) bouchez le trou. En peu do temps la souche pour rira et voupourez faciloment l'enlever.

" Un M. Cyp. St. Pierre, cultivateur de Ste. Helène, comté de Kamou-ka, écrit que de 23 lbs. d'avoine de Norvège que M. Firmin Proulx lui a vendus, il on a recolté 51 minots. Il en aurait récolté plus, dit-il, mais le terrain n'étant pas suffi-amment draîné, l'avoi e a souvert par la trop grande quantite d'eau.

-M-Robert Wright, de St. George d'Henryville, vient d'acheter à un prix trés elevé, une patente pour la teinture des laines; etc. Au moyen de l'ingenieuse composition dont il possède le one ase composition dont il possède le secret, les peaux de montons et d'autres animate, peuvent se teindre de toutes les couleurs pour servir de robes pour voitures d'hiver, de tapis de portes, etc ou les couleurs de la couleur de la coule

REVUE COMMERCIALE.

Le marché de samedi était abondam-Rhumes.-Lorsqu'on s'aperçoit qu'on ment approvisionné. Les prix des différents grains tendent à la baisse et se sont peu vendus. Les légumes et les depuis quelques temps les grandes maisons de charité de Mon réal vicanent faire leurs provisions à St. Hyacinthe. Elle- y trouvent un grand profit, et out un bon choix et à meilleur marché.

Dimanche toute la journée, nous avons en une vraie tempête de neige et de vent, qui s'est continué lundi toute la journée. Les chemins sont partout impraticables. Si la terre était gelée, nous serions porté à croire que la neige actuelle ne disparaîtrait point.

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

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

(Du Nouveau Monde.)

Montréal, 6 novembre, 1869.

Depuis un mois le marché a continue d'être fortactif et la moyenne d's prix a été satisfai-sante pour les man facturiers et les importateurs. Les sucres, poissons, fruits et produits cont en très bonne demande. Les nouveautés sont en très bonne demande. Les nouveautés sont un peu languissantes, mais elles ont at-teint cet automne tout le degré d'activite auquel il était raisonnable de s'attendre. Les ordres d'Ontario ont été nombre ux et pour des sommes considérables. Les taines et les draps sont les articles qui en ce moment se vendent e mieux. Les ferronneries sont aussi assez actives et continueront jusqu'à la clôture de la mavigation. Les cuirs sont en meilleure demande depuis a fin de la grève, sans cependant atteindre e degré d'activité qui a caractérisé les années précédentes. Les fourrures commencent à arriver de la campagne : Les bonnes fourrures se vendent facilement à un bon prix, tandis que celles de qualité inférieure trouvent difficilement à se

Le charbon américain commence Charbon,à arriver, mais les demandes excèdent encore de beaucoup la provision et les prix sont fermes. Sucre,—Il y a peu de transactions depuis la semaine dernière Les ventes sont de 1,100 boncauts à des prix variant de 84 à 9 et 94. Melasse,—Le marché a été beaucoup plus

tranquille mais les prix sont fermes.

Poissons,—Le marché est ferm, et les de-mandes sont bonnes pour toutes les sortes. La morue seche s'est beaucoup vendue.

De la Minerre)

Les journaux de l'Ouest continuent à se plaindre amèrement que la baisse continue sur les grains. La Tribune de Chicago se fait l'expression du sentiment général de ma aise et de crainte de la cflet tout l'Ouest fonde ses espérances de prospérité sur le grain et a dépression actuelle ne menace pas sculement les commer-çants, mais chaque cultivateur est dans la crainte et voit venir pour lui une année de privation. Quelques marchands s'apprêtent cependant à faire que ques achats pour expédier, mais cela va très l'entement, và que les banques craignant elles-mêmes d'être les dernières victimes, prê-tent avec beaucoup de prudence et à trente jours seulement. Encore n'y a t il que es meilleures pratiques qui peuvent emprunter à ce terme et en payant lo par cent

quintaux de morue sèche pour Ancône et il était à charger une goëlette de 2,500 boucauts de morue pour Rio de Janeiro. Chaque boucaut contient un quinta, 128 lbs.

(Du Pionnier de Sherbrooke.)

MARCHE AUX ANIMAUX.-Le marché de mercredi dornier n'était pas tout à fait aussi bien fournique colui du mois d'Octobre. Il y avait grand nombre d'animaux sur le terrain, mais il se fit peu de ventes vu le manque d'ache-

Les prix peuvent être cotés comme suit:

Bœufs gras \$5 à \$6 le 100 jeunes bête cornes de l'annec \$10 à \$12 pièce de2 aus £18 à \$22 pièce; de 3 aus \$60 à \$70 la paire ; bœufs de travail \$100 à \$140 la paire :

Nous croyons que le marché de Décembre sera le dernier de la saison.

Nous donnons les listes des prix corriges d'après les dernières coles:

MARCHE DE BONSECOURS. Montréal 6 nov 1869.

	8	d		S	ď
FARINE_Ble par 100 lbs	13	0	a	13	6
Farine d'avoine	15	0	a	16	Ö
Do de blé-d'inde	9	٥	ù	10	G
Do de sarazin	9	0	а	10	Ò
GRAINS-Blé par minot	ō	0	а	0	Ō
Orge do	3	G	а	3	9
Pois do	4	3	a	4	G
Avoine do	2	ō	a	2	6
Sarazin do	2	Ö	H	3	8
Blé-d'inde	4	6	a	. 5	Õ
Legues-Patates au sac	4		a	4	Ğ
Feves par minot	8	ō	a	Õ	_
Oignons par tresse	2	-	a	2	-
LAITERIE—Œuís par doz		ĭ		ī	ŏ
Bearre frais par lbs	ī	_	a	-	Ğ
Do salé do	_	_	0a	_	ıi
Fromage do	ŏ	-	H		Ô
Divers-Sucre d'érable do	ō	5	a	ŏ	6
Miel	ő	7	a	ō	8
Saindoux par lbs	0	•	On.	•	11
VIANDES—Bouf à la livre	ő		a		9
Lard do	ŏ	7			8
Mouton à la livre	ō	4		_	7
Agneau au quartier	2	_		-	3
Veau à la livre	ő			-	7
Lard frais par 100 lbs	52	6	a	_	6)
Bœuf do	30	0			0
Vollilles-Dindes par couple		٥	a	12	٥
VOLINERS—Dinder par couple	. 10 . 5	ō	a	6	0
Dindes jeunes do Oies do	. 5	ŏ	a	6	ő
Canards do	. 3	0		4	0
Poules do	. 2	6	a	3	0
2 44130	_			2	3
1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	-	0	a	2	6
Girirae—Canards sauvages Pleuviers au couple		6	a.	ô	7
		0		1	6
		0	a	3	G
Coqs de bruyères		0	2	•	0
Pigeons			8	1	0
Perdrix	. 3		2	4 G	
		1	2	_	-
Bécesses		, T		1	3
Lièvres T couple	. 1	U	2	1	ن
TO POSTE DE OUE	. n ·	.,	~		

MARCHE DE QUEBEC.

Québec, 5	11	OV	18	69	
Luce_extra supérieure	\$7	00	a	0	0
Extra	G	00	8	Ġ	25
Fancy				5	50
Superfine No 1	5	10	a	5	20
Do forte	5	30	R	õ	60
Do No 2				5	00
En poche No 1 p 100 lbs				2	60
Gruau p br: de 200 lbs				G	0
Farine d'avoine	5	0	a	0	50
Do de blé-d'inde, blanch					
par 200 .bs	4	0	٨	4	20
Do do do do inune.		0	2	4	0

Bœuf, par 100 lbs 8 0 a 9 Do par livre..... 0

5		Do pai							10	Fieur, par quart
		cau à la li							10	
	М	louton de	·		• •	0	9 4		10	
	A	gneau par	quar	lier	"	0 4	15 a		5	de sarazin do
	L	ard frais v	ar 10	Olbs		9	0 a	9	5	Avoine, par 40 lbs
		Do I	ar liv	те		0	9 a	0	10	Orge, 56
	L	ard saló	do			0 1	0 н	0	12	Graine de lin
	J	ambon frai	is			0 1	ll a	0	12	de mil
				mé				0	15	Pois, par minot
•	Poissons	Saumor						0	0	Blú, do
				s				0	13	Blé d'inde par 56 lbs
	Ж	lorue verta							40	Sarazin 50
	•••			paquet					75	Œufs par douzaine
		Do		bs					0	Volailles par couple
	น	lorue sèche						1	50	Poulets do
								0		
		uile de mo							50	Dindes do
-		areng du I								· .
ı	JIVERE	-Bourre fra							20	
	1	Do 82		do				0	25	Beurre frais par livre
		olailles p						0	70	salé do
		indes					60 a.		00	Saindoux do
	O	ies	d)0 а	1	25	Miel do
		anards	d				70 a.	0	80	Lard frais par 100 lbs
	P	atates par	mine	ot		0 1	90 m	0	60	mess par quart
	0	ignons par	baril		.	3 5	50 a	4	0	Benf par 100 lbs
	A	Voine part						Ō	40	Patates
	O	rge d						-	70	Foin do bott:s
	H		lo						.0	Paille do do
	_	ois d	0	• • • • • •						Bois à la corde
		Cuís, par d	07		•	0 0	00 0	ō	25	
										91
		romage pa						0	20	Sorel,
		ucre d'érab						0	10	Figur par quayt
	Ļ	omnies par	ori	• • • • • •	• •	2.5	o a	3	50	do do centibs
	Τi	nine plbs.	• • • • •		• •	0 2	:5 a	0	30	do Bled-d'Inde do
		ois par co							20	Avoine par 40 lbs
		oin par 100							0	Orge par 56 lbs
		Rille	dø			45	0 22	5		Lil par 48 lbs
1	'AAUX	Vertes, ins	pect.,	p 100	lb.	8	0 a	9	-0	Pois par minot
	D	e moutons	, non	prép. c	h.	0 7	о а.	1	0	Bled do do
				do p					15	Bled-d'Inde, do do
										Sarrasin, do do
		• •							- 1	Patates do do
										Œufs par douzaine
1	MARC	HE DI	T SI	r. H	YA	CI	NT	H	E.	Volailles par couple
				yacinth						Oies do do
	٠		-							Dindes do do
4	ARINE-	-Fleur, ex					2	0	71	Pigeons do do
	_	" en po	cne p		8 2	20	a	- 2	50	
ι		_					•••			
	RAINE	Orge par	mine	t		60	a	0	υO	Beurre frais par lb
	RAINS	Avoine	mino do	ot				0		Beurre frais par lb
	RAINS	Avoine Gaudriole	mino do do		0	60	a	0	υO	Beurre frais par lb
	RAINS	Avoine Gaudriole Pois	mino do	• • • •	0	60 3 0	a. a.	0	υ0 40	Beurre frais par lb
		Avoine Gaudriole Pois Bl6	mino do do do do	••••	0	60 30 00	a a a	0 0 0 1	υ0 40 50	Beurre frais par lb
		Avoine Gaudriole Pois	mino do do do do	****	0 0 0 1	60 30 00 80	8. 8. 8.	0 0 0 1 0	00 40 50 00	Beurre frais par lb
		Avoine Gaudriole Pois Bl6	mino do do do do	****	0 0 0 1 0	60 30 00 80 10	a a a a	0 0 0 1 0	00 40 50 00	Beurre frais par lb
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de	mind do do do do do do mil		0 0 0 1 0 0	60 30 00 80 10 90 60	8 8 8 8	0 0 0 1 0	00 40 50 00 00	Beurre frais par lb. do salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Bouf par cent lbs. Foin par cent bottes.
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de	mind do do do do do do mil		0 0 0 1 0 0	60 30 00 80 10 90 60	8 8 8 8 8	0 0 0 1 0 1 0 0	00 40 50 00 00 00	Beurre frais par lb. db salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Bœuf par cent lbs. Paille do do.
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin	mind do do do do do do mil	couple	0 0 0 1 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00	8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8	0 0 0 1 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00	Beurre frais par lb. do salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Bouf par cent lbs. Foin par cent bottes.
		Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes	mind do do do do do do mil	couple	0 0 0 1 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00	8. 8. 8. 8. 8. 8.	0 0 0 1 0 1 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00	Beurre frais par lb. db salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Bœuf par cent lbs. Paille do do.
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes Oies Canards	mino do	couple	0 0 0 1 0 0 0 1 1	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40	8.888888888888888888888888888888888888	0 0 0 1 0 1 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50	Beurre frais par lb. db salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Bœuf par cent lbs. Foin par cent bottes. Paille do do. Bois à la cerde.
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes Oies Canards Poules	mino do	couple	0 0 0 1 0 0 0 1 1 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0 0 0 1 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00	Beurre frais par lb db salé do Saindoux par lb Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Bouf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la cerde
		Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Sa-Dindes Oies Canards Poules Poulets	mind do do do do do mil par d d	couple o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20		0 0 0 1 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 50 00 50	Beurre frais par 1b. db salé do. Saindoux par 1b. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Beuf par cent lbs. Foin par cent bottes. Paille do do. Bois à la corde. MARCHE AUX AN Montréal,
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de is—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Ferdrix	mino do	couple	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 40	888888888888888888888888888888888888888	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00 50 00 50 45	Beurre frais par lb. db salé do. Saindoux par lb. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Benf par cent lbs. Foin par cent bottes. Paille do do. Boin à la corde. MARCHE AUX AN Montréal, Eœuf, Ire qualité, par 100 lbs.
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix —Bœuf à la	mino do	couple	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00 25 45	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, ire qualité, par 100 lbs 2 me qualité
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix Bœuf à li Do par	mino do di d d d d	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7 5		0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Bounf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecenf, 1re qualité, par 100 lbs 2 me qualité Fache a lait
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix Bœuf à li Do par Mouton, p	mino do a livro quart	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7 5 40	2	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12	Beurre frais par 1b. db salé do. Saindoux par 1b. Miel do do. Lard frais par cent lbs. do mess par quart. Beuf par cent lbs. Paille do do. Bois à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Eœuf, 1re qualité, par 100 lbs. 2me qualité. fache à lait. Extra
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix —Bœuf à la Do par Mouton, p Lard par	mindo do do do do do mil s par c do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7 5 40 12	2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 50 00 50 00 25 45 12	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Bounf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecenf, 1re qualité, par 100 lbs 2 me qualité Fache a lait
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Canards Poules Poulets Perdrix Bouf à la Do par Mouton, p Lard par	mind do do do do do mil par c d d d d d a livre quart	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7 5 40 12	2	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 15	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Eœuf, Ire qualité, par 100 lbs 2me qualité Fache a lait Extra Veaux, Ire qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité
•	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bœuf à la Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1	mind do do do do do mil s par c d d d d d a livre quart sar qu livre	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 40 7 5 40 12 10 00	2	0 0 0 1 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 15	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Eœuf, Ire qualité, par 100 lbs 2me qualité Fache a lait Extra Veaux, Ire qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix Bœuf à la Do par Mouton, p Lard par salé Do par l Veau, par	mindo do do do do do mil spar c d d d d d d livro livro.	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 20 40 12 10 00 00	2	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 15	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bbs Foin par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, fre qualité, par 100 lbs 2me qualité Fache a lait Extra Veaux, fre qualité 3me qualité 3me qualité.
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bouf & It Do par Mouton, par salé Do par 1 Veau, par	mino do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 12 10 00 00 75		0 0 0 1 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 15	Beurre frais par 1b db salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beuf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité Fache a lait Extra Veaux, 1re qualité 3me qualité 3me qualité Monte ns, 1re qualité Monte ns, 1re qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix Bouf & Is Do par Mouton, p Lard par sal6 Do par 1 Veau, par Putates au Beurre en	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 20 40 12 10 00 00		000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beuf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, Ire qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 4me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bœuf à la Do par Mouton, p Lard par salé Do pur 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 40 40 12 10 00 00 75		000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent buttes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité fache a lait Extra Veaux, 1re qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix Bœuf à li Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 12 10 00 00 75 20		000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 15 10 00 24	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes. Paille do do Boin à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité Fache a lait. Extra Veaux, 1re qualité 3me qualité 3me qualité 4moute, 1re qualité 2me qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bouf & It Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'ér Œufs la de	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 12 10 00 00 75 20 19	282122222222222222222222222	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 50 00 15 12 7 60 15 10 00 24	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bbs Foin par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité Tache a lait Extra Veaux, 1re qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS-Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix Bœuf à li Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 12 10 00 75 20 19	28222222222222222222222222	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 25 45 12 7 60 05 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Bouf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 4ochons Foin, lre qualité par 1000 lbs Foin, lre qualité par 1000 lbs
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bouf & It Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'ér Œufs la de	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 7 5 40 12 10 00 75 20 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	222222222222222222222222222222222222222	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 50 25 45 12 7 60 05 10 00 00 00 11 12 12 13 14 15 16 16 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beuf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Eccuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 4me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 4me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité 5me qualité 2me qualité 5me qualité 7cochons Foin, 1re qualité par 1000 lbs 2me qualité 5me qualité 5me qualité 5me qualité 5me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de S—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bouf à la Do par Salé Do par Lard par Salé Do par Putates au Beurre en Do en Sucre d'ér Œufs la de Suif la liv	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 7 5 40 12 10 00 00 75 20 12 15	222222222222222222222222222222222222222	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Bouf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 4ochons Foin, lre qualité par 1000 lbs Foin, lre qualité par 1000 lbs
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oles Canards Poules Poulets Poulets Perdrix Bouf & la Do par Mouton, pr Lard par salé Do par 1 Veau, par Putates au Beurre en Do en Sucre d'er Œufs la de Guif la liv Foin par	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 7 5 40 12 10 00 00 75 20 11 12 15 00 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	品色品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 50 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes. Paille do do Boin à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs. 2me qualité Same qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 5 and qualité 2me qualité 2me qualité 5 and qualité 5 and qualité 6 cochons Foin, 1re qualité 2me qualité 2me qualité 5 and qualité 6 cochons Foin, 1re qualité Paille, 1re qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix Bœuf à li Do par Mouton, par Lard par salé Do par l Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'èr Œufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j	mine do do do do do do do do mil par c dd d	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 7 5 40 12 10 00 75 20 11 12 15 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	品色品品品品 医鼠虫鼠虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beuf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Eccuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 4me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 4me qualité Agneaux, 1re qualité 2me qualité 5me qualité 2me qualité 5me qualité 7cochons Foin, 1re qualité par 1000 lbs 2me qualité 5me qualité 5me qualité 5me qualité 5me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de S—Dindes Oies Canards Poules Poulets, Perdrix —Bouf à la Do par Lard par salé Do par latates au Beurre en Do en Sucre d'ér Œufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j Miel la	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 40 7 5 40 12 10 00 75 20 11 11 11 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10	品名品品品品 医鼠虫 医鼠虫 医鼠虫 医医鼠虫 医医鼠虫 医鼠虫虫	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 50 00 25 12 7 60 15 10 00 00 00 00 12 12 00 00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes. Paille do do Boin à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs. 2me qualité Same qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 5 and qualité 2me qualité 2me qualité 5 and qualité 5 and qualité 6 cochons Foin, 1re qualité 2me qualité 2me qualité 5 and qualité 6 cochons Foin, 1re qualité Paille, 1re qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oies Canards Poules Poulets Perdrix Bouf & Is Do par Mouton, p Lard par Sal6 Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er Cufs Ia liv Foin par Paille Choux la p Miel la Savon d	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 60 00 00 40 40 20 7 5 40 12 10 00 75 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	品色品品品品 医鼠虫虫 医鼠虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes. Paille do do Boin à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs. 2me qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oles Canards Poules Poulets Perdrix Bouf & la Do par Mouton, p Lard par Lard par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er Œufs la de Gift la liv Foin par Paille Choux la Savon d Oignons la	mine do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 20 00 00 75 20 10 10 10 10 10	品色品品品品 医非正性 医二甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 5ochons Foin, 1re qualité 2me qualité 4ochons Foin, 1re qualité 2me qualité 4ochons Foin, 1re qualité 4ochons Foin, 1re qualité 4ochons Foin, 1re qualité 4ochons Foin, 1re qualité 4ochons Foin de Brighton et (Boston,
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oies Canards Poules Poules Poulets, Perdrix —Bœuf à la Do par Mouton, p Lard par salé Do par 1 Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'èr Œufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j Miel la Savon d Oignous la do	mine do do do do do do do do do mil par condidad do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 40 7 5 40 11 20 00 00 75 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	品色品品品品 医单位性 医克里特氏 医二甲基甲基氏 医二甲基氏虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beuf par cent lbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 4ochons Foin, lre qualité 2me qualité 4ochons Foin, lre qualité 2me qualité Boston, Boston, Boston, Boston Boston, Bostof extra \$13
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Canards Poules Poules Poules Poules Poules Lard par Salé Do par Veau, par Patates au Beurre en Do en Do en Lard par Sucre d'ér Œuts la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j Miel la Savon d Oignons la do Fèves le	mind do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 40 7 5 40 12 10 00 00 10 10 11 15 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	品色品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oles Canards Poules Poules Poules Poules Lard par Mouton, p Lard par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er Cufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j Miel la Savon d Oignons la do Fèves le do	mine do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60 30 00 80 10 90 60 00 00 40 40 40 40 12 10 00 00 10 10 10 10 10 10 10	法自己诉讼的比较级 医拉克里氏性皮肤炎 医人名英格兰 医克勒氏征 医皮肤炎 医克勒氏征 医皮肤氏征 医氏结肠炎 医皮肤炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏征 医皮肤氏炎 医皮肤氏炎 医皮肤氏征 医皮氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏征 医皮肤氏管皮肤 医皮肤皮肤 医皮肤皮肤皮肤皮肤	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bbs Foin par cent bottes Paille do do Bois à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 4gneaux, lre qualité 2me qualité 2me qualité 5ochons Foin, lre qualité 2me qualité 2me qualité 4gneaux, lre qualité 2me qualité 2me qualité 5ochons Foin, lre qualité 2me qualité 5ochons Foin, lre qualité 4cochons Foin, lre qualité 5me qualité
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is-Dindes Oles Canards Poules Poulets Perdrix Bouf & la Do par Mouton, p Lard par Lard par Lard par Patates au Do en Sucre d'èr Œufs la de Fères la de Fères la de Choux la ja do Fères le do Laine	mine do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	000011000000000000000000000000000000000	60 30 00 80 80 60 60 00 40 40 40 20 40 40 75 40 12 10 00 00 75 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	品色品品品品 医非正性性 医克里克 医克克克氏 医克克氏虫 医克克氏虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫虫	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 50 00 50 00 50 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beuf par cent lbs. Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, fre qualité, par 100 lbs. 2me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 3me qualité 2me qualité 3me qualité 2ne qualité 2ne qualité 3me qualité 2ne qualité 3me q
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oles Canards Poulets Perdrix —Bœuf à la Do par Mouton, par Lard par Lard par Patates au Do en Sucre d'èr Œufs la de Fères la de Fères la de Choux la ja Mouton par Paille Choux la ja do Fères le do Laine Navets la	mino do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	000110000000000000000000000000000000000	60 30 00 80 60 00 00 40 40 20 40 12 10 00 75 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	品色品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 50 00 50 00 12 7 60 15 10 00 10 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b Miel do do Lard frais par cent lbs do mess par quart Beurf par cent bus Foin par cent bottes Paille do do Bois à la corde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, Ire qualité, par 100 lbs 2me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 4mont ns, Ire qualité 2me qualité 2me qualité 4mont ns, Ire qualité 2me qualité 5mont qualité 6mont par 1000 lbs 2me qualité 9me qualité 1me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 3me qu
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poules Poules Poules Lard par Salé Do par Lard par Salé Veau, par Patates au Beurre en Do en Do en Do en Burre d'ér Œufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la ja Miel la Savon d Oignons la do Fèves le do Laine Navets la Pommes	mine do mil par e do	comple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	000110000000000000000000000000000000000	60 30 00 00 00 60 00 00 40 40 7 5 40 112 10 00 10 10 10 10 10 6 00 3 2 00	品色品品品品 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克克氏征 医克里氏征 医皮氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克氏征 医克里氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes. Paille do do Boin à la cerde. MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, 1re qualité, par 100 lbs. 2me qualité 3me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 4 and une qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 2me qualité 4 agneaux, 1re qualité 2me qualité 2me qualité 4 agneaux, 1re qualité 2me qualité 4 agneaux, 1re qualité 2me qualité 5 chons Foin, 1re qualité 4 agneaux, 1re qualité 2me qualité 5 chons Foin, 1re qualité 2me qualité 5 chons Foin, 1re qualité 2me qualité 5 chons 6 chons 7 chons 8 chon
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Bl6 Bl6-d'inde Sarrazin Graine de Is—Dindes Oles Canards Poules Poules Poules Poules Lard par Sal6 Do par l Veau, par Patates au Beurre en Do en Sucre d'er Cufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la j Miel la Savon d Oignons la do Fèves le do Laine Navets la Pommes; do	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	000110000000000000000000000000000000000	60 30 00 00 60 00 00 40 40 20 00 00 40 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	品色品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品品	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 313 première qualité 12 Vaches à lait extra 85 ordinaire 50 Bosuf de travail 118 de 2 ans 30 Mouton par tête 2 extra 3
1	OLAILLE	Avoine Gaudriole Pois Blé Blé-d'inde Sarrazin Graine de IS—Dindes Oies Canards Poules Poules Poules Poules Lard par Salé Do par Lard par Salé Veau, par Patates au Beurre en Do en Do en Do en Burre d'ér Œufs la de Suif la liv Foin par Paille Choux la ja Miel la Savon d Oignons la do Fèves le do Laine Navets la Pommes	mind do	couple o o o o o o o o o o o o o o o o o o o	000110000000000000000000000000000000000	60 30 00 00 00 60 00 00 40 40 7 5 40 112 10 00 10 10 10 10 10 6 00 3 2 00	品色品品品品 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克克氏征 医克里氏征 医皮氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克里氏征 医克氏征 医克里氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮氏征 医皮	000101000000000000000000000000000000000	00 40 50 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Beurre frais par 1b do salé do Saindoux par 1b. Miel do do Lard frais par cent lbs. do mess par quart Beurf par cent bottes Paille do do Boin à la cerde MARCHE AUX AN Montréal, Ecuf, lre qualité, par 100 lbs 2me qualité 3me qualité 3me qualité 2me qualité 313 première qualité 12 Vaches à lait extra 85 ordinaire 50 Bosuf de travail 118 de 2 ans 30 Mouton par tête 2 extra 3

JOURN	ΆŢ	D'AG	RICI	UT.	rr	R	E	
			St Jea		200	, 1	86	Δ.
Fleur, par	- 110 mt		50000	ц, 5	-00		5	
great, par t	00 lbs			. 2			2	
de M	é d'ind		o lha	. 2			2	
de su	razin	de)	. 2			2	
de sa Avoine, par	40 lbs			. 0			C	
Orge.	56			. 0	65		0	00
Orge, Graine de li	in			. 0	00	a	. 1	40
de n	nil			. 0			Ò	
Pois, par m	inot				75		0	
Blú, do				. 1	00		0	
Blé'd'inde p	ar 561	DE	• • • • •	. 0	.90		1	
	50	• •••	• • •	. 0			0	
Eufs par do				. 0	15 40		0	
Volailles pa Poulets	ir coup.	•••	•••	. 0			0	
Oies	do do	•••	· · · · ·				1	
Dindes	do			. i			2	
Pigeons	do			. ō			ō	
Beurre frais	par liv	re		. 0	22		ō	
sal ó	` do			. 0	17	a	0	23
Saindoux	do do do	• • •		. 0	20	a	0	00
Miel	do	• • •		. 0	10		0	13
Lard frais p	ar 100 l	.bs		.10	- 00	a,	11	
mess	par qua	rt		.28	00		27	
Bonf par 10	0 lbs	• • • •	• • • • •	. 5	00		8	
Patates	144		• • • • • •	0	40	A	0	
Foin do Paille do	bott: do	s	• • • • •	. U	00	2	6	
Bois à la con							5	
DOIN & IN COL		••••	• • • • • •	. 3	UV	•	3	30
			Sore	1 5	ทกง	- 11	RRG	3
Figur par	auart							
Fieur par					5 00) ù	5	75
do do do do Bled-	cent ib -d'Inde	s do				η) π	5	75 80
do do do do Bled-	cent ib -d'Inde	s do			5 00 2 0	0 0 0 7	5 2 1	75 80
do do do Bled- Avoine par Orge par 56	cent ib d'Inde 40 lbs. lbs	do		•	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8	0 0 0 7	5 2 1 0 1	75 80 80 45 00
do do do Bled- Avoine par Orge par 56 Lil par 48	cent ib d'Inde 40 lbs lbs	s do		•••	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0	000	5 2 1 0 1	75 80 80 45 00 25
do do do do Bled- Avoine par 56 Ail par 48 Pois par mi	cent ib d'Inde 40 lbs lbs lbs	s do		•••	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0 1 0) <u>i</u>	5 1 0 1 0	75 80 80 45 00 25
do do do do Bled- Avoine par 56 Ail par 48 Pois par mi Bled do de	cent ib d'Inde 40 lbs lbs not	do		•••	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0 1 0	0000	5 2 1 0 1 1 0 0	75 80 80 45 00 25 00
do do do do Bled-Avoine par 56 k.il par 48 Pois par mi: Bled do do Bled-d'Inde	cent ib d'Inde 40 lbs lbs not	do		•••	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0 1 1 0 8	00000	5 2 1 0 1 1 0 0 1	75 80 80 45 00 25 00 00
do do do do Bled-Avoine par 56 k.il par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de	cent ib d'Inde 40 lbs lbs not do	do		•••	5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0 1 1 0 8 0 7		5 1 0 1 1 0 0 1 0	75 80 80 45 00 25 00 00 80
do do do do Bled-Avoine par Orge par 56 k.il par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Patates do	cent ib: -d'Inde 40 lbs lbs not , do lo do	do			5 00 2 0 7 0 4 0 8 1 0 1 0 1 0 7 0 0) ù 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 2 1 0 1 1 0 0 1 0 0	75 80 80 45 00 25 00 00 80 75
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Patates do CEufs par d	cent ib d'Inde 40 lbs lbs lbs , do lo do ouzain	do do			5 00 2 0 7 0 0 8 1 0 0 7 0 0 1) ù 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 2 1 0 1 1 0 0 1 0 0 0	75 80 45 00 25 00 00 80 75
do do do do Bled-Avoine par 56 Ail par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Ceufs par de Volailles o	d'Inde d'Inde 40 lbs lbs not , do lo do ouzainar cou	do			5 00 2 0 7 0 0 8 1 0 0 7 0 0 0 1 0 0 5) ¥ 9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 2 1 0 1 1 0 0 0 0 0 0	75 80 80 45 00 25 00 00 80 75 17
do do do do Bled-Avoine par 56 Ail par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Ceufs par de Volailles o	d'Inde d'Inde 40 lbs lbs not , do lo do ouzainar cou	do			5 00 2 0 1 7 0 4 0 8 1 0 0 8 1 1 0 0 7 0 0 0 1 0 0 8) ù 9000000000000000000000000000000000000	5 2 1 0 1 1 0 0 0 0 0 I	75 80 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60
do do do do Bled-Avoine par 56 Ail par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Ceufs par de Volailles o	d'Inde d'Inde 40 lbs lbs not , do lo do ouzainar cou	do			5 00 2 0 7 0 0 8 1 0 0 7 0 0 0 1 0 0 5) ¥ 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 2 1 0 1 1 0 0 1 0 0 0 0 I 2	75 80 80 45 00 25 00 00 80 75 17
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Patates do Ceufs par de Volailles par Oies do Pigeons do	cent ib. d'Inde 40 lbs lbs not , do lo do ouzain ar cou	dodo			5 00 2 0 1 7 0 4 8 1 0 0 8 1 1 0 0 8 1 0 0 0 1 0 0 0 1 5 0 0 8 1 5) 4000000000000000000000000000000000000	5 2 1 0 1 1 0 0 1 0 0 0 0 I 2 0	75 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60 00
do do do Bledd Avoine par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do Clufs par do Oindes do Pigeons do Beurre frais do salé de	d'Inde d'Inde 40 lbs lbs not o o o o do do ouzain ar cou	do			5 00 2 0 7 0 4 0 0 8 1 0 0 8 1 1 0 0 7 0 0 1 5 0 0 2 0 0 1 0 0 1)) 0 0 0 0 0 0 0 0 5 0 0 0 0 8 3	5 2 1 0 1 1 0 0 0 0 0 1 2 0 0	75 80 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60 00 25
do do do Bledd Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do CEufs par d Volailles p Olos do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé d Saindoux a	d'Inde d'Inde d'Inde do Ibs Ibs not do lo do ouzain ar cou	do do do			5 00 2 0 7 0 0 8 1 0 0 8 1 0 0 7 0 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1)) 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 8 3 7	5210110010000126000	75 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60 00 25 20 15
do do do Bleddo Bleddo do Beure frais do Beure frais do Baié do Saindoux p	d'Inde d'Inde d'Inde do Ibs Ibs not do lo do ouzain ar cou	do			5 00 2 0 7 0 4 0 0 8 1 0 0 7 0 0 1 0 0 5 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1) 9000000000000000000000000000000000000	52101100100001260000	75 80 45 00 25 00 00 80 75 76 00 00 25 19 11 11
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarnasin, de Patates do Ceufs par de Volailles p Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux p Miel do Lard frais p	d'Inde d'Inde 40 lbs lbs lbs , do lo do ouzainar cou de par ll ouzainar cou	do do do ple co co do do ple co do do do do			5 00 1 7 0 0 8 1 0 0 0 8 1 0 0 0 1 1 1 1 0 0 0 7 0 0 1 1 0 0 1 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0) 9 0 0 0 0 0 0 0 0 5 0 0 0 0 8 3 7 0 0 1	521011001000012600000	75 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60 00 25 12 19 11 11
do do do Bled- Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do CEufs par d Volailles p Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux p Miel do Lard frais p do mess	d'Inde d'Inde d'Inde d'A0 lbs lbs lbs not o ouzain ar cou d' de par II o par lb,	do do ple t lbs. art.			5 00 2 0 7 0 4 3 1 0 0 8 3 1 0 0 7 5 0 0 1 0 0 1 5 0 0 1 0 0 1 5 0 0 1 0 0 1 9 0 0 1) 0 0 0 0 0 0 0 0 5 0 0 0 0 8 3 7 0 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	521011001000012000000	75 80 45 00 00 00 00 80 75 17 60 00 00 15 19 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
do do do Bleddo Avoine par 56 kil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do Clufs par d Volailles p Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé d Saindoux p Miel do mess Bouf par e	d'Inde d'Inde 40 lbs. lbs lbs o ouzain ar cou d d d d d d d d d d d d d d d d d d d	do do ple o t lbs.		2	5 00 2 0 7 0 4 3 1 0 0 8 3 1 0 0 7 5 0 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 6 0 1 7 0 0 0 1 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0) 9000000000000000000000000000000000000	5210110010000126000000	75 80 45 00 00 00 00 80 75 17 60 00 00 25 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
do do do Bleddo Bleddo Avoine par 56 kil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do CSufs par d Volailles p Oles do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé d Saindoux p Miel do mess Bourf par e Foin par ce	d'Inde d'Inde 40 lbs. lbs lbs o ouzain ar cou de	do		2	5 00 2 0 7 0 4 3 1 0 0 8 1 1 0 0 7 0 0 1 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1) 000000000000000000000000000000000000	5210110010000120000000275	75 80 45 00 25 00 80 75 76 60 00 25 11 11 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Patates do Chais par de Volailles par Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux Miel do Lard frais par do mess Bœuf par ce Foin par ce	cent ib d'Inde 40 lbs. Ibs Ibs o do do do ouzain ar cou de par ! o par lb par quent lb ent bot	do			5 00 2 0 7 0 4 0 0 8 1 1 0 0 7 0 0 1 1 0 0 7 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 0 0 0 1 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0 0 0 0 0 1 0) 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5210110010000120000002754	75 80 45 00 25 00 00 80 75 76 00 00 25 11 12 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
do do do Bleddo Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, d Patates do CSufs par d Volailles p Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé d Saindoux p Miel do mess Bourf par e Foin par ce	cent ib d'Inde 40 lbs. Ibs Ibs o do do do ouzain ar cou de par ! o par lb par quent lb ent bot	do			5 00 2 0 7 0 4 3 1 0 0 8 1 1 0 0 7 0 0 1 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1) 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5210110010000120000002754	75 80 45 00 25 00 80 75 76 60 00 25 11 11 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarnasin, de Patates do Chas par de Volailles par Oles do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux p Miel do Lard frais p do mess Bœuf par ce Foin par ce Foin par ce Paille de Boin à la ce	d'Inde d'Inde d'Inde 40 lbs lbs lbs , do lo do ouzainar cou de par Il ouzainar cou ent lbe par quent lbe outent lbe oute	dod		2	5 00 0 1 0 0 1 1 1 0 0 7 0 0 1 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	521011001000012000000027544	75 80 45 00 25 00 00 80 75 76 00 00 25 11 12 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
do do do Bled. Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bled-d'Inde Sarrasin, de Patates do Chais par de Volailles par Oies do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux Miel do Lard frais par do mess Bœuf par ce Foin par ce	d'Inde d'Inde d'Inde 40 lbs lbs lbs , do lo do ouzainar cou de par Il ouzainar cou ent lbe par quent lbe outent lbe oute	do	* AA		5 00 0 1 0 0 1 1 1 0 0 7 0 0 1 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	521011001000012000000027544	75 80 45 00 25 00 00 80 75 17 60 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
do do do do Bleddo do Bleddo Avoine par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bledd'Inde Sarrasin, de Patates do Clufs par do Dindes do Pigeons do Beurre frais do salé de Saindoux per Miel do mess Bour par ce Paille de Bois à la ce MAR	dent ib. d'Inde d'Inde d'Inde d'Inde d'Inde lbs lbs lbs lbs oc do do ouzain ar cou de de de par II oc oar lb. oar cen par que ent lbe ent be o de rde CHE	do	X A Nontreal	······································	5 00 0 1 0 0 0 1 1 1 0 0 7 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 0	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	521011001000012600000027544	75 80 45 00 25 00 00 80 75 76 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
do do do do Bleddo Avoine par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bledd'Inde Sarasin, de Patates do Clufs par de Volailles polis do Beurre frais do salé de Saindoux par de messes Bour par ce Paille de Boin à la ce MAR Ecouf, Ire que son son de la ce de MAR.	dent ib d'Inde 40 lbs. Ibs lbs not o do do ouzain ar cou de	do	T AN ontréal o lbs		5 2 0 7 4 0 0 8 1 0 0 0 1 1 1 8 0 0 7 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 1 5 0 0 0 0	10000000000000000000000000000000000000	521011001000012000000007544 F.65	75 880 450 250 000 80 71 70 60 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90
do do do do Bleddo Avoine par 56 Lil par 48 Pois par mi Bled do de Bledd'Inde Sarasin, de Patates do Clufs par de Volailles polis do Beurre frais do salé de Saindoux par de messes Bour par ce Paille de Boin à la ce MAR Ecouf, Ire que son son de la ce de MAR.	cent ib d'Inde 40 lbs. lbs lbs o o ouzainar cou da par ii da par ii dar cen par que ent lbe ent lbe courainar cou couzainar cou de	do	X A Nontréal o lbs .		5 2 0 7 0 0 8 0 1 0 0 1 1 1 1 0 0 7 0 0 1 1 1 1 0 0 7 0 0 1 1 2 1 0 0 1 1 1 1 0 0 7 0 0 1 1 2 1 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10000000000000000000000000000000000000	521011001000012600000027544	75 880 45 005 000 875 160 000 200 000 000 000 000 000 000 000 0
do do do do Bleddo Bleddo Avoine par Orge par 56 Lil par 48 Pois par mi Bleddo do Bleddo do Bleddo do Guís par do Volailles do Dindes do Beurre frais do salé do salé do mess Bourf par ce Paille do Boin à la co MAR	cent ib d'Inde 40 lbs. lbs lbs o o ouzainar cou da par ii da par ii dar cen par que ent lbe ent lbe courainar cou couzainar cou de	do	X AN ontréal o lbs		5 00 1 7 7 0 1 0 1 0 0 1 1 1 1 0 0 0 7 0 0 1 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 1 0 0 0 1 0 0 0 0 1 0	10000000000000000000000000000000000000	5210110010000126000000007544	75 880 45 005 000 875 160 000 200 000 000 000 000 000 000 000 0

ualité..... qualité..... ıslité ıslité lité par 1000 lbs 13 alité de Brighton et Cambridge. Boston, 5 nov 1869. \$13 25 a \$13 50

12 50

13 00

5 00

115 00 80 00

MARCHE DESC	UIRS		
Montréal	6 nov	1861	€.
Cuir à semelle, No 1, B A I			
Do No 2,	do	21 4	. 00
Œcono No 1		20 .	. 25
Do No 1			
Vache cirée, légère		37 .	40
do do pesant			
Veau ciré			
Cuir à harnais			. 20
Buffle			
Pebble	-	14 4	16
Vache en Kid		14 a	. 00
Vache fendue	a livre	22 a	25
Patent uni	. pied	18 :	19
do earlé	, "u	17 .	18
Peaux de mouton pesantes	livre	20 =	15
do de légère	٠. ١	25 a	. 30
Peaux vertes, No 1			
No 2			

A KEROACK. Marchand de Cuir,505, Rue St Paul.

ANIMAL ETRANGE .- On parle d'un animal étrange qui aurait été vu sur le St. Maurice. Aussi gros qu'un âne, le poil d'un chien, la tête d'un bœuf sans cornes, cet animal fait des hurlements qui font trembler la forêt et bondit comme un bélier. Quelques chasseurs l'ont poursuivi, mais il finit toujours par se jeter dans le St. Maurice et disparaître dans l'eau.—Constitutionel.

« Messire Hamelin, curé de Wotton, ayant semé ce printemps une roquille d'avoine de Norvege, en a récolté, cet automne 70. C'est un résultat magnifique d'un essai sur une petite échelle et qui est bien plus encourageant que le bled de la Mer Noire de M. Perrault. Ce fait et plusieurs autres semblables sont propres à encourager la culture de ce nouveau céréal.

POUR FAIRE SECHER LE BOIS.-Voici un moyen te sécher en trois jours le bois fraîchement coupé.

On le tient pendant quelques heures dans l'eau bouillante pour le depouiller de toutes les matières solubles qu'il contient puis on le fait sécher, après quoi on le fait bouillir dans une solution aqueuse de borax qui rend soluble l'album ne du bois et lui permet ainsi de s'échapper par les pores de celu-ci. Il est cufin déposé dans des chambres chauffées par la vapeur et en trois jours par co nouveau procédé on obtient un bois parfaitement sec.

LA RECOLTE D'ORGE.-On estime, d'après des données à peu près cer-taines, que le Haut-Canada aura, cette année, environ cinq millions six cent mille boisseaux d'orge à exporter. La recoite d'erge de l'Etat de New-York égalera au moins celle des meilleures annees. Dans l'Illinois et dans le Wisconsin, la récolte de cette céréale, est, dit-on, inférieure, pour la qualité et la quantité, à celle d'une année ordinaire.

FABRIQUE DE CHAUSSURES .-- M. Edd. Guilbault de Joliette, dit la Gazette, tient une manufacture de chaussures qui merito d'ètre mentionnée. Il paie en moyenue \$70. par semaine, aux ou-vriers qui travaillent pour lui, et il emploie du cuir pour une valeur de \$49,000 par annéc.