

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

JOURNAL D'AGRICULTURE.

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



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

Vol. 2

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 28 Juin 1781

No 39 40

Courrier de St Hyacinthe



Les abonnements datent du 1er et du 15 de chaque mois et sont de pas moins de 6 mois, strictement payables d'avance, Une augmentation de 33 1/2 p cent sera faite aux retardataires. Pour discontinuer il faut avoir payé tous arrérages, et donner un mois d'avis par écrit.

TARIF DES ANNONCES.

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

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

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

CONDITIONS D'ABONNEMENT

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

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

Direction pour: la confection de certains mets.

Gateau aux patates douces.—Une 1/2 livre de patates douces [sweet potatoes] râpées, huit œufs, une 1/2 livre de sucre blanc, une poignée de farine tamisée, une muscade râpée. Remuez bien le tout et faites bien cuire dans un fourneau ardent.

Gateau doré.—8 jaunes d'œufs, une tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine et une de lait; une petite cuillerée à thé de soda et doux de crème de tartre, et huit blancs d'œuf. Donner de l'arôme d'amandes ou de pêches.

Gateau argenté.—Deux tasses de sucre, une de beurre, quatre de farine et une de lait; une petite cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre et huit blancs d'œuf. Arôme d'amandes ou de pêches.

Gelée de fraises.—Jeter dans du syrop à 50 degrés bouillant, 200 grammes de fraises épluchées; les y infuser pendant une heure puis les couler. Faire dissoudre au bain-marie, dans un petit poëlon, avec un décilitre d'eau, dix grammes de gélatine, ayant trempé dans l'eau vingt minutes et le remuer légèrement avec une cuillère d'argent.

Quand la gélatine est bien fondue, versez le contenu du poëlon dans un bol; le laisser refroidir, et avant qu'il commence à se coaguler, y mêler le jus des fraises. Verser ensuite dans des petits pots, mettre au frais et laisser prendre.

Monsieur le rédacteur,

Comme la larve du papillon a déjà fait aux choux l'honneur d'une visite qu'elle semble un peu trop prolonger, je crois faire plaisir à vos nombreux lecteurs en leur faisant connaître les moyens efficaces dont on peut se servir pour les détruire. Voici ce en quoi consiste ces moyens :

On prend une certaine quantité de tabac à fumer et on le fait bouillir comme il faut. On prend également une même quantité d'absinthe, et après l'avoir fait bouillir, on mélange le jus à celui du tabac et on arrose de temps à autre.

D'autres personnes font usage de l'*Ellébore blanc*. Et cette substance, paraît-il, que l'on fait d'abord infuser, détruit tous les insectes qui font la guerre et aux raves, et aux choux, et aux citrouilles, et aux concombres, et aux squaches, et [aux melons, et aux gadoliers, et aux groseilliers, etc., etc.

On peut se procurer l'*Ellébore blanc* aux Pharmacies.

Et sur chacun des paquets que l'on achète, on trouve la direction sur l'enveloppe.

En terminant, Monsieur le Rédacteur je conseille à vos lecteurs de faire usage, sans plus tarder de ces moyens que la divine Providence a bien voulu leur donner; et, en le faisant, ils sauveront des milliers de piastres à la Province, et se rendront en même temps service à eux-mêmes.

Un ami du Progrès.

—Apprends à tes enfants et à tes serviteurs à tout serrer; cela s'apprend aussi bien qu'à gaspiller.

—On doit récolter ses grains avant qu'ils soient parfaitement mûrs.

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.
APPENDICE.

Description des principales races existant
en CANADA.

Nous prenons cette description dans le traité de M. Evans, et dans le travail publié par la *Gazette des Campagnes*, sur la race bovine.

RACE CANADIENNE.

« Les bestiaux de race canadienne si on apportait l'attention qu'il faut à leur éducation et à leur alimentation, je ne doute nullement que, de tous les troupeaux qui se trouvent actuellement dans le pays ils ne soient les plus convenables et les plus profitables pour la province du Bas-Canada. Les meilleures vaches laitières que j'aie vues étaient de cette race, quoique je les eusse achetées au marché parmi des troupeaux qui n'avaient pas été élevés, ni soignés, ni alimentés de la manière la plus judicieuse ni la plus exacte. Les vaches sont de petite taille, mais généralement d'une excellente forme, os, têtes et cornes bien proportionnés. Elles donnent du lait plus riche qu'aucune autres vaches, et bien qu'une quantité qu'elles en donnent par jour puisse ne pas être aussi forte que celle des grandes vaches américaines, elles en donnent plus constamment et plus longtemps.

« Si cette race était soignée avec attention, comme le sont les bestiaux de races choisies en Angleterre, si elle était pourvue suffisamment de nourriture depuis la naissance jusqu'à la maturité, si on choisissait les animaux les mieux faits, mâles et femelles, pour la multiplication; si on engraisait, ceux qui sont d'une forme défectueuse pour la boucherie, si on affranchissait à l'âge de 8 ou 10 jours tous les mâles qui ne sont pas nécessaires à la reproduction, cette race de bétail montrerait des perfections dont les fermiers ne paraissent pas avoir d'idée. Le bœuf de cette race, traité judicieusement, on pourrait le nourrir de manière à le faire peser aisément, mort, de 700 à 1000 livres, à l'âge de 4 ans; et les vaches, de 400 à 600 livres, au même âge, poids tout-à-fait suffisant pour nos pâturages, notre nourriture et nos marchés. Le croisement par des taureaux d'une race différente, d'une bonne forme et d'une taille modérée, on pourrait l'essayer avantageusement; mais la taille du taureau doit approcher autant que

possible celle des femelles dont on a fait le choix." *Traité d'agriculture de W. Evans.*

RACE DURHAM.

La race de Durham ou courtes-cornes est originaire des bords de la Tees, rivière qui sépare les comtés de Durham et d'York en Angleterre. La grande renommée de cette race date de 1770 époque où Charles et Robert Colling en commencèrent l'amélioration.

Ce qui distingue surtout la race Durham, c'est sa précocité, la rapidité de sa croissance, son extrême disposition à vivre de peu et à profiter beaucoup, et sa précieuse facilité de communiquer aux produits une grande disposition à prendre une énorme quantité de graisse. Cette race a gagné beaucoup entre les mains de Colling sous le rapport du développement des parties les plus estimées pour la boucherie. La proportion de suif n'a pas non plus augmentée, mais la fabrication de la graisse externe est devenue considérable.

Quant au travail, la race pure y est tout à fait impropre; la mollesse musculaire que le perfectionnement lui a fait prendre, l'a privée en grande partie de la force et de la résistance nécessaire au bœuf de travail. Cependant les croisements opérés avec les races travailleuses ont généralement l'avantage d'augmenter chez ces dernières l'aptitude à l'engraissement sans diminuer d'une manière bien appréciable la disposition à supporter la fatigue et à déployer la force.

La généralité des vaches dans la race de Durham sont de médiocres laitières, quelques unes même de race pure ont à peine assez de lait pour nourrir leur veau.

La race Durham est introduite en Canada depuis plusieurs années déjà et sort à la transformation de notre race commune; mais nous ne pouvons pas dire que tous les producteurs importés aient possédé à un très haut degré les qualités de leur race; aussi leur influence sur notre race n'a-t-elle pas toujours été bien favorable. Il est donc désirable que nos éleveurs canadiens mettent plus de soins dans le choix de leurs sujets et qu'ils les prennent dans les meilleures souches.

En résumé, la race Durham est surtout recommandable pour sa précocité et le grand volume de viande de première qualité qu'elle donne à la bou-

cherie. A trois ans les sujets sont déjà murs et prêts pour l'engraissement, ce qui n'arrive chez les nôtres qu'à l'âge de cinq à six ans; on sait parfaitement qu'un animal qui n'a pas terminé sa croissance engraisse avec une grande difficulté, donne une viande qui n'est pas assez ferme et dont le prix de revient est toujours trop élevé. C'est beaucoup de retirer, après trois ans, une somme qu'en d'autres circonstances on n'aurait pu toucher qu'après cinq à six ans.

Avec ces avantages, on peut pardonner à la race Durham d'être médiocre laitière et plus médiocre travailleuse.

Le régime a contribué puissamment à la formation de cette race et la faculté d'arriver au plus grand développement et d'engraisser rapidement à un âge peu avancé est aujourd'hui reconnue comme une des plus précieuses qualités, c'est pour ces raisons que nous allons faire connaître le système d'élevage des Anglais d'après ce que nous trouvons dans les meilleurs auteurs.

L'allaitement se fait quelquefois au soau, mais le plus souvent on laisse les veaux après leurs mères, l'allaitement dure de 6 à 8 mois. Les mâles de cet âge sont sevrés et groupés par deux ou par trois au plus dans des boxes ou des *straw-yards* où on les laisse en liberté. La nourriture qu'ils reçoivent dans les boxes est abondante et de bonne qualité. Elle se compose de bons fourrages, de racines, de pain de lin et de farine d'avoine, d'orge, etc.; ces derniers surtout sont considérés comme des plus importants. Ce régime dure jusqu'à l'âge de 18 mois; à cette époque tous les mâles sont isolés, c'est-à-dire que chaque sujet est mis dans une loge séparée, excepté toutefois un certain nombre que l'on envoie au pâturage avec les femelles pour faire les saillies, ces jeunes taureaux reçoivent une ration journalière d'avoine. Ceux qui sont restés dans les loges continuent à recevoir des fourrages, des racines, du pain de lin et des farineux. Les jeunes reproducteurs mâles qui ont donné de bons produits sont conservés et servent à la monte pendant 12 à 14 ans époque où les forces vitales commencent à s'affaiblir. Rendus à un certain âge, s'ils manifestent une certaine propension à l'engraissement et s'ils deviennent trop lourds, on diminue la nourriture et même on les fait travailler, ce qu'

n'offre pas d'inconvénient vu le caractère doux de ces bestiaux.

Le traitement des génisses après le sovrage est un peu différent de celui des mâles. Si ce sont des bêtes de choix, on les met par trois ou quatre dans des boxes ou des "straw-yards", on leur distribue des fourrages de bonne qualité, des racines, du pain de lin et des farines de grain. Elles sont ainsi traitées jusqu'au printemps quand l'herbe est assez longue pour qu'on puisse les mettre au pâturage. Si le sovrage n'a lieu qu'à cette dernière époque, les génisses sont envoyées directement au pâturage et dans l'un et l'autre cas, elles ne reçoivent aucun supplément de nourriture. Il n'y a d'exception que pour les bêtes précieuses que l'on veut pousser. Ces dernières ne vont pas au pâturage, on les tient même en été dans des boxes et on leur donne pour aliment principal des fourrages verts auxquels on ajoute une forte quantité de pain de lin et de farines de grains. Suivant leur développement on les livre à la reproduction à l'âge de 18 mois ou de 2 ans.

Les vaches adultes sont traitées presque avec autant de soin que les génisses. L'été, elles sont entretenues dans d'excellents pâturages et l'hiver, on les tient sous des hangars ou dans des étables fermées. Pendant l'hivernement, elles sont attachées et reçoivent une alimentation abondante en fourrages choisis et en racines; mais on a soin de ne pas les engraisser de peur qu'elles ne deviennent stériles.

Le chemin à lisses de St. Pie.

M. le Rédacteur,

Il me fait plaisir d'apprendre que les gens de St. Pie, à l'exemple des zélés citoyens de Ste. Cécile de Milton, vont bientôt eux aussi passer leur règlement concernant l'embranchement projeté du chemin à lisses de Drummond et Arthabaska.

Les gens de St. Pie savent bien faire les choses paraît-il. Tous sont unis et tous sont prêts à favoriser la passation du susdit chemin à travers leur belle paroisse.

Et pourquoi en est-il ainsi, Monsieur le rédacteur? Ah! c'est que cette paroisse comprend tous les avantages qu'elle devra retirer bientôt d'un semblable chemin!..... Ses magnifiques

pouvoirs d'eau seront utilisés; ses riches carrières de pierre de taille et de pierre à chaux seront exploitées; ses produits de toutes sortes trouveront un débouché facile etc., etc.

Courage et persévérance, braves citoyens de St. Pie et bientôt votre œuvre sera couronnée de succès.

Un ami du Progrès.

LES MOISSONS EN FRANCE.

Nous lisons dans le *Journal du Loi-ret* :

Les documents statistiques agricoles inspiraient généralement des craintes sérieuses; l'année 1870 avait été mauvaise; on supposait avec raison que l'année 1871 serait calamiteuse encore.

Les effets de la gelée avaient été désastreux pour les céréales. Il fallut au mois de mars semer de nouveau les champs dévastés, moyen extrême tenté avec peu de chances de succès.

Une sécheresse persistante donna raison aux laboureurs défaits. Point d'herbe dans les prairies point d'aliment pour le bétail, point d'apparence de végétation dans les sillons. Le désespoir était partout lorsque les pluies vivement désirées sont venues rendre la vie à nos champs et la confiance à la ferme.

La terre fécondée par ces pluies bienfaisantes, reverdit partout, les semences ont réussi, les prairies promettent des fourrages qu'on n'obtenait qu'à des prix tellement exagérés qu'il fallait vendre à vil prix les chevaux ou les garder à des conditions onéreuses.

Le typhus qui atteint le bétail et cause des pertes sérieuses est dans sa période décroissante.

La vigne se développe avec activité et a une riche apparence. Si elle est épargnée par les gelées de mai la récolte sera abondante.

DE LA SEMENCE DES PATATES.

Il y a différentes opinions sur la valeur du plant de patates, suivant qu'on sème les patates toutes rondes, ou qu'on les coupe; tout dépend probablement des circonstances et du sol.

Si le sol est suffisamment humide quand on sème les patates, il vaut mieux les couper. Car, dans ce cas, les tiges sont moins nombreuses, les

nouvelles patates elles-mêmes sont en plus petite quantité, et par conséquent, il leur est plus facile de profiter en volume, de se mieux développer que lorsqu'elles sont en grand nombre dans la fosse; ce qui arrive quand on sème une patate ronde ayant plusieurs yeux, ou germes.

Quand le sol est sec, une patate coupée se dessèche plus vite, fournit moins de nourriture à la tige, et la plante est faible. Dans ce cas, il vaudrait mieux généralement semer la patate toute ronde.

Partant de là, on peut dire que pour ceux qui sèment leurs patates de bonne heure le printemps, ils font bien de les couper; car à cette saison le sol est généralement humide et se conserve ainsi assez longtemps.

On obtient généralement une plus belle récolte quand on sème du plant pris après une grosse patate, parce que dans ce cas, le plant lui-même fournit plus de nourriture à la tige et aux tubercules qui n'on peut fournir une petite patate ou le germe qu'on en a pris. Mais ce fait ne vient pas de ce que, comme quelques uns le prétendent, une petite patate ne saurait produire un gros fruit. Cela n'a pas d'influence sur la récolte.

CAUSERIE AGRICOLE.

(De la Famille Canadienne.)

M. le Curé.—Quand la saison du sucre fut disparue, et que tous les vaisseaux qui servaient à cette industrie fussent serrés avec soin, il fallut songer aux somailles. On peut dire que tous les préparatifs avaient été faits d'avance. D'abord, les trois quarts des labours au moins avait été exécutés dans l'automne précédent; les instruments aratoires avaient été réparés ou renouvelés pendant les longues soirées d'hiver; de sorte qu'on n'avait plus qu'à attendre un temps propice pour se mettre à l'œuvre. Ces différentes préparations, ainsi que la précaution qu'on avait eue d'ouvrir de nombreuses rigoles, dans les endroits bas, avant les gelées d'automne, et celle de faire transporter le fumier dans les champs où il devait être employé, pendant l'hiver, donnèrent à petit Baptiste une avance d'au moins dix jours sur ses voisins.

Malgré cet avantage et bien d'autres, petit Baptiste qui était persuadé que

l'homme travaille en vain, si Dieu ne bénit pas ses travaux, prit les moyens d'attirer les bénédictions du ciel sur son ouvrage et sur toute sa maison. Le dernier dimanche d'avril, il fit recommander une grande messe pour le lundi suivant; de plus il mit entre les mains de M. le curé, vingt piastres pour être distribuées entre les pauvres de la localité.

Les habitants.—Avec de semblables moyens, ce n'est pas surprenant de le voir réussir en tout.

M. le curé.—Non, sans doute, mais ces moyens sont à votre disposition, comme ils étaient à la sienne. Tenez, mes amis, la foi nous l'enseigne, l'expérience de tous les jours nous le démontre; rien pour réussir comme la générosité envers Dieu et envers les pauvres. Faites en l'essai et vous vous convaincrez que c'est là une grande vérité.

Les habitants.—Monsieur, nous vous croyons sur parole, et vous verrez que nous goûtons cet enseignement. Nous ne donnerons pas autant que petit Baptiste, car nous n'avons pas ses moyens, mais nous ferons ce que nous pourrons, et vous serez content de nous. Nous allons commencer dès ce soir. Nous sommes ici quarante, nous allons souscrire soixante piastres pour avoir une belle statue de la Ste. Vierge afin d'obtenir de cette tendre mère qu'elle nous protège nous, nos femmes et nos enfants, dans toutes nos entreprises. Et, monsieur le curé, quand vous aurez besoin de nous, soit pour orner l'Eglise, soit pour des réparations ou pour notre St. Père le Pape, ou pour les malheureux français, vous n'aurez qu'à nous jeter un cri, et vous verrez qu'on ne se fera pas tirer l'oreille. Ce serait être ingrat que d'avoir un si beau modèle sous les yeux, et de ne pas suivre les beaux exemples qu'il nous donne.

M. le Curé.—Je dois vous apprendre une autre particularité de la conduite du petit Baptiste et de tous ceux qui composaient sa maison. Quoiqu'ils fussent assez éloignés de l'Eglise, il ne se passait pas un jour, sans que deux ou trois membres de cette famille modèle n'assistassent à la basse messe, même pendant les sermons et les récoltes. Et cette action de piété, loin de leur faire négliger leurs occupations les mettait toujours en avant de ceux qui ne trouvent jamais le temps de consacrer à Dieu une partie des instants

qu'il leur accorde.

Les habitants.—Nous vous comprenons, Monsieur le curé, vous nous faites là indirectement une belle leçon. Vous ne nous trouvez pas assez dévots et vous avez raison. Nous avons jusqu'ici eu trop peur de consacrer tous les jours un peu de temps au bon Dieu. En cela encore, notre modèle va nous corriger, et vous aurez du monde à votre messe, tous les matins. Quand nous ne pourrons pas y venir, nos femmes et nos enfants nous remplaceront.

M. le curé.—Tant mieux, mes bons amis, tant mieux, si vous persévérez dans vos bonnes résolutions, votre paroisse sera une paroisse de bénédiction.

Les habitants.—Si nous persévérons? Mais, M. le curé, vous connaissez les Canadiens; vous savez que, pour le bien comme pour le mal, quand ils ont quelque chose dans la caboche, ils ne l'ont pas aux pieds, et on dit que nos frères acadiens nous ressemblent sous ce rapport. Tenez, Monsieur le curé, si vous aviez commencé ces entretiens trois ans plutôt, vous auriez la meilleure paroisse du Canada. Savez-vous qu'il y a déjà un grand changement parmi nous, dans le temporel comme dans le spirituel.

M. le curé.—En voilà assez sur ce sujet, car je vois, avec une joie indicible que vous allez au-devant de tous mes désirs, et que bientôt vous servirez de modèles à vos compatriotes soit comme bons cultivateurs, soit comme bons catholiques. Revenons aux semailles. Comme nous l'avons déjà vu, petit Baptiste avait deux cents dix arpents de terre à faire valoir. Jusque là, il avait fallu trois à quatre charrues, l'automne et les printemps, car on ensemait au moins cent cinquante arpents; mais petit Baptiste va modifier ce système considérablement, et il n'ensemencera jamais plus, en céréales que soixante arpents et huit à dix en patates et autres légumes. Ses lectures et l'expérience lui ont démontré que pour retirer d'une exploitation le plus grand profit possible, il faut consacrer à la nourriture des animaux, soit on paçage soit on prairies artificielles et naturelles, au delà de la moitié et même les deux tiers de cette exploitation, et le reste pour la nourriture de la famille. Appuyé sur ce principe, voilà ce qu'il fit dans la pratique. Comme il ne lui

restait plus que vingt arpents à labourer, il n'employa que deux charrues, et ce travail se fit en très peu de jours, car la terre est bien préparée, les charrues étaient excellentes, et les chevaux et les bœufs étaient en très bon état. Comme son tas de fumier avait été considérablement augmenté par la marne qu'il avait employée dans ses étables, pour recueillir l'urine des animaux et par un compost qu'il avait fait auprès de la maison, outre ses dix arpents destinés aux légumes, il put engraisser dix autres arpents de labour et quatre arpents de prairies.

Après ce travail préliminaire, il confia à la terre, 25 minots de blé, 20 mts. d'orge et 15 mts d'avoine. De plus, il planta 100 mts de patates, et ensemença, en carottes, betteraves, navets et choux 4 arpents de bonne terre.

Outre cette grande culture, il avait un jardin potager de deux arpents en superficie.

Dans le terrain où il sema des céréales, comme il voulait le transformer, l'année suivante, en prairies artificielles, les, il sema aussi de la graine de mil et de trèfles.

Pour préparer son terrain semé on légumier, il avait confectionné, pendant l'hiver une petite charrue à deux oreilles et une houe à cheval qui était loin cependant de ressembler aux instruments perfectionnés que nous avons aujourd'hui. Malgré cela, ces deux instruments lui furent d'un grand secours, quand il lui fallut opérer le sarclage et le rechaussage.

Pendant toute la saison, et une partie de l'été, il fit gagner le pain à trois pauvres veuves, qu'il employa, soit dans le jardin, soit à sarcler ailleurs.

Le vingtième jour de Mai, ses semailles étaient terminées, et il ne lui restait plus qu'à rouvrir les rigoles et à creuser quelques fossés.

Un autre instrument qu'il employa et qui fit haussor bien des coquets, fut un rouleau en bois qu'il avait inventé, car il n'avait sous les yeux aucun modèle, et qu'il confectionna lui-même.

En voyant petit Baptiste conduire cet instrument, les voisins ne pouvaient plus s'empêcher de rire et de dire que le nouveau maître avait perdu la tête.

D'après ces bonnes gens, il y en a beaucoup aujourd'hui qui ont perdu la tête, car dans la plupart des fermes

bien exploitées, on se sert du rouleau en bois, pour les terres légères, et du rouleau en fer, pour les terres fortes, et l'expérience prouve qu'ils sont d'un grand secours.

Les habitats.—Quant à nous, nous avons encore la tête sur les épaules, parce que c'est la première fois que nous entendons parler du rouleau, mais ça viendra comme le reste, et si ça peut nous rendre service.

GRAINES DE MIL ET DE TREFLE.

Ces graines seraient l'objet d'un commerce considérable, si les cultivateurs canadiens s'adonnaient plus généralement à les produire, et pouvaient les recueillir sans mélange. Elles auraient un bon et prompt débit dans les Etats-Unis, particulièrement la graine de mil, mais les consommateurs de ce pays n'en veulent acheter que de parfaitement nettes. Il n'est aucun pays dans l'Amérique du Nord, où il soit possible de trouver de la graine de mil meilleure que celle du Bas-Canada. Dans notre climat, les plantes sont plus généralement couvertes de neige, durant l'hiver, que dans les Etats-Unis et dans le Haut-Canada, et si les prairies artificielles sont exposées nues à de fortes gelées, elles courent risque d'être détruites. La conséquence en est que les herbes naturelles croissent et remplacent celles qui ont été détruites, d'où il arrive que le foin et la graine deviennent mêlés jusqu'à un degré considérable. A part de ces considérations, nous n'avons aucun doute que la graine de foin recueillie dans le Bas Canada, pourvu qu'elle soit nette et bien conditionnée, ne réussisse mieux dans les Etats Unis ou dans le Haut Canada, que celle qui est recueillie dans ces pays, pour y être ressemée. Le débit de nos graines de foin deviendrait beaucoup plus considérable, si les gens d'au loin ne craignaient pas que des graines de chardon du Canada ou d'autres herbes nuisibles ne fussent mêlées avec la graine de mil ou de trèfle. Nous ne pouvons, comme de raison, recommander aucune espèce de graine de foin du Bas-Canada, à moins qu'elle ne soit bonne, pure et exempte de tout mélange. Ceux qui ont besoin de graines, ou semences, ne veulent pas, bien souvent, donner un peu plus pour celles qui sont pures et de bonne qualité, que pour celles qui sont mêlées

avec des graines des herbes les plus nuisibles : c'est de leur part une erreur qui n'est pas propre à encourager les gens à produire et offrir en vente de la graine pure et sans mélange. Sous le climat du Canada il est facile de préserver la plupart des semences agricoles, et ceux des agriculteurs dont les terres sont nettes et en bonne condition devraient toujours s'efforcer de s'approvisionner d'une certaine quantité de graines de celles des récoltes qu'ils cultivent avec le plus de perfection et de succès. Il y a beaucoup de choses qu'il serait au pouvoir du cultivateur de faire, et qui lui rapporteraient du profit, mais que trop souvent il néglige.

LES CHEVAUX EN ETE.

En été il faut mettre sur les chevaux des harnois aussi long que possible ; mettre de côté toutes les *strappes* inutiles.

Le soir, après le travail, il faut l'essayer pour faire disparaître la sueur et la poussière, surtout sur les jambes et les cuisses.

Un peu jeter sur les flancs leur fait aussi du bien.

Si on les met dans les étables, et qu'elles soient bien aérées, éclairées, et bien propres ; il ne faut pas non plus les priver de la litière.

En général. Il faut être soigneux pour les chevaux, et les traiter avec douceur. Ce sont des animaux trop utiles pour ne pas leur montrer de la bienveillance. C'est d'ailleurs une chose agréable pour un homme de traiter les animaux comme il faut.

LES MOUTONS SUR UNE FERME PAUVRE.

Quelques cultivateurs de notre connaissance entretiennent une vive antipathie contre les moutons parce ces dernières rasant l'herbe trop courte. Nous nous permettons de porter ce fait au crédit de la race ovine.

Les moutons ne peuvent raser l'herbe courte que lorsqu'ils sont dans un pâturage très maigre, et le pâturage n'est maigre que sur une ferme maigre.

Une ferme de cette nature sera naturellement encombrée de ronces de

mauvaises herbes. Dand de telles conditions, mais disons à un cultivateur qui pourrait disposer d'une vingtaine de piastres d'acheter des moutons, âgés de 2 à 3 ans. Que ces moutons soient mis en été dans un parc de la nature de celui dont nous parlons plus haut, et qu'on leur donne une boite de son de blé tous les jours, avec du sol ; et qu'ils aient accès facilement à l'eau, cette eau doit être claire.

Ils mangent et détruiront les mauvaises herbes de ce champ.

Le printemps suivant on pourra le semer en blé-d'inde, et l'on obtiendra une belle récolte.

ENGRAIS VERTS.

La base ou la masse du substitut du tas de fumier pour préparer les champs doit consister en matières végétales crues ou obtenues près du lieu. Mais il y a des endroits où la quantité de ces matières à porter n'est pas suffisante et où il faudrait des frais de charroi considérables pour en amasser ce qui pourrait suffire. Dans ces cas, le coût le moins dispendieux serait de cultiver à cet effet des végétaux qu'on pourrait faire croître promptement et à bon marché, ou même qu'on pourrait enfouir au moyen de la charrue, sans se donner la peine de les mettre en tas et en épargnant ainsi les frais de charriage. C'est ce qu'on appelle vulgairement "engrais en vert," le principe étant d'enrichir le sol, en employant une plante d'une prompte croissance pour soutirer ou pomper des matières organiques de l'air et du sous sol, et l'enfouir ensuite dans le sol, au moyen de la charrue. Les sols tourbeux n'exigent point ce procédé attendu qu'ils sont déjà remplis de matière végétale, et qu'ils n'ont besoin que de chaux principalement pour neutraliser l'acidité du nitrate de soufre et de sulfate d'ammoniaque pour suppléer l'azote. Pour les sols pauvres, légers et sablonneux, ces engrais verts sont ce qu'il faut, comme aussi pour les argiles maigres, qu'on améliore beaucoup néanmoins, en brûlant, ou plutôt en grillant le sous sol, avec de la tourbe, de la vieille écorce, du brân-de scie, ou tout autre combustibles de peu de prix. Et comme combustible de peu de prix. Et comme les matières végétales fermentent et surissent, il faut chauler la terre avant

de les y enfouir ou peu après qu'on les y a enfouies ; et l'on peut y ajouter des préparations inorganiques peu coûteuses, telles que la chaux, le sol, le gypse pour en hâter la croissance et les déterminer à pomper d'autres matières de l'atmosphère et du sol,

Les végétaux produits pour cette fin devraient posséder les propriétés suivantes, savoir :

1. Fleurir sur des sols pauvres ;
2. Exiger peu de travail ;
3. Provenir de graines peu chères ;
4. Être d'une croissance prompte et sûre ;
5. Être à l'épreuve de tous les temps et de la vermine ;
6. Enfoncer profondément leurs racines ;
7. Se reproduire d'elles-mêmes ;
8. Etouffer les mauvaises herbes ;
9. Produire un feuillage abondant, qui se décompose aisément dans le sol, et ne laisse point de résidu nuisible.

Les plantes les mieux connues comme étant utiles à cette fin sont décrites et comparées avec précision et clarté comme suit :

Spergule.—Comestible, 3 récoltes par an ; demande un sol maigre et sec, n'exige que peu de travail et de soin ; semence à bon marché ; ne met que deux mois à croître ; 3 tonneaux par acre ; profondeur des racines 15 pouces ; 1000 parties contiennent—potasse 9, acide phosphorique 1.4, nitrogène, ou azote 4 ; décomposition prompte, peut être semée dans le chaume, ou trois fois par an, en avril, juin et août.

Ivraie.—2 récoltes par an ; demande un bon sol ; graine chère ; peu à l'épreuve de la vermine, etc. ; tendre ; mois de croissance 3 ; 6 tonneaux ou plus par acre ; racines peu profondes ; 1000 parties contiennent—potasse 3.4 ; acide phosphorique 3 ; nitrogène 4.8 ; décomposition prompte ; le gypse la hâte quelquefois.

Sarrasin.—Édule ; deux récoltes ; demande un sol maigre et tourbeux, n'exige que peu de travaux de culture ; semence chère ; résiste bien à la vermine etc ; demande un temps sec : croît en 2 mois ; 3 ou 4 tonneaux par acre ; racines peu profondes ; 1000 parties contiennent—potasse 1.5 ; acide phosphorique 0.7 ; azote 2 ; semé sur chaume ; croît rapidement avec gypse et nitre.

Rave ou radis sauvage.—Comestible une récolte ou une récolte et demie ; graine à bon marché ; souffre de la ver-

mine etc ; mois de croissance 5 ; de 6 à 12 tonneaux par acre [12 tonneaux par acre si on la laisse venir en fleur) ; racines profondes ; 1000 parties contiennent—potasse 4, acide phosphorique 1, azote 3.5 ; racines épaisses et dures se décomposent lentement.

Seigle.—Comestible ; demande une terre maigre ; culture aisée, semence chère ; résiste bien à la vermine, etc ; souffre peu du mauvais temps ; mois de croissance 5 ; racines peu profondes ; 1000 parties contiennent—potasse très-peu ; acide phosphorique peu ; azote 4 semé après la récolte pour être récolté ou enfoui au printemps.

Lupin blanc.—Non comestible ; convenable à tous les sols, excepté ceux qui contiennent de la chaux ; résiste bien au temps ; mois de croissance 4 ; 1000 parties contiennent—potasse 1, acide phosphorique 1.8, nitrogène 4.2 ; les tiges se décomposent lentement ; le meilleur des engrais verts égal au fumier de paille ; semé en mai pour être labouré en automne ; bisannuel.

Trèfle rouge.—Édule ; demande un bon sol ; graine à bon marché ; 8 tonneaux par acre ; profondeur des racines 2½ pieds ; 1000 parties contiennent—potasse 4, acide phosphorique 1.3 ; nitrogène 3.3 ; décomposition prompte, les racines à peu près égales à la moitié de la tige et des feuilles.

Trèfle blanc.—Édule ; graine à bon marché ; 3 à 4 tonneaux par acre ; profondeur des racines, 15 pouces ; 1000 parties contiennent—potasse 6, acide phosphorique 1, nitrogène 3.3 ; décomposition prompte ; produit environ un tiers de celui du trèfle rouge.

On voit ici d'un coup d'œil que la spergule produira deux ou trois récoltes par an ; qu'elle est comestible ; qu'elle viendra bien dans un sol maigre, avec peu de travail et que sa semence coûte peu. Comment elle résiste au mauvais temps et à la vermine, c'est ce qu'on ne voit pas ; mais on voit qu'elle met deux mois à croître, qu'elle donne environ trois tonneaux par acre et que ses racines s'enfoncent de 15 pouces ; que 1000 parties ou 1000 livres en contiennent 9 de potasse, 1½ d'acide phosphorique et 4 de nitrogène ; qu'elle se décompose promptement dans le sol et qu'elle peut être semée sur le chaume après la récolte pour engraisser un sol maigre trois fois successivement en labourant la récolte d'avril en juin et en semant une autre par-dessus et faisant la même chose en août et ainsi des au-

tres. Outre ces végétaux, la tanaisie et l'armoise ensemble sont fortement recommandées par Sprengel, comme possédant les propriétés énumérées ci-dessus. On dit que la bourrache produit une épaisse masse de feuillage ; il en est de même du trèfle de boukhara, qui pourtant est sujet à être attaqué par les limaçons. On a parlé d'une autre plante comme produisant 90 tonneaux de feuillage vert par acre, mais je ne puis entrer dans aucun détail à son sujet. Ces engrais végétaux verts peuvent être divisés en trois classes :

Ceux qui sont enfoncés par la charrue là même où ils croissent, et qui sont généralement des plantes annuelles d'une rapide croissance.

Ceux qui croissent sur des points raboteux ou maigres qui ne valent pas la peine d'être cultivés et qui doivent être coupés et charroyés sur un sol voisin de meilleure qualité, dans lesquels on regarde surtout à la force et au poids du produit et les plantes perpétuelles les plus estimées pour cette fin.

3. Ceux qui sont broutés par les animaux dont la dernière crue et les racines seulement sont retournés par la charrue pour pourrir dans le sol, lesquels doivent être naturellement saines et agréables au goût et demandent un examen prolongé, auquel nous ne pouvons nous livrer présentement.

1. Entre les plantes de la première classe, il est fait un grand usage de la spergule dans la Belgique, et il est probable que les sols maigres et secs sont ceux où son emploi est le plus avantageux mais le sarrasin passe pour valoir mieux dans les sols tourbeux. L'ivraie et la vesce produisent de beaucoup plus pesantes récoltes que la spergule et le sarrasin, mais elles demandent un meilleur sol et exigent plus de frais et de soins et sont plus sujettes à être attaquées par la vermine. Le radis sauvage et le seigle peuvent être semés après la récolte, et croîtront durant l'hiver [en Europe] mais le radis demande une meilleure terre et résiste moins à la vermine que le seigle.

Le lupin blanc a été introduit depuis peu dans ce pays, mais on ne sait pas encore quel sera son succès dans notre climat. En Italie, l'emploi en a été presque général depuis le temps de l'ancienne Rome, et il a été adopté en Allemagne avec beaucoup de succès. Cette plante, ou la vesce, ou la moutarde ou même le navet hatif, peuvent être produits et enfoncés par la

charrue, entre les récoltes, en guise de fumier, non seulement sur des coins de terre maigre, mais aussi sur des sols riches et en pleine culture, particulièrement si l'on y joint les ingrédients inorganiques convenables. Il y a long temps que j'ai donné mes raisons de croire qu'au moyen d'un tel système, la terre peut être tenue en très bon état par la culture des végétaux pour le marché] sans bétail ou animaux vivants, ni autre fumier que le fumier prohibé. Une suite d'expériences comparatives sur les engrais verts, sur leurs produits et leurs effets respectifs, fournirait une ajoutée précieuse à nos connaissances en agriculture.

2. Quant à la seconde classe, celle de plantes produites sur des points raboteux et incultes, pour être coupées et transportées dans les champs voisins, rien ne promet davantage pour les morceaux de terre maigres, qu'un mélange de la tanaïsie et de l'armoïse. Ce sont des plantes vivaces, qui n'ont pas besoin d'un sol riche, résistent à toutes sortes de temps, souffrent peu de la vermine, et produisent une grande masse de feuillage, qu'on dit être de 24 tonneaux par acre : elles sont riches en potasse, enfoncent leurs racines jusqu'à 2 et 4 pieds dans le sol, et se cultivent aisément : elles dureront dix ans sans exiger aucun soin, et se resèmeront ensuite d'elles-mêmes, et l'on peut les couper deux fois par année. Un arpent de ces plantes engraisseront deux arpents pour deux ans, ou entretiendront 4 arpents de mauvais sol en bon état. Mais cet arpent, elles l'exigent pour elles-mêmes, ne croissant pas sur le chaume, comme la spergule, entre le temps de la récolte et celui de semences. Toute autre plante d'une prompt venue, qui croît naturellement dans des endroits incultes, peut être également propagée par la culture, et aidée par les ingrédients peu coûteux mentionnés ci-dessus. Elles doivent être coupées lorsqu'elles sont en fleur ; car c'est alors qu'elles donneront le produit le plus massif et le plus riche, mais avant que leur graine soit mûre, pour qu'elles ne soient pas portées comme herbes nuisibles dans les champs cultivés. Si la terre porte moisson alors, elles peuvent être mises en tas pour former un engrais composé ou artificiel, et remplacer le tas de fumier d'étable ; ou si la terre est nue, elles peuvent y être enfouies tout de suite. Mais ce sera au cultivateur à voir ce

qu'il lui conviendra de faire.

3. La troisième classe, qui doit être coupée pour foin, ou broutée, et dont les racines et la racine seules servent comme engrais, sera réglée, comme de raison, par les circonstances de la ferme et la nature du bétail.

Les racines du foin ordinaire, pourront donner, après une crue de deux à trois ans, 2 ou 3 tonneaux par arpent : la luzerne et le sainfoin, de la crue de 5 à 10 ans, 5 ou 6 par tonneaux. Le radis sauvage produit des racines fortes et pesantes, mais je ne saurais dire quel en peut être le poids par arpent. Elles forment un engrais puissant et productif. — J. Prideaux.

Cendres de Houille.—Ces cendres ont des propriétés analogues aux autres ; néanmoins à un degré beaucoup moindre. Il y en a qui sont assez ferrugineuses pour que les mauvaises qualités neutralisent les bonnes. Néanmoins leur grand état de division, leurs qualités absorbantes et les restes de charbon qu'elles contiennent les rendent utiles, indépendamment même des principes fécondants qu'elles peuvent contenir, comme les autres cendres, quoiqu'en moins grande quantité. Il est fâcheux qu'on ne réserve pas avec plus de soin cette sorte de cendres pour les besoins de l'agriculture.

Cendres pyriteuses, cendres rouges, cendres noires.—Les géologues considèrent ces substances comme une variété de lignite d'une formation postérieure à la craie, antérieure au calcaire grossier et contemporain l'argile plastique. On les extrait dans les lieux où elles se trouvent à la surface du sol, sous la forme de poudre noire, mêlée parfois de coquillages fossiles, de débris ligneux et bitumineux.

Ces matières sont reconnaissables à la propriété qu'elles ont de s'échauffer au contact de l'air, lorsqu'on les laisse en tas pendant une quinzaine de jours, par une douce température. Elles se décomposent et éprouvent une combustion lente, qui se manifeste au dehors par des efflorescences salines, une odeur sulfureuse, une émanation de vapeurs accompagnée d'une flamme légère visible pendant la nuit. C'est après cette combustion que la terre noire prend les divers noms de cendres pyriteuses, cendres rouges et noires. Elles doivent leur couleur, soit au charbon, soit au sulfure ou à l'oxyde de fer

qu'elles renferment, en assez grande quantité souvent pour être employées avec succès à la fabrication du sulfate de fer (couperose verte) ou du sulfate d'alumine et de potasse (alun,) dont le commerce fait une grande consommation. Les cultivateurs du nord (de la France) emploient les cendres pyriteuses à la dose de quatre à six hectolitres sur les prairies naturelles ou artificielles et les pâtures. Sur les récoltes de printemps la dose ordinaire est moitié moins forte.

Les cendres pyriteuses, comme les amendements dont nous avons parlé, peuvent être aussi nuisibles qu'elles sont utiles, lorsqu'on ne les emploie pas avec sagacité. Ainsi les hommes pratiques ont reconnu que les cendres pyriteuses devaient être semées de bonne heure, avant que la végétation ne soit en vigueur et la sève en jeu..... Les mêmes agriculteurs ont remarqué qu'au bout d'un certain temps, de nouvelles doses de cendres ne font aucun effet sur les terres ; elles auraient même été nuisibles. C'est, dit-on, que le sol est épuisé. L'expression donne une fautive idée de ce qui se passe : un sol ne s'épuise pas, lorsqu'on lui donne des engrais en quantité suffisante ; mais on peut dire avec plus d'exactitude que le sol est vicié dans sa composition normale, et je crois que c'est surtout à la quantité de principes ferrugineux qu'il recèle, qu'on doit attribuer le défaut de fertilité qu'on remarque alors.

Un petit nombre de principes clairs et simples peut expliquer facilement la composition la plus favorable des terres cultivables. On voit comme les divers mélanges et amendements, qui ont été la plupart du temps, indiqués par le hasard aux premiers agriculteurs, viennent confirmer les règles que j'ai tâché de tracer : on comprend comme la science et l'expérience, la théorie et la pratique peuvent se prêter un mutuel secours pour apprendre à améliorer les terres les plus ingrates ; et on en conclura sans peine, qu'il n'y a pas de sol qui ne puisse être rendu propre à la culture.

—Les prairies devraient être fauchées pendant qu'elles sont en fleurs.

—Dans l'alimentation des animaux on fait une économie de vingt-cinq pour cent en faisant mouler et en échaudant le grain.

ECONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Pour détruire les punaises à patates.— Procurez-vous une chaudière couverte, à laquelle vous adopterez un manche de quatre pieds de long, de façon à tenir constamment l'instrument à fleur de terre au-dessus des tiges de patates. Ce manche vous évitera deux inconvénients: celui de vous ployer les reins, et celui d'être exposé à aspirer le poison dont vous vousservez.

Percez le fond de cette chaudière ainsi emmanchée, de trous de la grosseur de petits plombs à fusil.

Mettez-y le mélange suivant: six livres de chaux vive, réduite en poudre ou de la farine dans cette proportion, et une livre de vert français, connu ici sous le nom de: *Paris Green*. Cela se vend 40c. la livre. En agitant votre chaudière pour saupoudrer les tiges de vos patates, ayez le soin de tourner le dos au vent pour ne pas vous exposer à avaler le poison. L'effet est énergique et immédiat sur les punaises.

Même sujet.—Un citoyen de l'Illinois a fait l'expérience que les feuilles de patate sur lesquelles on jette de la chaux vive en poudre ne sont pas attaquées par les punaises.

Un autre de Jacksonville, Ill., a constaté que les canards domestiques sont très friands de ces punaises. Enfermés dans un champ de patates, ils détruisent ces insectes en peu de temps.

Ces deux moyens sont faciles à essayer; ils sont moins coûteux que le vert français et ne sont pas poison comme cette substance.

EAU-ROUGE (BRAXY) CHEZ LES MOUTONS

On suppose que cette maladie est causée par l'usage d'une herbe sèche, dure ou gelée. Cette nourriture ne se digère pas, ou se digère très-mal, fait enfler l'estomac et le ventre, et occasionne promptement la mort de l'animal, si l'on n'y porte pas remède. Voici les principaux symptômes de la maladie; le mouton qui en est attaqué est inquiet; il se laisse tomber à terre et se relève fréquemment - il se tient la tête baissée et poussée en arrière, se meut avec peine, se sépare du troupeau. Le saignée et la purgation en

sont le remède. Si le sang ne coule pas librement de la veine jugulaire, ou des veines qui sont sous la queue, le mouton doit être mis dans une cuve d'eau chaude ou enveloppé dans une couverture de laine imbibée d'eau chaude; ce procédé fait venir le sang et soulage en outre l'animal malade. Deux onces ou deux onces et demie de sel d'Epsom (sulfate de magnésie) suffisent pour une dose, ou l'on peut subsister une demie-once de nitre à un tiers du sel d'Epsom. Si l'on n'a pas sous la main du sel d'Epsom, on pourra se servir du sel commun et une poignée sera suffisante. On peut le faire dissoudre et le faire avaler avec une théière; on peut donner à boire et à manger au mouton après que le sel a opéré. On pourrait donner une roquille d'huile de lin mêlé avec du gruau chaud, si le sel n'opérait pas. Le grand point est de rendre les boyaux lâches. Un clystère d'huile de lin et de brouet clair aura un bon effet. Ce sont ordinairement les moutons en meilleur état qui sont sujets à cette maladie. Le sel est un bon préservatif et devrait être administré fréquemment. L'herbe sèche et dure produit souvent la maladie chez les bêtes à cornes aussi bien que chez les moutons, et nous ne doutons pas qu'elle ne soit souvent la cause de leur mort, dans les étés secs et chauds, et c'est un fait qui peut être connu généralement. Il n'y a pas à douter que les animaux ne soient plus sujets à être atteints de cette maladie dans des pâturages où l'herbe est sèche et dure, que dans ceux où elle est tendre et succulente. Il est donc à propos qu'on choisisse ici pour pacage la partie de la ferme où il est probable que l'herbe sera verte et tendre durant tout l'été. Nous avons quelque expérience sur le sujet et savons la différence qu'il y a entre des pâturages qui deviennent secs et comme brûlés, l'été, et ceux qui sont ombragés et demeurent toujours verts; nous avons éprouvé que les derniers étaient de beaucoup les plus propices pour les bestiaux.

—Extraits.

STATISTIQUES.

Durant mars 1871, le commerce étranger des Etats-Unis est représenté par \$53,915,433. Le mois correspondant de l'année 1870 donnait un chiffre de \$92,500,000.

Pour les neuf mois finissant en mars

dernier les importations ont été de \$333,900,194; les exportations de \$374,827,522. Pour la même période de 1870, les importations \$333,252,371.

Le nombre des immigrants arrivés durant le quartier finissant en mars 1870 étaient 26,046: De ce nombre 1878 étaient canadiens.

UN MOYEN D'ECONOMISER.

Il y a des gens qui croient qu'ils économisent en attendant aussi longtemps que possible pour réparer quelque chose qui s'en va en ruine.

Par exemple, on s'aperçoit qu'un fer à cheval cloche; on y regarde, mais on ne le fait pas resserrer; vient un bon jour où le fer part et se perd. Voilà l'économie qu'on a fait en négligeant de solidifier ce fer.

Il y a une multitude de choses comme cela.

La négligence est toujours fatale. Quand on s'aperçoit qu'une chose commence à se détériorer, c'est de la réparer de suite; car si on attend trop longtemps, elle se détériore tellement qu'il faut la remplacer à la fin par une neuve.

De cultivateur peut ainsi économiser beaucoup, surtout s'il s'habitue à faire toutes ces choses lui-même. Il n'y en a pas un seul parmi eux qui ne pourrait faire lui-même une foule de choses pour lesquelles on se croit obligé d'aller chez un ouvrier.

Tout cultivateur devrait avoir chez lui ce qu'il pourrait appeler sa boutique. Il n'a pas besoin d'avoir un coffre d'outils comme un ouvrier; une scie, une hache, un ciseau, une teurière, une plaine, en voilà assez pour permettre de faire presque tous les ouvrages qui se présenteront sur une ferme. Mais ce petit nombre d'outils devraient toujours être en ordre et replacés au même endroit aussitôt qu'on en a fini, afin que, survenant un accident, on ne soit pas retardé à chercher un outil dont on aurait besoin dans le moment.

Toutes ces choses sont de sens commun et pas un de nos lecteurs ne les trouvera difficiles à faire; il y en a même qui les trouveront simples, qu'ils iront jusqu'à dire que nous n'avions pas besoin de les dire. Et cependant combien y en a-t-il qui mettent ces conseils en pratique?

DES DINDES.

On lit dans le *Canada Farmer* :

“Durant les dix dernières années, bon nombre de cultivateurs de l'Hudson ont fait plus d'argent avec leurs dindes qu'avec leurs autres troupeaux d'animaux. Dix dindes bien traitées donneront plus de profit que dix vaches, si, avec le bon soin, le cultivateur a l'avantage d'avoir de la chance.

La période la plus critique pour les jeune dindes, ce sont les premières six semaines. Après cet époque, on peut les considérer comme sauvées.

Il y a des personnes qui réussissent presque toujours à sauver toute la couvée, quand même elle serait d'un trentaine. Pour cela, ils laissent la mère dinde choisir elle-même le temps convenable pour laisser le nid. Les sorcer est un mauvais procédé. Aussitôt que la dinde a laissé le nid, ils font un petit parc d'environ 12 pieds carrés. Ils y mettent la dinde et les petits et les y retiennent continuellement pendant les six premiers jours après lesquels ils leur permettent de rôder un peu vers le milieu du jour ; mais tous les jours, ils les réunissent dans ce petit parc une heure avant le coucher du soleil et les y retiennent le lendemain jusqu'à ce que la rosée soit tombée ; et tout le jour s'il y a apparence de pluie.

Quand la mère laisse le nid, ils lavent les endroits de son corps où la peau est à nue avec du jus de tabac, afin de détruire la vermine, et en même temps il saupoudre les petits avec quelque composition tirée exprès pour tirer la vermine. C'est très important, car la plupart du temps, la perte des petits vient de ces insectes. Du souffre et du tabac en poudre mêlé en égale quantité et jeté sur le nid deux semaines environ après que la dinde a commencé à couver est un bon préservatif.

Les jeunes dindes ne demandent que peu de nourriture à la fois ; mais il faut leur en donner presque à chaque heure du jour durant la première semaine.

De la grosse farine de blé d'inde dé-mêlée dans du lait caillé et des œufs cuits durs et hachés bien fins, voilà la meilleure nourriture pour le premier mois.

Après cela, on peut mettre de côté les œufs et prendre de la fleur de blé d'inde plus grosse encore, dé-mêlé dans

une plus grande quantité de lait caillé. Aussitôt qu'ils peuvent avaler le grain tout rond, on leur en donne et dès lors, ce n'est presque plus de trouble. Jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de deux mois, il faut tous les soirs les mettre sous quelque abri ; il ne faut pas les laisser dans les champs à la pluie, lorsqu'il y a de la rosée.

Le feu a fait de grands ravages dans la savane de St. Dominique et St. François dans la journée de Lundi. On entretenait beaucoup de crainte pour les maisons. La fumée s'élevait dans les airs en épais tourbillon et le feu courait avec une grande rapidité. Le passage dans le chemin était dangereux.

On nous apprend que dans le Nord, la récolte est presque entièrement détruite. La sèche resse, et les vers ont tout anéanti. Dans certains endroits on a recours à une seconde semence de Sarazin.

Nous lisons dans la *Semaine Agricole* : Je me fais un plaisir comme un devoir d'exprimer ma reconnaissance aux Messieurs, dont les noms suivent, pour les dons, dont ils ont eu la générosité de gratifier l'Ecole d'agriculture de l'Assomption.

Bruce F. Camphel, écr., de St. Hilaire—pour un couple de Lord Derby Games.

Dr. Genand, de St. Jacques—pour un couple de Canards Aylesbury, et un couple de Spanish.

L. J. Dozois, Ptre.

Directeur Ec. Agr. L'Ass.

Comme l'Ecole d'agriculture de l'Assomption a tout à former, avec des moyens très restreints, nous engageons les amis de l'agriculture et les amateurs à contribuer à la formation de sa basse-cour, par l'envoi de quelque échantillon de leur propre basse-cour. Outre qu'ils éprouveront de la satisfaction de leur généreuse action, ils auront de plus la reconnaissance de cette institution, qui est destinée à rendre de grands services à notre pays.

La graine de lin pour l'entretien des veaux.—Lorsqu'on nourrit des veaux avec de la graine de lin écrasée, il faut la réduire en une espèce de gelée, en la mêlant avec un peu d'eau froide, et jeter ensuite de dessus de l'eau bouillante, dans la proportion d'une livre de graine pour six ou huit pintes d'eau, et laisser bouillir pendant environ vingt minutes. Lorsque la gelée est à peu près froide, si elle est trop épaisse, on

la délaie à la consistance d'un brouet clair, en remettant de l'eau chaude, et on la donne aux veaux à la chaleur du lait. Il faut la leur donner d'abord en très petite quantité, mêlée avec leur lait, et augmenter graduellement jusqu'à ce qu'il y soient accoutumés ; et diminuer le lait aussi graduellement jusqu'à ce qu'ils puissent être nourris de la gelée de graine de lin sans lait. La graine contient beaucoup d'huile, et si on la donnait aux veaux en trop grande quantité, il est probable qu'elle les purgerait trop. Le tourteau de graine de lin, dont l'huile a été extraite, est dit-on, meilleure, en conséquence, que la graine pure. Il faudra aux veaux, selon l'âge, etc., de $\frac{1}{4}$ lb à 2 lbs. par jour, et il aura amélioration, si l'on substitue de la farine de fèves à une partie de la graine de lin moulue.

Quelques mots sur la maladie des pommes de terre.—Au milieu des idées diverses et contradictoires, relativement à l'origine et à la nature de la maladie des pommes de terre, mises au jour par le monde savant, ainsi qu'aux moyens à adopter pour remédier à un mal aussi singulier et aussi déplorable, nous sommes loin de pouvoir émettre une opinion décidée. Nous avons pu malheureusement nous instruire du fait physique, et nous ne prétendons l'envisager que sous le point de vue pratique de la question, telle qu'elle est, c'est-à-dire en tirer le meilleur parti possible. Nous ne sommes nullement d'avis qu'il faille admettre les prescriptions du charlatanisme, quelles qu'elles soient ; mais comme il est de fait certain qu'il s'agit ici d'une maladie progressive, provenant de quelque cause encore à découvrir, notre désir est qu'on essaie des préservatifs, et que nos habiles assistants dans l'agriculture moderne, les chimistes agricoles, nous prêtent leur aide puissante, comme ils l'ont toujours fait. Nous connaissons l'espèce de suie ou nielle qui fait ce qu'on appelle du blé noir ; nous savons que les petites molécules de cette substance noire infectent la semence ; nous savons que le même champ qui a porté de l'avoine affectée par cette nielle, produira le même effet dans le blé qui la suivra ; c'est pourquoi nous préparons nos semences avec ce que nous regardons comme des spécifiques. Nous osons donc suggérer quelque chose de sem-

blable pour les patates qu'on veut semer ; quelque chose qui puisse probablement retarder ou arrêter le passage de la matière infectée de la semence à la tige ; ou la détruire dans son progrès, de la tige au tubercule et *vice versa*. La chaux, le soufre, le charbon de bois, les solutions vitrioliques, le sel, la craie, le gypse, et cent autres choses pourraient être mêlées judicieusement avec les morceaux de patates coupés pour semences, et dans le nombre, il pourrait s'en trouver qui détruiraient ce virus pestilentiel, en supposant qu'on découvre finalement que le siège de la maladie est dans les racines ou tubercules. Nous ne faisons que suggérer, mais nous conseillons un effort général ; il faut que quelque chose soit tenté sur un plan ou un principe étendu ; qu'on ne s'arrête pas par la raison qu'on ne peut pas prévoir le résultat, mais qu'on essaie. Lorsque la maladie s'est beaucoup étendue dans un champ de pommes de terre, la meilleure pratique que nous ayons vu au commencement de l'automne c'est d'arranger les fanes ou les tiges, avec la boue, de manière que les tubercules soient mis parfaitement à l'abri des influences atmosphériques, ou autres.

Des substances qui agissent à la manière de la chaux.—Nous réunissons sous ce titre, pour éviter un double emploi, diverses substances qui ont les propriétés des calcaires, en même temps que la propriété des sols stimulants, et, quelquefois aussi les propriétés des meilleurs engrais. Nous n'avons fait que les nommer et indiquer le principe des propriétés qui les distinguent : ce que nous avons dit de la chaux et de la marne suffit pour faire deviner leur mode d'action.

Les cendres de bois, perdues dans beaucoup d'endroits, sont recueillies avec soin dans d'autres, et forment un amendement très précieux. En effet, toutes leurs parties ont déjà servi à la nourriture des végétaux, ou du moins ont aidé mécaniquement à leur structure. Elles renferment en assez grande abondance de la potasse et de la chaux. On les emploie surtout lorsqu'elles ont servi à faire la lessive du linge ; dans cet état, elles ne renferment que fort peu de potasse, parce que cet alkali est très soluble, mais elles contiennent

encore, de la chaux et divers sels de chaux à un état d'extrême division, que nous avons déjà vu être très favorable à l'action de l'eau, de l'air et des gaz.

Les cendres seraient utiles quand bien même elles n'auraient que les propriétés qu'elles doivent à la calcination ; en effet, dans cet état, elles absorbent une grande quantité d'eau, et sont propres d'ailleurs à absorber le gaz, d'autant plus que la combustion a été imparfaite, et qu'elles contiennent plus de charbon divisé. Elles agissent du reste, comme la chaux ; elles ameublissent les sols argileux, donnent plus de lien aux sols légers, assainissent les terres humides. Cependant il faut en être sobre sur les terres arides, elles ne craient qu'accroître le mal, au lieu de le guérir.

On sème les cendres à la volée, comme les grains, ou encore vingt quatre auparavant par un temps sec. Lorsque le grain est semé on recouvre le tout par un léger labour ; l'effet est rapide. La dose la plus convenable est d'une trentaine d'hectolites par hectare. Les cendres se sèment également sur les prairies naturelles et artificielles et sur les récoltes en végétation. Néanmoins des expériences comparatives semblent prouver qu'il vaut mieux les enfouir, toutes les fois que cela est possible.

Les cendres lessivées sont généralement préférées aux cendres vives, et c'est avec raison. En effet, les cendres vives contiennent, comme je l'ai dit, de la potasse et des sels très solubles dans l'eau ; d'ailleurs elles attirent beaucoup d'humidité. Ces deux circonstances réunies sont nuisibles aux plantes, car elles produisent d'une manière beaucoup trop énergique les résultats des alkalis ; c'est comme la chaux mise en trop grande quantité sur un sol ; elle le brûle.

Cendres de Hollande.—Ce sont des cendres de mer ou des cendres de tourbes du pays. Les cendres de mer sont bien supérieures à cause de la quantité du sel marin qu'elles contiennent. Dans beaucoup d'endroits, on brûle pêle-mêle les plantes marines, les coquilles et même la vase qui se rencontre plus particulièrement à l'embouchure des rivières. Ces cendres peuvent se porter assez loin sans exiger de grand frais, et elles sont une puissante ressource pour les cultivateurs.

Les cendres de tourbes sont bien

moins actives que les cendres de mer ; elles ont néanmoins une action puissante sur la végétation. Il y a des pays où l'on brûle la tourbe en quantité immense, seulement pour en avoir la cendre. Cette manière d'agir est désolante. La chaleur développée par la combustion est un principe si précieux, qu'on devrait toujours l'utiliser. Serait-il donc difficile de trouver dans les localités où la tourbe est commune, une opération industrielle qui eût besoin de chaleur ? Les cultivateurs auraient le combustible pour rien, et profiteraient des cendres comme ils le font.

Dans les tourbières où le prix des transports n'est pas considérable, et où cependant on ne pourrait pas tirer parti de la tourbe, on en forme, en la carbonisant, un excellent combustible.

Lentille.—C'est une plante dont il y a deux espèces, la petite et la grande.

La petite lentille (*lens minor*) a la racine menue et fibreuse ; sa tige est assez grosse et haute de huit à dix pouces, velue, anguleuse, couchée sur terre, ou rampante par occasion, branchue dès la racine. Ses feuilles sont oblongues, ressemblantes à celles de la vesce, mais plus petites et velues : il sort des aiselles de ces feuilles des pédicules grêles, qui soutiennent chacun deux ou trois petites fleurs légumineuses de couleur blanchâtre. A ces fleurs succèdent de petites gousses courtes, larges, remplies de deux ou trois graines applaties, orbiculaires, dont la couleur est jaunâtre, et dans quelques variétés, rougeâtre ou noirâtre : cette plante est la lentille vulgaire.

La grande lentille (*lens major*) est plus belle en toute manière, et plus grande que la lentille commune : ses fleurs sont plus blanches.

On sème beaucoup de l'une et de l'autre espèce de lentilles dans les champs, en terre maigre et sèche : cette sorte de plante est annuelle.

Les graines des lentilles sont d'un grand usage pour la cuisine. Par les monuments des anciens, il paraît que les philosophes se faisaient autrefois un grand régal des lentilles, car Athénée dit (liv. 4 chap. 18.) que c'était une maxime des stoiciens, que le sage se faisait tout bien et qu'il assaisonnait

parfaitement des lentilles. Par quel contraste les plus habiles médecins de nos jours jugent ils autrement des lentilles? Auraient-elles dégénéré, ainsi que les estomacs? Quoiqu'il en soit, toute l'école de médecine prononce que les lentilles ne conviennent ni comme aliment, ni comme remède; elle enseigne que la fréquence d'une telle nourriture trouble la tête, dérange les esprits, amortit la vue, occasionne des terreurs nocturnes, engendre la mélancolie, obstrue les viscères, &c.

On distingue dans les lentilles deux substances, l'une *membraneuse*, qui est la peau, et l'autre *médullaire*, qui est la pulpe. La peau est astreignante, et nourrit peu et mal; la pulpe est infiniment meilleure. Tout le monde sait que la *purée de lentille* est assez nourrissante: les paysans s'accoutument de cette nourriture; mais il y a des provinces où les gens de la campagne n'en font point usage; ils les donnent aux chevaux.

Lentilles d'eau ou de marais.—C'est une plante que l'on trouve dans les lacs, dans les fossés des villos, et dans toutes les eaux dormantes et qui croupissent; elle y surnage comme une espèce de mousse verte; elle en couvre toute la superficie par la multitude infinie de ses feuilles très petites, noirâtres en dessous, vertes en dessus, luisantes orbiculaires et de la forme des tilles. Ces feuilles sont unies très étroitement entre elles par des filets très menus et blancs, et de chaque feuille part un filet, ou une racine par le moyen de laquelle la plante se nourrit. L'usage de cette plante [en médecine] est extérior; elle résout, rafraîchit et calme les douleurs des érysypèles, des hémorrhoides et des hernies des intestins. Les canards mangent avec beaucoup d'avidité la lentille d'eau.—*Dict. d'Hist. Naturelle*

MARCHE EN GROS.

Montréal, 24 Juin.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, nominale 0.00 à 0.00; Extra 6.25 à 6.35; de goût, 5.90 à 5.95; Supérieure fraîche moulue de blé de l'Ouest, 5.50 à 5.55; Supf. ord. du Canada selon la qual. 5.50 à 5.70; farine forte pour Boulangers, 5.75 à 6.00; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 0.00 à 0.00 facile; marques de la cité pour sup. [de blé de

l'Ouest,] 5.55 à 5.77; Supérieure No. 2 du Canada 5.20 à 0.00; nominale; Belle, 4.70 à 4.75; Moyenne, 4.40 à 4.50; Recoupes 3.75 à 4.00. Farine on sac du Haut-Canada 2.55 à 2.60; sacs de la cité 2.77½ à 2.80. Marche tranquille. Liverpool sans changements. L'Ouest a avancé ½ à ¾ sur le blé depuis hier soir. Il s'est fait très peu de transactions ce matin particulièrement dans les qualités inférieures. La cote d'hier est la même en général. Un lot de 2000 barils de choix de marques de la cité, a changé de mains hier à 569. Les demandes ont été considérables de la part des détailliers de la ville et de la campagne; les ventes ont été comme suit: Farine forte de boulangers 5.90; mi-forte 5.70; plusieurs lots de cent barils de No. 2 se sont vendus à 5.15 et 5.17½; de petits lots de Belle 4.70 à 4.72½; moyenne de choix 455. Farine en sacs tranquille. Reçu par le Grand-Tronc, 561 brls. Reçu par le Canal Lachine, 589 brls.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Forme 5.80 à 6.00.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Une cargaison No. 2 du printemps de Milwaukee a changé de mains à 1.30, et une cargaison No. 1 à 1.31 en magasin.

Maïs par boisseau de 56 lbs.—Marché tranquille. Dernières transactions dans le No. 1, ont rapporté 62½ à 62¾c. Les détenteurs demandent maintenant plus d'argent.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Languissant. Coté 95 à 97½.

Beurre par lb.—Marché tranquille les affaires ne se font qu'au détail; inférieur 10c; qualité moyenne, 10½c à 11½c; bon 13c à 15c; très beau, 16 à 18c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.20 à 6.27½; seconde 5.65 à 5.67½; Perlasse ferme; première 7.85 à 0.00; seconde nominale à 7.00 à 7.10.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Marché tranquille. Cotée à 45 et 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché nominal 57½ à 60c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché languissant. Mess 16.25 à 16.75; mess mince, 15.25 à 0.00.

Saindoux par lb.—La cote est de 9 à 10c.

Fromage, par lb.—Vieux, 10c. Inférieur, 3c à 7c. Nouveaux 10½ à 11c.

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

Orge par 50 lbs.....	£0	2	0
Avoine par 36 lbs.....	0	2	0
Pois par 66 lbs.....	0	4	0
Graine de lin.....	0	6	0
St. Hyacinthe, 26 juin 1871.			
FARINE—Fleur, ex. superfine	\$8	50	a 0 00
" en poche 100 lbs	3	00	a 3 25
GRAINS—Orge par minot..	0	60	a 0 75
Avoine do	0	45	a 0 50
Gaudirole do	0	60	a 0 00
Pois do	0	90	a 1 00
Blé do	1	80	a 2 00
Blé d'inde do	0	80	a 0 00
Sarrasin do	0	00	a 0 60
VOLAILLES—Dindes par couple	00	a	2 00
Oies do	1	20	a 0 00
Canards do	0	00	a 0 60
Poules do	0	50	a 0 60
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0	10	a 0 12
Do par quartier	0	0	a 0 69
Veau au quartier....	0	00	a 0 10
Mouton, par quartier ..	0	60	a 0 00
Lard par livre.....	0	00	a 0 10
salé	0	12	a 0 15
Do par 100 lbs.....	09	00	a 10 00
DIVERS—Patates au minot ..	0	35	" 0 40
Beurre en livre	0	20	a 0 5
Do en tinette.....	0	18	a 0 20
Sucre d'érable	0	10	a 0 00
Œufs la douzaine....	0	15	a 0 20
Suif la livre.....	00	00	a 0 0
Foin par 100 bottes...	8	0	a 9 0
Paille do	1	8	a 0 0
Choux la pièce.....	0	0	a 0 11
Miel la livre.....	0	10	a 0 0
Savon do	0	10	a 0 00
Oignons la tresse....	0	20	a 0 25
Fèves le pot.....	0	3	a 0 00
Laine	0	23	a 0 27
Navets la pièce.....	0	0	a 0 10
Pommes par minot ..	1	20	a 1 50
do quart.....	4	00	a 5 0
Tabac par lb.....	0	10	0 17

Montréal 26 juin 1871

FARINE—Blé par 100 lbs.....	15	0	a 16 9
Farine d'avoine.....	12	6	a 13 0
Do de blé d'inde..	0	0	a 00 0
Do de sarrasin	00	0	a 0 0
GRAINS—Blé par minot.....	0	0	a 0 0
Orge do	3	0	a 3 3
Pois do	4	3	a 4 6
Avoine do	2	6	a 3 0
Sarrasin do	2	6	a 2 7
Blé d'inde	4	0	a 1 6
LEGUMES—Patates au sac.....	2	6	a 2 9
Fèves par minot....	7	6	a 8 0
Oignons par do	0	5	a 0 6
LAITERIE—Œufs par doz.....	1	3	a 1 6
Beurre frais par lbs ..	1	3	a 1 6
Do salé do	0	10	a 1 0
Fromage do	0	9	a 1 0
DIVERS—Sucre d'érable do ..	0	5	a 0 6
Miel	0	5	a 0 7
Saindoux par lbs	0	9	a 1 0
VIANDES—Bœuf à la livre	0	4	a 0 7
Lard do	0	6	a 0 8
Mouton à la livre....	2	6	a 6 7
Agneau au quartier..	0	5	a 0 7
Veau à la livre	3	0	a 45 0
Lard frais par 100 lbs	40	0	a 35 0
Bœuf do	30	0	a 11 6
VOLAILLES—Dindes par couple ..	8	0	a 4 0
Dindes jeunes do ..	7	0	a 3 9
Oies do	3	0	a 0 0
Canards do	2	6	a 4 0
Poules do	2	6	a 0 3
Poulets do	0	0	a 1 0
GIBIERS—Canards sauvages	1	0	a 1 3
Pigeons	2	9	a 3
Perdrix.....	0	0	a 1
Lièvres ½ couple	2	0	a 10
Foin, 1re qualité par 100 lbs....	\$15	a	6 0
2me qualité	5	a	6 0
Paille, 1re qualité	5	0	a 5 0
Pommes par quart....	2	5	0 a 1 6
Graine de lin, minot....	1	0	0 a 4 0

St Jean, 26 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in St Jean, 26 juin 1871. Items include flour, wheat, oats, and various meats.

Québec, 26 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in Québec, 26 juin 1871. Items include flour, meat, and other commodities.

Ottawa, 26 juin, 1871.

Table listing market prices for various goods in Ottawa, 26 juin, 1871. Items include flour, lard, and other foodstuffs.

St. Césaire, 26 juin, 1871.

Table listing market prices for various goods in St. Césaire, 26 juin, 1871. Items include flour, grain, and other products.

Sherbrooke, 26 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in Sherbrooke, 26 juin 1871. Items include beef, mutton, and other meats.

Trois Rivières, 26 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in Trois Rivières, 26 juin 1871. Items include flour, grain, and other commodities.

Montréal, 23 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in Montréal, 23 juin 1871. Items include leather, meat, and other products.

MARCHE DE BRIGHTON.

Boston, 23 juin 1871.

Table listing market prices for various goods in Brighton, Boston, 23 juin 1871. Items include beef, mutton, and other meats.

Sorel, 26 juin 1871.

Fleur par quart.....	2 00	à 3 00
do do cent lbs.....	3 00	3 50
do Bled-d'Inde do.....	0 00	0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 45	0 50
Orge par 56 lbs.....	0 60	0 80
Pois par minot.....	1 10	0 00
Bled do do.....	1 10	0 00
Bled-d'Inde, do do.....	1 00	0 09
Sarrasin, do do.....	0 60	0 70
Patates do do.....	0 50	0 60
Œufs par douzaine.....	0 20	0 25
Volailles par couple.....	0 50	0 60
Oies do do.....	0 75	1 00
Dindes do do.....	1 10	1 00
Pigeons do do.....	0 00	0 19
Beurre frais par lb.....	0 20	0 25
do salé do.....	0 20	0 21
Saindoux par lb.....	0 18	0 20
Miel do do.....	0 12	0 12
Lard frais par cent lbs.....	10 00	12 00
do mess par quart.....	20 00	25 00
Bœuf par cent lbs.....	5 00	7 00
Foin par cent bottes.....	8 00	9 00
Paille do do.....	0 06	0 08
Bois à la cord.....	2 50	3 00

Joliette, 26 juin 1871.

Fleur en poche.....	2 25	0 00
Avoine par minot.....	0 45	0 47
Goudriole dito.....	0 43	0 50
Pois à soupe par minot.....	0 85	0 95
Blé-d'Inde par minot.....	0 00	0 00
Sarrasin dito.....	0 70	0 75
Poules par couple.....	0 00	0 40
Bœuf par livre.....	0 6	0 0
Moutons par coté.....	0 00	0 02
Lard par lbs.....	0 00	0 18
Lard par 100 lbs.....	09 00	10 00
Patate par minot.....	0 30	0 00
Beurre frais par lbs.....	0 17	0 47
do salé.....	0 14	0 20
Sucre d'érable par lbs.....	0 10	0 16
Suif par lbs.....	0 15	0 00
Foin par 100 bottes.....	6 00	7 18
Paille par botte.....	0 06	0 00
Miel la livre.....	0 00	0 00
Savon du pays.....	0 10	0 00
Oignons par tresse.....	0 25	0 30

Acton-Vale, 26 juin 1871.

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

MARCHE AUX BESSIAUX.

Montréal, 23 juin.

Bœuf, 1ère qualité par 100 lbs.....	7 à 8
Bœuf, 2me qualité.....	6 à 7

Vaches à lait.....	20 à 25
Vaches extra.....	25 à 55
Veaux 1ère qualité.....	10 à 13
" 2me ".....	6 à 8
" 3me ".....	3 à 6
Moutons, 1ère qualité.....	6 à 8
" 2me ".....	5 à 6
Agneaux, 1ère ".....	4 à 5
" 2me ".....	3 à 4
Cochons, 1ère ".....	3 à 14
" 2me ".....	5 à 8
Foin, 1ère qualité, par 100 lbs.....	10 à 11
Foin, 2me ".....	8 à 9
Paille, 1ère qualité.....	7 à 8
Paille, 2me ".....	6 à 7

ARRANGEMENT D'ETE,

Chemin de Fer du Grand Tronc.

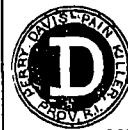
Heures des trains, depuis le 5 Juin 1871

	DE MONTREAL EST.			
	No 1 passager	No 5 passager	No 9 passager	No 11 passager
	A.M.	A.M.	P.M.	P.M.
Montréal....	7.00	8.30	2.00	10.30
Belœil.....	7.55	3.00
St Hilaire.....	8.00	9.30	3.05	11.40
Soixantes.....	8.20	9.45	3.20
St Hyacinthe.....	8.37	10.05	3.40	12.20
St Liboire.....	9.10	10.23	4.06
Upton.....	9.20	4.15	1.00
Acton.....	9.45	10.45	4.35	1.20
	DE L'EST A MONTREAL.			
	No 2 passager	No 6 passager	No 10 passager	No 12 passager
	A.M.	P.M.	P.M.	A.M.
Acton.....	8.30	6.20	6.50	2.30
Upton.....	8.45	7.10	2.50
St Liboire.....	8.52	7.20	3.00
St Hyacinthe.....	9.25	7.05	7.55	3.35
Soixantes.....	9.45	7.20	8.20	3.53
St Hilaire.....	10.00	7.35	8.40	4.15
Belœil.....	10.05	8.45	4.20
Montréal....	11.00	8.30	9.45	5.30

ETAT

Du Revenu et des Dépenses de la Puissance du Canada pour le mois finissant le 31 Mai, 1871.

Douanes.....	\$1,133,546,31
Excises.....	838,964,68
Postes.....	65,489,35
Travaux Publics.....	115,005,61
Estampilles.....	17,811,95
Divers.....	52,655,76
Total.....	\$1,723,173,63
Dépenses.....	\$991,6783,3



Le Mari.—Marie, tiens ma chère; j'arrive justement de la ville, et j'ai apporté avec moi toute notre commande, thé, café, calicot, et enfin une charge de.....
La Femme.—(l'interrompant,) et tu as oublié le Pain-Killer.

Le Mari.—Ah, non! je ne pouvais oublier cela car tous les magasins en sont remplis et de plus les clôtures, les roches et les maisons sont remplis d'affiches qui nous y font penser, elles ont "Pain-Killer," écrites en grosses lettres. Le marchand dit que le Pain-Killer devrait être dans toutes les maisons et dans un endroit où on puisse le trouver même à la noirceur.

La Femme.—Il faut que cela soit bon, car la femme Parson ne s'élèverait pas jusqu'aux nues comme elle le fait.

Le Pain-Killer est un remède pour les douleurs internes et externes. Les maux intérieurs, Crampes, Spasmes, Froids subits et dérangement d'intestins, quelques Gouttes dans de l'eau donneront un soulagement immédiat. Comme finalement il est sans égal, il arrête la douleur instantanément. Soyez certain de nous procurer la bonne faite par Perry Davis & Son et vendue par tous les pharmaciens et les groceriers.

15 février 1871.

HYPOPHOSPHITE

DE FELLOWS'

Parmi les maux guéris par l'usage du SYROP COMPOSE DE HYPOPHOSPHITES DE FELLOWS sont

Constipation, Asthma, Consumption, Laryngitis, Debilité Nerveuse, Dyspepsia, Bronchites, Chroniques, Diarrhée chronique, Melancolie.

Débilité résultant du typhus et autres fièvres lentes, Diphthérie, Prostration, Hysteria, Hypochondria, Amenorrhœa, Chlorosis, Anœmia, Leucorrhœa, Excitation Nerveuse, Marasmus ou affaiblissement des muscles, Aphonie, perte de la voix, Chorea ou St. Vitus's Dance, Faiblesse des poumons, Action du cœur interrompue ou affaiblie, sensations étouffantes, causées par des obstructions muqueuses des poumons ou des conduits de l'air, et la débilité provenant de causes qui souvent sont jugées sans espoir.

A VENDRE PAR LES PHARMACIENS.

Prix, \$1.50; Six pour \$7.50.

JAMES I. FELLOWS, Chimiste.
St. John, N.B.

17 avril, 1871.

A VENDRE.

Une belle terre de quatre-vingt arpents au sud de la Montagne de St. Hilaire dans la paroisse de St. Jean-Baptiste de Rouville sur laquelle se trouve un beau VERGER de quatre cents Pommiers de la meilleure qualité de pommes du Canada. Pour les conditions s'adresser sur les lieux à

TOUSSAINT GALIPEAU

Ou à P. A. SENECAI,
Hôtel Jacques-Cartier,
Montréal.

21 mars 1871.

ATTENTION ! ATTENTION !!

Mr. le Dr. Mathieu, dentiste, N° 192, rue Notre-Dame, Montréal, peut maintenant, par un procédé tout nouveau extraire les dents les plus endommagées et les plus douloureuses sans causer aux patients la moindre douleur

EMPLOYONS LA MEILLEURE.

Pour guérir
le Rhumatisme,
Névralgie,
Cholique, Crampes,
Maux de Gorge,
Étières et Douleurs,
Maux de Dents,
Eurache, Maux de Tête,
Douleurs dans le Côté et
le Dos, Rhumes, Bronchites,
Asthme, Dyspepsie, Dissenterie,
Diarrhée, Inflammation, Érysipelles,
Brûlures, Échaudures,
engelures, Corps
Malade des Nerfs
etc., etc., etc.

Il n'a encore jamais été offert au public de préparation égal au "STANTON PAIN RELIEF" qui est composé exclusivement de substances végétales et contient aucuns minéraux ou autres poisons, il peut être pris en tous temps avec la plus grande sécurité et avec la certitude de réussir. Les certificats les plus appréciés sont obtenus de ceux qui s'en servent.

Lisez le certificat suivant d'un médecin patricien expérimenté et très recommandé. C'est un certificat entre mille que nous recevons tous les jours non seulement des médecins mais aussi de personnes qui sont très reconnaissantes pour le soulagement que leur a procuré l'usage du PAIN RELIEF.

Montréal, 8 février 1871.

R. W. Stanton M.D.

Monsieur,

J'ai toujours considéré que c'était contraire à l'étiquette médicale pour un homme de profession ayant ses diplômes de recommander en aucune manière l'usage des "Médicines Patentées" et je pourrais ajouter que je crois encore à cette opinion, quand je vois des médecines patentées composées d'une variété d'ingrédients, dont les proportions et la qualité sont connues aux fabricants seulement. Toute fois, à part ces faits, je crois que l'usage de prendre des remèdes a pour effet de sauver la vie et de soulager les peines et les souffrances de l'humanité. Je crois aussi que quand un médecin instruit découvre avec certitude qu'une médecine spéciale ou une combinaison de médecine possède la propriété de donner un soulagement presque instantané au pauvre affligé, ce médecin est dans l'obligation de recommander ce remède ou cette combinaison de remèdes. Peu importe de qui et d'où vient le soulagement aux affligés et aux agonisants, si la douleur est chassée et la nature ramenée à son état de bien-être et d'exemption de douleur, le grand but de la médecine est atteint.

Maintenant, monsieur, sans demande ni sollicitation de votre part, permettez-moi de dire que votre nouveau remède que vous appelez STANTONS PAIN RELIEF, est un remède très précieux et supérieur, composé de presque tous les médicaments et soulageurs de douleurs que la profession médicale connaisse. J'ai été le témoin il y a quelques semaines d'un soulagement de douleurs si extraordinaire par l'usage de votre remède que je me suis porté à croire que des milliers de personnes vont s'adresser à vous pour votre médecine comme étant le meilleur *So. ocum* que la science ou l'art ait jamais offert à l'humanité souffrante. Je connais la composition de votre remède, et j'ai très soigneusement expérimenté ses mérites, et je suis convaincu que tous les praticiens honorables qui l'emploieront dans des cas de douleurs très sévères, seront d'accord avec moi pour dire que c'est un remède aussi extraordinaire qu'excellent.

Votre etc.,

W. F. MONAGHAN, M. D.

Le certificat ci-dessus est un entre les excellents certificats que je reçois journellement de toutes les parties du pays où j'ai introduit cette préparation vraiment supérieure, et comme je suis canadien et résidant avec tous mes intérêts ici, on peut être convaincu que j'emploierai toujours le meilleur matériel qu'il soit possible d'obtenir sur nos marchés, afin de maintenir ma préparation dans l'état le plus par et le plus excellent. Les commerçants de la République voisine qui n'ont aucun intérêt dans le Canada excepté pour ce qu'ils peuvent emporter dans leurs endroits consistant en des milliers de piastres annuellement, et ne nous donnent en retour des restes plus que douteux de préparation qui ont vieilli sur leurs tablettes, mais qui sont jugées assez bonnes pour être jetées sur le marché canadien pour quelques années qu'ils réussissent à vendre en répandant des annonces spécieuses et des certificats fabriqués.

Les personnes souffrantes sont guéries journellement sans aucune charge, dans mon bureau, donnant ainsi une preuve palpable de l'efficacité de mes médecines.

Je prépare aussi de la Salsepareille et des Pilules qui ne le cèdent en rien dans leur mérite particuliers à mon PAIN RELIEF.

A vendre par le Dr. E. St. Jacques, à St. Hyacinthe, et N. H. Dubord, Jr., à Acton Vale, en gros aux prix du manufacturier, et en détail par les druggistes et les marchands.

H. W. STANTON,

Manufacturier.

31, Place Jacques Martier,
Montréal
1 avril, 1871.

ETABLISSEMENT CANADIEN

MEUBLES DE MENAGE.

C. E. PARISEAU,
PROPRIETAIRE

CHAIRES, SOFAS, FAUTEUILS, TABLES, BUREAUX, BOIS-DE-LITS,



Construits par Chénobres à Québec, Charles-Boyer, L'AVENIR, MATÉLAS DE ORIN, ETC., ETC.

449 RUE NOTRE-DAME,
PARTIE OUEST,
MONTREAL.

LE CELEBRE BAUME SAMARITAIN DE WOOD.

Remède interne et externe pour la guérison des douleurs.

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



la Cognetuche.

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

Les parents y trouveront un remède presque infailible pour

Préparé par
GEORGE WOOD,

No. 5 Ruelle St. Amable, Montréal.
Le Dr. St. en est le seul Agent pour St. Hyacinthe.
15 février 1871.

DECADENCE DE LA MARINE MARCHANDE DES ETATS-UNIS.

Le Buffalo Express disait dernièrement :

Rien ne peint mieux l'état de la décadence de notre marine marchande que le tableau suivant indiquant le nombre de vaisseaux arrivés dans le port de New-York depuis le 24 mai jusqu'au 30 du même mois.

VAISSEAUX VAI-SEAUX		ETRANGERS AMERICAINS	
Mai 24 Lundi.....	8	8	
Mardi.....	10	2	
Mercredi.....	11	8	
Jouidi.....	12	4	
Vendredi.....	10	7	
Samedi.....	12	9	
Dimanche....	8	7	
Total	71	45	

Cette disproportion numérique de vaisseaux dit le *New-York Commercial Advertiser*, est assez pitoyable par elle-même mais elle ne découvre pas encore tout le mal. Si le chiffre du tonnage de chaque total était comparé, on verrait que le tonnage des vaisseaux étrangers est plus du double de celui des vaisseaux américains. Plusieurs des premiers sont des navires de 2000 à 4000 tonneaux tandis que sur les derniers on ne compte que trois vaisseaux faisant le commerce avec les Indes Occidentales, dont un seul ayant un équipage complet, cinq barques, et le reste n'est composé que de brics d'une très petite capacité. Le tonnage des vaisseaux américains était en moyenne de 500 tonneaux.

Il n'y avait que cinq navires transatlantiques.

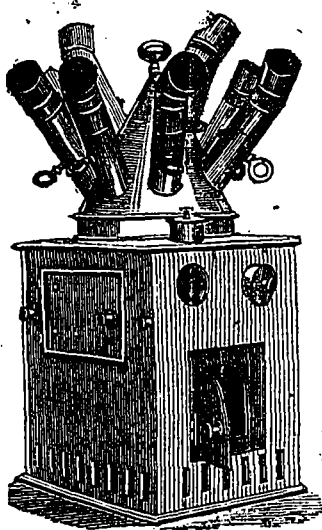
Les raisons qui engagent à se servir du Syrop composé d'Hypophosphite de Fellovs sont que tandis qu'il a un effet immédiat sur le système qu'il stimule les foies, régularise et renforce les nerfs du cœur de l'estomac, et des poumons, il n'affaiblit pas, et tandis que son usage habituel est efficace et donne du ton au système, sans produire de constipation, on peut le discontinuer sans éprouver les désagréments ordinaires aux autres remèdes. Ces signes caractéristiques sont d'une grande valeur pour les consomptifs, et autres invalides et sont propres à cette préparation.



CAUTION. — All genuine has the name "Peruvia Syrop." (see "Peruvian Bark") blown in the glass. A 24-page pamphlet sent free. J. P. DUNSON, Proprietor, 36 Dey St., New York. Sold by all Druggists.



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



La Fournaise Améliorée DE LAJOIE.

[BREVETÉE LE 8 AVRIL 1871.]

La Fournaise améliorée de Lajoie brevetée le 8 avril 1871 constitue, de l'avis de tous les hommes compétents, l'appareil de chauffage le plus simple, le plus économique et le plus facile à introduire dans toutes les maisons. Cette fournaise, grâce à la combinaison des tuyaux, découverte par son inventeur, M. Pierre Lajoie, multiplie la chaleur à un point tel, qu'elle permet de chauffer avec un poêle ordinaire, auquel elle s'adapte, dix, douze et même quinze compartiments spacieux.

Un autre avantage de cette fournaise c'est qu'elle permet de conserver une température toujours régulière, pourvu qu'on ferme les tuyaux distributeurs de la chaleur.

Cette fournaise peut s'introduire avec autant d'avantage et de facilité dans les maisons privées, que dans les communautés religieuses et dans les établissements publics. Elle est fabriquée et vendue à très bonne composition à St. Hyacinthe, par le soussigné, inventeur et propriétaire du brevet accordé par le gouvernement canadien.

PIERRE LAJOIE, Ferblantier,

St. Hyacinthe 17 juin 1871.

ON DEMANDE,

Pour le village de St. Joseph d'Ely, une institutrice diplômée pour école élémentaire, S'adresser à LEON BOMBARDIER, Président.

Commis demandé.

Un jeune homme, ayant quelques années d'expérience dans le commerce de Ferronneries et Groceries, et ayant de bonnes recommandations, trouverait de l'emploi immédiatement en s'adressant au soussigné, N. A. BOIVIN. St. Hyacinthe 19 juin 1871.

ACTE CONCERNANT LA FAILLITE DE 1869.

Dans l'affaire d'EMMANUEL LACAILLADE, sellier de la paroisse de St. Césaire. Failli.

Une feuille de dividendes a été préparée et restera ouverte aux oppositions jusqu'au dixième jour du mois de juillet prochain inclusivement, après lequel les dividendes seront payés.

St Césaire, ce vingt-unième jour du mois de juin, mil huit cent soixante-onze. G. A. GIGAUET, Syndic.

Aux amateurs de Ruches.

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

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

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

TH. VALIQUET, Apiculteur Station St Hilaire, octobre 1869.

A VENDRE.

Dans le 7ème Rang de St. Dominique, à 50 arpents de l'Eglise, une terre de 2 arpents sur trente 44 arpents défriché tout en bonne culture et le reste en pacage, il y a une bonne grande maison, avec une grange de 55 pieds, et une grande étable avec remise, litière et autre dépendances.

Pour les conditions qui seront libérales s'adresser sur les lieux à CHARLES MIRON. St. Dominique 10 juin 1871.

Chaux a vendre.

On peut trouver de la chaux de qualité supérieure au cinquième rang de Ste. Rosalie M. Louis Beaudoin qui la fait en aura toujours de suite d'avance qu'il peut vendre à meilleur marché qu'à St. Dominique. St. Rosalie 1er juin 1871.



copie conservée
 de
 l'original

La musique ne peut plus être considérée comme un art de luxe, et ceux qui dépensent leur argent à acheter de la musique en feuilles volantes, jettent leur argent à l'eau. Si ces amateurs de musique veulent bien jeter un coup d'œil sur le *Peter's Musical Monthly*, ils verront que nous pouvons leur donner pour à peu près 2 cents des morceaux de musique meilleurs que ceux qu'ils ont l'habitude de payer 50 centins.

Chaque livraison de cette publication contient 36 pages de musique, contenant des chants sacrés et profanes, des morceaux de tous genres.

La livraison de juillet commence le huitième volume et contient treize morceaux de musique qui coûteraient, s'ils étaient achetés séparément, \$4 50. On peut se la procurer franc de port en envoyant 30 cents à J. L. Peters 599 Broadway, New-York.

CHANSON ECHO CINQUANTES PIASTRES

Nouveau cahier de musique par H. S. Perkins. Prix 7.50 la douzaine. Il contient plus de deux cents nouvelles chansons duos, etc. le tout de la plus grande beauté par Will S. Hays, Webster, Thomas etc. Chaque morceau est nouveau, plein de fraîcheur et d'éclat. Le catalogue et les extraits envoyés gratis. Les copies prospectus expédiées franco aux professeurs de musique pour 65 cents. Conditions libérales.

Morceau de Musique pour 3.00.

Les souscripteurs à la publication musicale de Peters ont leur musique pour moins de deux cents le morceau. Ceux qui n'ont pas vu ce répertoire musical devront envoyer 20 cts pour une copie-prospectus. La musique est de Hays, Thomas, Kinkel Persley et d'autres compositeurs populaires.

Deux numéros antérieurs pour 40 cents. Quatre pour 75 cents.

Add^{re} J. L. PETERS, 599 Broadway New-York.

AVIS.

Des applications de la part des institutrices qualifiées et recommandables, pour l'enseignement élémentaire dans la Municipalité de St. Théodore d'Acton, comté de Bagot, seront reçues au Bureau du soussigné jusqu'au onze juillet prochain.

Bureau des Commissaires d'Écoles de St. Théodore d'Acton, 27 juin 1871.

Par ordre,

CHS. LAROCHE,
 Secrétaire-Trésorier des dits Commissaires.

SANGSUES.

Un splendide lot de SANGSUES SUED JOISES nouvellement arrivé et à vendre à la

PHARMACIE

DE

LAFOND ET VERNIER,

252, RUE NOTRE-DAME, 252,

(En face de la Rue St. Laurent.)

A ceux qui désirent avoir les dents blanches comme l'ivoire, achetez cette fameuse poudre WARACA dont le goût et la couleur sont des plus agréables, elle a pour effet de blanchir les dents sans en détériorer l'émail et laisse un carmin sur les lèvres qui donne un piquant séduisant à la figure.

Plus de cheveux blancs, gris. Chacun peut avoir les cheveux de son jeune âge en se servant de cette préparation OBEYDALLAH si célèbre que chacun veut en avoir sur sa table de toilette. Les cheveux et les favoris deviennent sous son effet magique du plus beau brun, soit du plus beau noir enfin dans leur état naturel.

Préparé seulement par
LAFOND & VERNIER.

N. B.—Le SODA de notre fontaine et le NECTAR à la CREME ne peuvent pas être surpassés à Montréal.

On achète à notre pharmacie toute sorte de vieil argent.
 21 janv. 71.



M. BELANGER informe ses amis et le public en général qu'il a ouvert un grand Magasin de Meubles, dans cette grande bâtisse située sur la Rue Notre-Dame, en face du Cristal Block et qu'on pourra toujours trouver chez lui tout ce qu'il faut pour Salon, Salle à Dîner, et Chambre à Coucher.

M. Bélanger a toujours en mains un assortiment considérable de Couchettes Françaises, de Matelas en crin, de Matelas à ressort, de tous les goûts et à tous les prix.

Tous les meubles de M. Bélanger sont de première qualité et il les vend à très bon marché et à bonne composition. Il est certain de donner entière satisfaction à tous ceux qui voudront bien le favoriser de leur patronage. Une visite est sollicitée de ceux qui veulent se monter une maison.

Montréal 1er avril 1871

FONDERIE DE ST. HYACINTHE

tenu par

FRECHETTE, FRERE.

—000—

Moulin à Faucher, Moulin à Battre, Mouvement de Moulin à Scie et à Farine.

MM. Fréchette et Frère se chargent de faire et réparer toute espèce d'ouvrage en fer, en fonte et en bois.

Vieille fonte achetée en tout temps pour argent comptant.
 St. Hyacinthe, 51 Février 1871.

Marque de Commerce



25 ANNEES D'EXPERIENCE.

—000—

Le Dr. EMERY CODERRE, Professeur de l'École de Médecine et Chirurgie de Montréal. (Université Victoria) et parvenu par de nouvelles compositions médicales, à obtenir les résultats les plus satisfaisants, dans un grand nombre de maladies. Sollicité par les personnes qui avaient éprouvé les heureux effets de ces remèdes, le Dr. Coderre a consenti en surveiller la préparation en quantité suffisante pour faire participer le public dans les bienfaits de ces préparations éprouvées et approuvées.

La valeur de ces remèdes est présentée au public avec des garanties rarement attachées aux produits pharmaceutiques. Ces préparations ont été soumises à l'examen des Professeurs de la Faculté de Médecine de l'Université Victoria, à Montréal, tous anciens médecins pratiquants et attachés aux Hôpitaux; et elles ont reçu leur approbation. L'une de ces préparations a été employée à l'Hôtel-Dieu et à l'Asile de la Providence depuis un grand nombre d'années et a produit les meilleurs effets.

1^o. L'Élixir Tonique du Dr. Coderre, a pour base la Liq. iod. Quinine Iodurée est employé avec un plein succès dans l'Anémie (appauvrissement du sang,) la Chlorose (pâles couleurs), la Leucorrhée (fleurs blanches,) la Menstruation Difficile, les Affections Scrofuleuses, les Maladies de la Peau, Dartres, etc., les Pertes Séminalles Involontaires, dans la Consommation, contre la Diarrhée et les transpirations, etc., etc.

2^o. Le Sirop Expectorant du Dr. Coderre est employé avec succès dans les Catarrhes Pulmonaires, Bronchites, la Coqueluche, le Croup, le Rhume et dans les cas de Consommation, etc.

3^o. Le Sirop des Enfants du Dr. Coderre est, de toutes les préparations en usage, celle qui produira les meilleurs effets, dans les Coliques, Diarrhée, Écarterie, Dentition douloureuse, Insomnie, Toux, Rhume, Coqueluche, etc., etc.

Toutes ces préparations ont l'avantage d'être agréables au goût.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Agence générale chez LYMAN, CLARE ET CIE, No. 384, Rue St. Paul, Montréal.

La Profession médicale obtient du Dr. Coderre toute information sur la composition de ces Remèdes au No. 392, Rue du Palais (ci-devant Rue Lagachetière,) Montréal.

En vente à St. Hyacinthe chez M. le Dr. Eug. St. Jacques.

15 mai 1871.