

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, II, 15.]
Heureux les cultivateurs, s'ils savaient apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec.—Mercredi, 16 Mars 1870. No. 24



JOURNAL D'AGRICULTURE.

Conditions.—L'abonnement sera de Un Ecu pour un an d'avance; quand il ne sera pas payé d'avance l'abonnement sera de \$1. On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Toute personne qui organisera un club de 50 abonnés aura droit à 50 copies du *Journal* pour \$20.

20 copies \$8.50. 10 copies \$4.50.

Le *Journal d'Agriculture* paraîtra le Mercredi de chaque semaine.

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

Toutes lettres, etc., devront être adressées *Franco* au

Journal d'Agriculture.

Le "*Journal d'Agriculture*" est imprimé et publié par Camille Lussier dans la maison en briques de H. J. Doherty

DECALOGUE DE L'AGRICULTEUR.

1. Cultivateur laborieux, si tu veux vivre,
Tu cultiveras ta terre convenablement.
2. Tu te lèveras de grand matin,
Et tu prieras Dieu dévotement.
3. Tu donneras, à tes animaux, à manger,
Et à boire parcillement.
4. Tu déjeuneras comme il faut.
Et tu te mettras à l'ouvrage vite-ment.
5. Tu feras le bois de chauffage de ta maison,
Un an d'avance invariablement.
6. Aussitôt le printemps arrivé,
Tu sèmeras et rigoleras promptement.
7. Tu clôtureras tes prairies, ton grain,
Et ton parc indispensablement.
8. Ta moisson survenue,
Tu l'enlèveras du champ nettement.
9. Abonne-toi au *Journal d'Agriculture*,
Et tu en retireras du profit grandement.
10. Sois ponctuel à remplir ces préceptes,
Et tu vivras dans ton beau pays richement.

[The American Agriculturist.]

Nous avons reçu le No. de mars de cette utile publication agricole. Il contient plusieurs gravures très bien faites, et un grand nombre d'articles sur la ferme, le bétail, les jardins, et autres matières relatives à l'agriculture.

Un magnifique article sur la manière de faire le sucre d'érable, vaut à lui seul, le prix de l'abonnement à l'*American Agriculturist*, l'un des plus renommés, et des plus intéressants journaux qui se publient au profit de l'agriculture.

Il ne coûte que \$1.50 par année.

Adressez:

ORANGE JUDD & Co.
Publishers, 245, Broadway New-York
U. S.

DE LA MANIÈRE D'ÉLEVER LES VEAUX.

La manière d'élever les veaux est variée. Il n'y a pas de doute, que le mode naturel, c'est de les laisser têter leurs mères ; mais ce n'est pour le certain ni le meilleur ni le plus profitable ; les plus beaux veaux que nous ayons jamais vus, ont été élevés avec du lait écramé. Si les veaux sont nourris au lait écramé, il devrait avoir bouilli, et être refroidi à la température de celui qui fut d'abord donné par la vache, ou un peu plus chaud, et dans cet état, il devrait être donné au veau. On donne souvent le lait aux veaux, l'ayant seulement chauffé, mais on ne réussit pas si bien de cette manière qu'en le faisant bouillir. Si on donne le lait trop froid, le veau aura le débord. Dans ce cas, deux ou trois cuillerées de présure mises dans son lait, l'arrêteront bientôt. Si au contraire le veau est constipé, le bouillon au lard est avec succès mis dans son lait. D'abord, un gallon de lait par jour suffira pour un veau. L'alouance ordinaire est à peu près le double de cela au bout des premiers 8 à 10 jours, et elle est un peu augmentée avec l'âge de l'animal. Lorsque le veau a treize semaines à peu près, il fera bien à l'herbe sans lait. Une petite quantité d'avoine et de son, une pinte de chaque à peu près, qu'on donne au veau vers midi, l'avancerait beaucoup dès qu'il est capable de le manger ; on devrait aussi le stimuler à manger du foin, et pour cela, en mettre toujours devant ses yeux. Le veau doit avoir ses portions de lait à des heures déterminées, à 8 heures a. m. et à 4 heures p. m., et être régulièrement soigné à ces heures, autrement il n'avancera pas. Des expériences ont montré qu'il n'est pas absolument nécessaire de donner du lait aux veaux après qu'ils sont âgés d'un mois : pour les sévrer graduellement 2 pintes de lait avec une petite quantité de graine de lin bouillie dans l'eau donnés ensemble, suffiront ; et en diminuant graduellement le lait, le veau fera bientôt sans lui. Le thé de foin avec 2 pintes de lait fera bien aussi, mais il n'est pas si nutritif que la graine de lin. On fait le thé de foin en mettant la quantité nécessaire de foin dans une cuve ; on y verse une quantité suffisante d'eau bouillante, on couvre la cuve, dans laquelle on laisse l'eau assez longtemps pour extraire la force du foin.

DE L'ENGRAIS DES VEAUX.

Un des meilleurs moyens d'engraisser les veaux, est de les placer dans un petit carré, assez étroit pour qu'ils ne puissent pas se retourner, de sorte qu'ils ne peuvent qu'aller en arrière, jusqu'au fond du carré.

Si le nourrisseur vient pour porter le lait, il ouvre un petit trou, assez grand pour qu'il puisse y passer la tête et qui se trouve dans la porte ; dès que l'animal voit la lumière, il s'avance, sort la tête, que le vacher met dans la chaudière ; et ayant appris à boire le lait, il engraisse plus rapidement que par aucune de nos méthodes, où l'on attache le veau et où on lui permet de courir dans la place ou la cour. Les fermiers hollandais suspendent un morceau de craie près de la porte pour que le veau puisse le lécher ; le plancher des carrés hollandais est en ouvrage de treillis, de sorte que le veau y est toujours parfaitement sec. De cette manière la quantité de lait pour engraisser parfaitement le veau est donnée, que sa mère en ait assez elle-même ou non. Si le veau est constipé, un peu de bouillon de lard ou de mouton le remettra ; et s'il commence à se purger, une petite quantité de présure dont on se sert pour faire prendre le lait, le guérira. Dans le cours de l'engrais, on donne aux veaux de la farine d'orge et de la graine de lin bouillie. On doit un peu saigner le veau une ou deux fois dans la dernière semaine ou les derniers dix jours.

DU TRAITEMENT DES VACHES LAITIÈRES.

Les vaches doivent toujours être tenues en bon état, car lorsqu'une fois on les laisse trop maigrir, surtout en hiver, il est impossible qu'elles puissent donner une grande quantité de lait, en les mettant en bon état pendant l'été. Si les vaches sont maigres lorsqu'elles vèlent, aucun traitement postérieur ne saurait les rendre capables de donner du lait en proportion de ce qu'elles auraient donné, si pendant l'hiver elles avaient été en bon état. On doit donc donner la nourriture la plus nutritive et la plus succulente en proportion convenable, pendant les mois froids et inclements, et les animaux doivent être tenus chauds, et bien fournis d'eau pure. Si les vaches sont en bon état, on peut les traire peu de temps après qu'elles ont vêlé, c'est-à-dire un mois ou deux au plus. Si l'on s'attend que les vaches

vèlent bientôt, on doit les loger pendant la nuit dans une étable séparée et assez grande, pendant une semaine au moins avant qu'elles ne vèlent, parce qu'on sauvera par là peut-être la vie du veau et de la mère.

DES CHEVAUX.

Notre estimable correspondant "Veritas" attirait notre attention, dans sa dernière lettre, sur un fait bien propre à faire réfléchir nos cultivateurs sur la manière dont on traite les animaux.

Depuis plusieurs années, on s'aperçoit que nos races d'animaux dégénèrent. A quoi donc cela est-il dû ?

Nous croyons que notre correspondant a donné la véritable raison de cette décadence de nos races. On ne prend pas assez de soin de nos animaux, on ne les nourrit pas assez bien, et l'on ne choisit pas assez les sujets quand il s'agit de les faire rapporter.

On aura beau avoir des races d'animaux supérieures, si on ne les traite pas bien, si on ne choisit pas les sujets pour les accoupler, infailliblement, il y aura décadence.

Des animaux chétifs ne peuvent donner des produits qui leur soient supérieurs. Et cette remarque s'applique surtout aux mâles. En vérité, nos cultivateurs ne choisissent pas assez bien leurs animaux reproducteurs. Ils y gagneraient certainement à s'éloigner un peu de leur localité, pour accoupler leurs femelles avec des mâles à belles et bonnes proportions, et de race améliorée.

Généralement aussi, dans les campagnes, on fait couvrir un trop grand nombre de femelles par le même mâle.

Un cheval, par exemple, ne peut pas être aussi fort, et donner d'aussi bons produits, si au lieu de ne lui donner qu'environ 30 à 40 juments, on lui en fournit 70 à 80, comme cela arrive assez fréquemment. C'est une observation que l'on nous a faite ces jours derniers, et nous la trouvons juste.

On parle beaucoup de ce temps-ci d'importer des animaux reproducteurs pour améliorer nos races. Nous aimons à croire que cette importation, si elle est bien dirigée, pourra avoir de bons effets, quoique dans le fond, nous croyions qu'en choisissant dans les races déjà améliorées que nous possédons en Canada, les meilleurs reproducteurs, on parviendrait sûrement au but qu'on se propose, d'une manière bien moins dispendieuse.

Mais, supposons qu'on ait importé de beaux animaux reproducteurs, les produits des deux ou trois premières années seront bons, si du reste, l'accouplement s'est fait judicieusement. Mais, avant qu'il soit longtemps, on en sera où on est aujourd'hui, si l'on ne change pas le traitement de nos animaux, si on n'en prend pas un meilleur soin.

Le bon soin, joint à un accouplement judicieux, voilà les grands moyens d'améliorer nos races d'animaux, et de les empêcher de dégénérer.

DES JEUNES MOUTONS.

Quand une brebis ne veut pas reconnaître son jeune agneau, et que celui-ci n'a pas la force de têter, j'emporte le petit à la maison, je l'enveloppe dans une vieille couverture, et le place près du feu. Je me procure alors du lait de brebis, je le fais chauffer un peu, et j'en nourris l'agneau en lui en donnant un peu à toutes les vingt minutes environ; disons trois pleines cuillères à thé chaque fois. Je continue cette opération jusqu'à ce qu'il commence à reprendre de la vigueur et à se ranimer. Je mouille ensuite mes doigts dans le lait et je les lui donne à sucer, répétant l'opération jusqu'à ce que l'agneau suce volontiers, et promptement.

On peut alors se servir d'une bouteille dans laquelle on met du lait, et à laquelle on ajuste un mamelon. Le petit mouton sucera le lait de cette bouteille quand on la lui présentera.

Il faut prendre garde de ne pas donner trop de nourriture aux petits moutons qui se tiennent dans cette condition. J'en ai perdu plusieurs pour cette cause, quand j'ai commencé à adopter ce système.

Si vous voulez rendre le petit à sa mère, ne le gardez pas longtemps loin d'elle; quand il est bien réchauffé, et que son estomac est plein, reportez-le à la bergerie, et placez la mère et son agneau ensemble dans un petit parc de quatre à cinq pieds carrés, et tenez la mère, pour que l'agneau puisse se nourrir de son lait.

Il est bon d'amener un chien à la bergerie et de le mener auprès du petit parc. La brebis regardera alors le chien avec mauvaise humeur, frappera la terre de ses pattes de devant, tiendra le reste de son corps tranquille, et dans une position qui permettra à l'agneau de têter.

La présence du chien semble raviver

dans la brebis tous les instincts maternels, elle tourne la tête et carosse le petit mouton.

Par ce moyen, on parviendra presque toujours à amener une brebis à reconnaître son agneau.

Il arrive souvent que des brebis amènent deux petits. Alors, il y en a un fort et un faible. Ordinairement, la mère oublie le plus faible, celui qui a le plus besoin de ses soins.

Il est bon dans ce cas, de séparer la mère de celui qu'elle paraît affectionner davantage et de le renfermer avec celui qu'elle dédaigne, après l'avoir réchauffé et nourri. Amenez alors un chien près de l'enclos. Cette tactique réussira à merveille.

Cependant, ne tenez pas le favori éloigné de sa mère trop longtemps, car elle l'oubliera à son tour. Il n'est pas bon de les tenir séparés plus de deux heures.

Ceux qui s'adonnent à l'élevage des moutons, doivent avoir des abris chauds à leur donner quand arrive le terme des brebis. Les bâtisses devraient faire face au sud ou à l'ouest, et arrangées de manière que le troupeau soit à l'abri des intempéries de la saison rigoureuse.

Qu'on construise aussi dans la bergerie, plusieurs petits enclos, afin de pouvoir séparer d'avec le troupeau, les brebis et leurs petits, quand ceux-ci demandent des soins particuliers.

Tâchez de sauver les agneaux pendant les deux premiers jours après leur naissance; le pire est alors fait.

Quand ils sont assez vieux pour manger un peu de foin, placez sur un côté de la bâtisse, un peu de farine de blé-d'inde dans des baquets, de manière que les agneaux puissent seuls mettre leur tête dans ces vases. Ils mangeront beaucoup, et profiteront en conséquence.

Quand on est obligé de se servir d'une bouteille pour faire sucer un agneau, on doit prendre, pour les deux premiers jours, du lait de brebis; on peut ensuite prendre du lait de vache dans lequel on aura mis à peu près la moitié d'eau, et qu'on aura fait chauffer jusqu'à la chaleur du sang.

A. L.

—On recommande aux cultivateurs de rompre les épis de blé-d'inde en deux, et de prendre les grains du gros bout pour semer; il paraît que le produit de ces grains mûrissent trois semaines plus tôt que le produit des grains pris au petit bout de l'épi.

[Pour le *Journal d'Agriculture.*]

Une députation composée des membres ci-après nommés, se rendit vendredi, le 11 mars courant, auprès de l'Hon. M. Tilley, ministre des Douanes et lui exposa, que les besoins de l'agriculture réclament impérieusement que le droit de \$15 par tête imposé sur les animaux importés spécialement pour l'amélioration des races soit rappelé; les Messieurs composant cette députation étaient,

L'Hon. Abbott	Hon. J. J. Ross,
MM. Gendron,	MM. Caron,
Benoit,	Gaucher,
Grover,	Young,
Masson, (Terrebonne)	Fortier,
Lacoste,	Webb,
Scriver,	Cayley,
Gaudet,	Peltier,
McMillan,	Paquet,
Bellerose,	Lawson,
Bodwell,	Brown,
Robitaille,	Stephenson,
Ross, [Prince Edouard.]	

L'Hon. Ministre des Douanes promet de soumettre la question à l'Hon. Conseil Privé et de le prier de concourir dans ses vues sur la question.

L'EAU POUR LES VACHES.

L'expérience démontre qu'il faut donner aux vaches, autant d'eau qu'elles en demandent, non pas seulement à cause de leur santé, mais encore, parce que cela contribue beaucoup à leur faire donner du lait en abondance.

On s'est convaincu qu'en faisant boire une vache beaucoup, on pouvait augmenter ses traites de une ou deux pintes.

L'ALOËS.

Voulez-vous, cher lecteur, éviter bien des maux, bien des souffrances: tel que la paralysie, les indispositions d'estomac, les malaises, le mal de tête, etc., etc? Eh bien! faites usage, comme préservatif, de l'aloès que vous pourrez vous procurer à bon marché aux pharmacies.

Vous en prenez à peu près gros comme un pois tous les jours avant ou après votre repas, selon qu'il vous plaira, sans cependant le mêler à aucun liquide ou sucrage. Vous le prenez seul, pur, ayant bien soin de l'avaler tout aussitôt qu'il est dans la bouche, et puis voilà tout. C'est un remède prompt et sûr, nullement dangereux.

VERITAS.

Belœil, 5 mars 1870.

Messieurs les Rédacteurs,

La *Minerve* du 21 janvier, rapporte que la législature, s'occupant de notre agriculture, a donné pour instruction spéciale au comité d'agriculture, de rechercher les meilleurs moyens de la faire progresser. C'est un sujet d'une grande importance, et qui mérite d'être sérieusement médité.

Les peuples ne plient pas toujours. L'homme qui veut leur bien, doit descendre jusqu'à leur niveau, se faire à leurs exigences, s'il veut parvenir à son but. Il lui faut en un mot, les prendre tels qu'ils sont. Il en est ainsi des cultivateurs canadiens. Encore, faut-il faire une grande distinction entre les riches cultivateurs, indépendants qui ne cultivent que par goût, pour passer le temps, et les cultivateurs peu aisés ou pauvres, qui cultivent pour vivre, subvenir aux besoins indispensables de la famille, ainsi que le fait la très grande majorité des cultivateurs canadiens.

Les exhibitions provinciales de district et de comté ont fait du bien, tous l'admettent. Les fermes modèles, les fermes les mieux tenues qui sont en réalité des fermes modèles, comparativement aux autres, contribuent aussi au progrès. Mais les résultats sont-ils tous en proportion de ce qu'ils coûtent. N'y en a-t-il pas quelques-uns qui pourraient être assimilés aux 1440 piastres de profit de M. le D. Larue: profit qui aurait coûté \$13,500.

Les exhibitions de comté dites banales et sans résultat suivant l'expression de M. B. Benoit, ne sont-elles pas aimées plus par fantaisie, pour ne pas dire plus, qu'à cause de leur vrai mérite. Leur résultat est bien minime.

Les fermes modèles sont nécessaires, mais seules, peuvent-elles faire grand bien. Il faut de plus l'aiguillon de l'intérêt personnel, pour contraindre les cultivateurs à imiter ce qu'ils voient faire. De plus, il ne faut essayer de faire imiter que par petite partie, avec entière liberté sur le choix de la partie à imiter. Sans quoi les fermes modèles ont pour résultat de décourager des personnes bien disposées, d'ailleurs; elle font dire que ce n'est praticable que pour les riches; pour ceux qui ne savent à quoi employer leur argent.

Le conseil d'agriculture a donné la permission de remettre à chaque souscripteur sa souscription en graines fourragères. Il a certaine-

ment bien mérité; toutes les sociétés d'agriculture, tous les cultivateurs, et tous ceux qui s'intéressent à la prospérité du Canada, doivent remercier les membres du conseil, d'avoir par là, empêché la mort des sociétés. Ils mériteraient encore beaucoup en leur donnant une plus forte impulsion pour le progrès, en leur prescrivant (faute d'autre meilleur moyen pratique,) d'employer tous leurs fonds disponibles en nombreuses primes pour chaque portion de terre la mieux cultivée, laissant à chaque associé, la liberté du choix sur la portion, ou les portions, ou toutes les portions, suivant son goût, ses moyens, ses talents, son esprit d'entreprise.

Ce système n'est pas d'aujourd'hui. Il a été mis en pratique depuis plusieurs années, et a bien réussi.

Dans la paroisse de Ste. Julie, comté de Verchères, la très grande partie du sol est inférieur, et ses cultivateurs étaient peu aisés, ou pour mieux dire pauvres, et adonnés à la veille routine, avant la mise en pratique du susdit système. La société No. 2, voyant cet état de choses qui existait dans presque toute l'étendue de sa circonscription, et voyant qu'elle n'avait point de souscripteurs dans Ste. Julie, fit des règlements dont la base première, était de favoriser toute le monde, mais surtout les pauvres, et le sol inférieur. De suite, il y eut des souscripteurs dans Ste. Julie et en assez grand nombre. Quelques années après, la législature réunit les deux sociétés, les règlements furent autres, et les souscripteurs de Ste. Julie disparurent.

Les sociétés ont été de nouveau réunies et No. 2, avec ses règlements a pu compter bon nombre de souscripteurs dans Ste. Julie, et il y a eu de tels progrès dans cette dernière paroisse, que lors de la dernière ou de l'avant dernière visite des petites portions de terre les mieux cultivées, le premier prix pour les patates lui a été adjugé. Ces patates avaient été cultivées sur un sol en très grande partie, de sable blanc. Quelques-uns des premiers prix pour les céréales, ont aussi été adjugées à Ste. Julie. Le résultat a été en approchant le même dans les autres paroisses de No. 2. C'est tellement le cas, que dans un concours des fermes les mieux tenues des deux sociétés réunies, la majorité des premiers prix a été adjugée à No. 2; bien qu'il fut connu qu'avant la réunion les sociétés d'agriculture, No.

1 fut moins arriérée que No. 2. La cause évidente de cette différence est que les règlements de No. 1 n'invitait à travailler qu'un bien petit nombre, les riches; et No. 2 tous, mais surtout les pauvres.

A. VANDANDAIGUE.

MANIÈRE DE FAIRE LE SUCRE D'ÉRABLE.

Messieurs les Rédacteurs,

Comme le temps de la fabrication du sucre d'érable approche, il ne sera peut être pas hors de propos de soumettre à vos lecteurs, la manière dont je fais mon sucre, afin de provoquer la discussion sur ce sujet important, et d'engager les personnes plus compétentes que moi à publier leurs observations; le tout pour mon propre profit, et pour celui du public.

Manière d'entailler les érables, et des différentes espèces de coulisses.

On entaille les érables, soit à la coulisse en fer, ou au chalumeau en bois, ou en tôle etc.

Après avoir essayé la coulisse en bois, le chalumeau, et la coulisse en fer, j'en suis venu à la conclusion que cette dernière est préférable. La coulisse en bois a pour effet de faire sécher une grande portion du bois entaillé, et a le défaut de perdre beaucoup d'eau. La coupe de la coulisse en bois, doit être assez profonde pour pénétrer dans l'eau belle; ce qui a pour effet d'empêcher l'eau de couler aussi longtemps que lorsqu'on emploie la manière indiquée plus bas; en effet, la partie du bois qui se trouve entre la coulisse et l'entaille, vient bientôt à se dessécher par l'effet de la gelée, et sur la fin des sucres, la sève se trouve arrêtée dans son essort, pour joindre la coupe ou l'entaille.

Le chalumeau fait gâter l'arbre, parce que l'entaille ne se guérit qu'imparfaitement; et d'ailleurs, il est difficile de rafraîchir, avec cette manière d'entailler.

C'est donc la goudrelle en fer ou feuillard, ou en fer blanc fort, qui a la préférence. J'ai essayé différentes sortes de coulisses: j'ai employé la tôle de Russie, le fer blanc, et le feuillard; j'aurais donné la préférence au fer blanc, sans l'inconvénient qu'il a de céder sous l'action du marteau, et quelquefois, de se voir dans l'écorce de l'arbre. La tôle ordinaire a le même inconvénient que le fer blanc. J'ai donc donné la préférence à la tôle de Russie et au feuillard.

Manière de faire la coulisse en feuillard.—Il faut que le métal employé ait une demi ligne d'épaisseur ; que la goudrelle que l'on veut fabriquer soit taillée sur le travers du feuillard ; car, si on la taille sur le sens de la longueur le feuillard se fendille, quand on arrondit la goudrelle.

Pour empêcher la rouille à laquelle est sujet le feuillard, on met les coulisses, quand elles sont confectionnées, dans un vase rempli d'eau bouillante, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de suif et de graisse.

Après avoir essayé des coulisses de différentes largeurs, j'en suis venu à la conclusion que celles d'un pouce et demi de largeur sont suffisantes et préférables, parce qu'on doit avoir pour but de ménager le bois autant que possible, et de ne pas faire d'entailles inutiles. Quant à la manière d'entailer, je donne la préférence à l'entaille à la hache, parce que la blessure de l'arbre est moins profonde, et se guérit plus vite que celle faite avec une tarière ou à la gouge.

C'est la chaudière qu'on emploie le plus généralement pour recevoir l'eau. Cette chaudière doit être longue et étroite, de manière à présenter peu d'ouverture à la pluie ou à la neige, et doit contenir environ un gallon d'eau ; plus petites, elles ont l'inconvénient de se remplir trop vite, et l'on perd de l'eau. Elles doivent être légèrement évasées afin qu'on puisse les mettre l'une dans l'autre. Ce qui en rend le transport plus facile.

Appareil pour faire réduire l'eau d'érable, et manière de la faire réduire.—J'ai une fournaise construite de la manière suivante elle a dix pieds de long, sur cinq pieds de largeur, et est divisée en deux compartiments pour le feu. (Deux feux) communiquant à la même cheminée. Les compartiments pour le feu ont chacun dix-huit pouces de largeur sur une hauteur de vingt à vingt-deux pouces sous le premier plat, et six pouces sous le second plat : des pierres étant placées au fond du fourneau en dessous du second plat, pour diminuer la hauteur du fourneau, et en conserver la chaleur.

Cette fournaise est en brique sur une fondation en pierre. Les ouvertures des deux fourneaux sont munies de portes en tôle, semblable à celle d'un poêle.

Quatre plats ou lèchefrites couvrent toute la surface de la fournaise, sup-

portés sur la brique de chaque côté, et sur des barres de fer plat, à chaque bout.

Les portes des fourneaux sont placées à une distance d'environ un pied du premier plat de manière à former une tête au fourneau pour le rendre plus solide par l'épaisseur du mur dans cette partie.

Les plats ont quatre pieds de long sur deux pieds de largeur, et sept pouces de hauteur. Deux sont en cuivre rouge étamé, et les deux autres en tôle de Russie. Ils peuvent contenir et bouillir 140 gallons d'eau, et sont suffisants pour fournir une sucrerie de 15 à 1600 chaudières. Dans l'espace de quinze à dix huit heures, ils réduisent en sirop la quantité de six cents gallons d'eau d'érable, et cela avec un tiers du bois qu'il faudrait brûler pour réduire la même quantité d'eau, dans des chaudières à sucre ordinaires, et en la moitié moins de temps : ce qui forme les deux tiers de bois d'épargné et la moitié du temps de gagné. Sans compter qu'on y gagne encore sur la qualité du sucre et du sirop.

J'observerai qu'on doit préférer comme matière pour confectionner les lèche-frites, le cuivre rouge étamé, et la tôle de Russie, à toute autre matière. Je crois cependant que le ferblanc pourrait aussi être employé avec un bon résultat. J'ai vu chez M. Pagnuelo, à St. Hyacinthe, du ferblanc importé expressément pour la confection des lèche-frites ou bouilloires à sucrerie, qui doit offrir le même avantage que le cuivre étamé.

Après avoir essayé les vases en fer, et en cuivre pour finir le sucre, je n'en ai pas été satisfait ; ce serait avec plaisir que je verrais quelques uns de vos lecteurs, nous donner un procédé certain pour faire le sucre avec succès.

Je m'abstiens d'entrer dans d'autres détails connus de tout le monde, relativement à la manière de couler l'eau et le sirop.

ANT. CASAVANT.

St. Dominique, 7 mars 1870.

LETTRÉ DES ÉTATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 5 mars 1870.

Cher lecteur,

Je vous ai dit sur mon précédent entretien de bien cribler votre blé pour le séparer d'abord des mauvaises graines,

et avoir des grains de grosseur à peu près égale, et ensuite de le soumettre au chaulage opération que je vous ai déjà suffisamment expliquée ; je suppose maintenant que tout est fait. Eh bien ! partons et allons semer. Le temps est beau, pas un nuage n'obscurcit le ciel, l'astro du jour est radieux, votre santé est florissante, rien enfin ne met obstacle à ce travail que tout cultivateur intelligent ne doit point négliger d'exécuter dès que le temps en est venu.

Rendu au champ, ami lecteur, il faut de suite passer un coup ou plusieurs coups de herse, selon que votre terre est plus ou moins dure, sur toute la pièce, après quoi on sème le blé. Ce coup de herse donné préalablement à la déposition de la semence en terre, a pour but d'aplanir le terrain et de rendre en conséquence le semis moins difficile et plus régulier.

La quantité de semence à employer varie aussi suivant la nature et l'état du terrain que l'on veut ensemençer. Dans un terrain riche, il faut moins de semence que dans un terrain pauvre ; dans une terre légère, il faut moins de semence que dans une terre forte ; cependant on peut dire qu'en moyenne, il suffit d'un minot et demi par arpent.

Le blé une fois semé, s'enterre par plusieurs coups de herse ; dans les terres trop légères, il est bon aussi de passer le rouleau après la herse ; ensuite, on doit ouvrir immédiatement, sans tarder, de nombreuses rigoles d'assainissement, et tirer en même temps les raies, sans quoi on court les risques d'avoir une bien petite récolte de blé ; car, si pendant sa croissance, une forte pluie survient, les eaux n'ayant point d'issue, surnagent sur le terrain, le battent et finissent par faire périr la plante ; en conséquence, on ne doit donc rien épargner pour avoir une abondante récolte de ce précieux grain ; d'autant plus que c'est l'aliment le plus sain et le plus nutritif que le bon Dieu nous ait donné.

Quant à la manière de le récolter, tout le monde la sait ; conséquemment je ne dois rien dire là-dessus. Néanmoins, je me permettrai de donner, en passant, un tout petit avis aux paresseux de même qu'à l'ivrogne. A l'un, je dis : Remue un peu tes membres engourdis par la paresse, lesquels pourtant sont très aptes à gambader ; lève-toi plus matin que l'homme laborieux ; étire-toi sur tous les sens ; grimace, si

tu, le veut, à faire peur aux singes les moins farouches; baille tant que tu pourras; pris le bon Dieu dévotement; je n'ai pas besoin d'ajouter qu'il faille avoir des yeux modestes; car, nul doute qu'ils seront alors encore assez fermés—déjeune raisonnablement, et ensuite, mets-toi vaillamment à l'ouvrage; ainsi tu récolteras ton grain en bon ordre. A l'autre, je lui dis: Eloigne-toi de l'auberge vite, et n'y entres plus jamais; casse ta vilaine cruche, si, pour toi, elle est un sujet de scandale; engrange ce beau blé que la divine Providence a eu la bonté de te donner; en le faisant, tes petits enfants mangeront du bon pain, ton épouse et toi aussi.

Puis, si pendant ce temps si précieux de la moisson, il t'arrive que ton pauvre corps se refroidisse trop, comme tu le dis souvent, fais-toi assaisonner par ton épouse, (elle le fera bien volontiers, j'ose le croire) un bon coup de *poivre rouge*, et prends-le vite. Je t'assure qu'il te réchauffera tout aussi bien qu'un verre de ce malheureux whisky que tu engouffrerais si gloutonnement.

Plattsburgh, 13 mars 1870.

Oh! Les belles pommes! les belles pommes! s'écria tout-à-coup, un enfant jeune encore, que conduisait son père par la main. Eu même temps, il s'arrête soudain auprès d'une de ces tables si bien fournies de fruits, du marché Bonsecours, [car, c'était à Montréal,] et, il dit: "Papa! papa! achète moi donc une de ces belles grosses pommes rouges que je vois là."

Aussitôt, le père de se rendre aux vifs désirs de son cher enfant. (Il devait l'aimer, car il était charmant et beau comme le jour.) Combien, vos pommes, dit-il, Madame. *Ten cents a piece: Dix cents pièce*, répartit la Dame; c'était une anglaise. "Certes! répliqua-t-elle, à son tour, c'est bien cher."

Qui, cher lecteur, c'est bien cher; et aussi, ce n'est pas bien commun d'en voir des monceaux, de ces fruits si délicieux, chez le grand nombre de nos cultivateurs.

Pourtant, c'est chez ceux que l'on devrait s'approvisionner de ces fruits. Et pourquoi ne le peut-il pas? lecteur. Ah! c'est que, malheureusement, il existe des préjugés trop grands contre la culture des arbres. On s' imagine qu'il faut une terre tout express pour cela; qu'il faut avoir fait une étude

toute spéciale pour diriger leur croissance et leur donner la taille que, parfois, on a besoin de leur faire subir; en un mot, que ça prend trop de temps pour en retirer des profits.

Voilà bien, par exemple, cher lecteur, ce qu'on peut appeler de l'égoïsme. Oui: c'est ainsi qu'ont raisonné la plupart de nos pères. Il ont fait la même réflexion. C'est à leur égoïsme que nous devons le triste état de nos terres; et c'est de ce mauvais sentiment, disons-le, lecteur, que vos enfants auront à souffrir, si vous demeurerez indifférent aux avis que j'vous donne à ce sujet. Il en coûte cependant bien peu de planter un faible arbrisseau, et de diriger sa croissance pendant quelques années.

C'est, du reste, souvent le seul moyen de faire prononcer son nom par les générations futures, si disposées à oublier les morts. Je veux croire que ce souvenir soit, pour le planteur, une bien faible indemnité pour ses soins et ses dépenses; mais il me semble que l'on doit être heureux de faire le bien, même lorsque l'on ne doit pas en profiter soi-même.

D'ailleurs, dix ans sont plus que suffisants à un pommier pour commencer à payer, avec usure, le travail et les soins de celui qui l'a planté; or, qui ne se promet pas de vivre encore dix ans?

Qu'un jeune homme, par exemple, de quinze, seize, dix-huit, vingt ans, tandis qu'il repose encore sous le toit paternel, qu'alors rien ne l'occupe, plutôt que de rôder, vagabonder ici et là, qu'un jeune homme, dis-je, se fasse une pépinière, qu'il en dirige sa croissance—ça ne lui absorbera pas un temps absolument long—et puis, quand il quittera son père pour aller s'établir sur une terre, il pourra alors, lui aussi, se planter un verger qui ne lui fera certes, point de mal.

Au contraire, l'on a vu des personnes qui doivent aujourd'hui leur prospérité aux produits de leurs vergers. Dans le cas où la divine Providence ne vous permettrait pas de jouir de vos travaux, néanmoins vos enfants pourrout, un jour, en jouir; et, avec reconnaissance, ils béniront le nom du père laborieux et prévoyant de qui ils tiendront leur héritage.

[A continuer.]

A P I C U L T U R E .

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

De la manière de se conduire avec les abeilles.

Le créateur a pourvu l'abeille d'un aiguillon pour sa défense, et la défense de sa ruche. Les hommes et les bêtes avides de miel, qui depuis longtemps cherchent et dévalisent sans relâche ces pauvres petites ouvrières qui ramassent le miel, en auraient peut-être déjà exterminé la race, si elles n'avaient eu pour se défendre leur aiguillon vénéneux dont la piqure est douloureuse.

Du reste, l'abeille n'emploie son aiguillon que dans le but qui lui a été assigné par la Providence, et nous devons pour cela ne pas lui garder de rancune. L'abeille ne pique que lorsqu'on lui fait du mal ou qu'on l'irrite, lorsque elle et sa ruche sont en danger, ou qu'elle le sent, et alors son arme est simplement défensive.

Par conséquent, celui qui craint d'être piqué doit éviter autant que possible tout ce qui peut non-seulement irriter les abeilles, mais leur paraître hostile.

Voici quels sont les principales règles d'une conduite préventive;

1o. *Il faut éviter tout dérangement inutile de la ruche.* Toute secousse imprimée à la ruche irrite les abeilles. Elles craignent que cela ne cause la chute de leurs rayons, ou qu'il ne vienne un ennemi: elles accusent alors tout individu ou tout animal qu'elles rencontrent devant la ruche d'être la cause de leur effroi, et elles cherchent à le mettre en fuite en le piquant de leur aiguillon.

On connaît des exemples de bestiaux tels que des porcs, des chevaux ou des vaches que le cultivateur avait laissé par étourderie s'approcher des ruchers. Ces bêtes se frottaient au rucher ou bien renversaient même les ruches, et elles étaient tuées par les piqures des abeilles irritées. Les abeilles s'irritent des mouvements que font les chevaux en tournant la tête, ou en battant l'air de leur queue, la terre de leurs pieds.

De ceci l'on doit conclure que le rucher doit occuper une place où rien ne vienne le déranger, non-seulement en hiver, mais aussi en été.

Maintenant que nous parlons de la nécessité de ne pas troubler les abeilles, nous pouvons dire ce qui se passe souvent pour de beaux essaims qui se sont tranquillement posés quelque part et que l'on va recueillir. Mais comment cela se passe-t-il. Trop souvent on le bouscule, on le malmène avant de l'avoir placé sous son toit. On le secoue, ou bien on le jette sans soin et brutalement dans un tamis ou dans une toile, et de là on transverse de nouveau dans une ruche en bloc ou en bois. Ces opérations agaçantes se répètent souvent plus d'une fois, parce que la première fois on n'a rassemblé qu'une partie de l'essaim ou bien que l'on n'a pas pris la reine. Il s'en suit ordinairement bien des coups d'aiguillon pour le mouchier et ses acolytes ou ses spectateurs qui n'ont rien de mieux à faire que de se sauver, à moins qu'ils ne se résignent à n'emporter pour tout salaire que des mains et des joues fluxionnées.

Dans tout ceci, il faut dire à la vérité que les ruches en bois si mal commodes en sont bien la cause, on ce qu'on ne peut que difficilement les placer à la portée des essaims, tandis que l'opération est bien plus facile et plus commode avec les ruches en paille, et l'on évite bien des piqûres, comme nous le verrons plus clairement dans le prochain numéro.

(De l'Apiculteur de Paris.)

BULLETIN COMMERCIAL.

St. Hyacinthe, lundi 14 mars.

La saison quoique très avancée est pourtant encore rigoureuse; le vent est toujours fort et les nuits très froides. Le prochain quartier de lune changera le temps sans doute.

Samedi il y avait beaucoup de monde au marché, et les denrées de toutes sortes abondaient. Les œufs, le beurre, ont baissé un peu, le bœuf augmente.

Il y avait plusieurs américains de Montpellier, Vt., qui achetaient des chevaux, et ils payaient de bons prix.

Nous donnons ci-dessous, les différents prix des marchés de la fin de la semaine.

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

Orge par 50 lbs.....	£0	2	1
Avoine par 36 lbs.....	0	1	7
Pois par 66 lbs.....	0	3	3
Graine de lin.....	0	6	0

St Hyacinthe 12 mars 1870.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$4 50	a	4 55
" en pochep 100 lbs	2 00	a	2 25
GRAINS—Orge par minot..	0 50	a	0 60
Avoine do	0 25	a	0 30
Gaudriole do	0 35	a	0 45
Pois do	0 75	a	0 90
Blé do	1 10	a	0 00
Blé-d'inde do	0 90	a	0 00
Sarrasin do	0 50	a	0 00
VOAILLES—Dindes par couple	2 00	a	2 50
Oies do	1 00	a	2 00
Canards do	0 40	a	0 50
Poules do	0 40	a	0 70
Poulets do	0 20	a	0 35
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0 5	a	0 12
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veau au quartier.....	0 60	a	1 00
Mouton, par quartier	0 40	a	0 60
Lard par livre.....	0 10	a	0 15
Do par 100 lbs.....	9 00	a	12 00
DIVERS—Patates au minot ..	0 60	a	0 75
Beurre en livre	0 18	a	0 20
Do en tinette.....	0 15	a	0 20
Sucré d'érable	0 10	a	0 00
Œufs la douzaine.....	0 17	a	0 20
Suif la livre.....	0 15	a	0 0
Foin par 100 bottes...	4 0	a	6 0
Paille do	0 0	a	0 0
Choux la pièce.....	0 8	a	0 10
Miel la livre.....	0 10	a	0 12
Savon do	0 10	a	0 00
Oignons la tresse.....	0 12	a	0 0
Fèves le pot.....	0 6	a	0 8
do minot.....	1 00	a	0 0
Laine.....	0 38	a	0 40
Navets la pièce.....	0 2	a	0 5
Pommes par minot ..	0 60	a	1 50
do quart.....	3 00	a	4 0
Tabac par lb.....	0 10	a	0 12

MARCHE DE ST. CESAIRE.

[Préparés spécialement pour le COURNIER.]

St. Césaire, 12 Mars 1870.

Fleur—Farine de blé, par 100 lbs	\$2 50	a	2
d'Avoine do	2 00	a	0 90
de Sarasin do	2 00	a	0 60
Grains—Blé par minot.....	0 00	a	0 00
Pois do	0 90	a	0 85
Orge do	0 00	a	0 60
Avoine do	0 30	a	0 35
Sarrasin do	0 00	a	0 60
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 80	a	0 90
Gaudriole do	0 42	a	0 44
Légumes—Patates do	0 50	a	0 55
Fèves do	1 40	a	0 00
Oignons do	1 00	a	1 20
Laiteries—Œufs par doz,	0 19	a	0 20
Beurre par lbs	0 18	a	0 20
do salé en tinette	0 18	a	0 21
Divers—Sucré d'érable par lbs	0 11	a	0 12
Miel do	0 10	a	0 00
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre.....	0 09	a	0 10
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	9 00
Bœuf par quartier..	0 05	a	0 06
moutons do	0 42	a	0 60
Bœuf à la livre.....	0 05	a	0 06
Lard par livre.....	0 12	a	0 13
Lard salé par livre..	0 12	a	0 13
Lièvre par couple..	0 20	a	0 26
Volailles—Dindes do	1 40	a	1 50
Oies do	1 20	a	1 40
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 40	a	0 50
Poulets do	0 38	a	0 14
Perdrix do	0 20	a	0 25
Pommes do	0 80	a	0 85
Pommes le quart.....	2 00	a	4 00
Tabac	0 08	a	0 09
Foin par 100 bottes..	4 50	a	5 00
Paille par 100 bottes.	1 50	a	1 80
Bois—Pruiche, par corde.....	\$1 50	a	0 00
Érable sèche do	2 60	a	3 00
Merisier do	2 50	a	0 00

Montréal 11 mars 1870.

FARINE—Blé par 100 lbs.....	11 6	a	12 0
Farine d'avoine.....	8 9	a	8 6
Do de blé-d'inde..	9 6	a	10 0
Do de sarasin.....	6 0	a	6 6
GRAINS—Blé par minot.....	0 0	a	1 0
Orge do	2 3	a	2 6
Pois do	4 0	a	4 6
Avoine do	1 8	a	2 0
Sarrasin do	2 3	a	2 6
Blé-d'inde	3 6	a	3 9
LEGUMES—Patates au sac.....	4 0	a	5 0
Fèves par minot.....	7 6	a	8 0
Oignons par tresse...	0 5	a	0 6
LAITIERIE—Œufs par doz.....	1 0	a	1 3
Beurre frais par lbs ..	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 1
Fromage do	0 0	a	0 7
DIVERS—Sucré d'érable do ..	0 6	a	0 7
Miel	0 6	a	0 7
Saindoux par lbs.....	0 0	a	1 8
VIANDES—Bœuf à la livre	0 4	a	0 9
Lard do	0 7	a	0 8
Mouton à la livre.....	0 5	a	0 6
Agneau au quartier ..	2 6	a	6 6
Veau à la livre	0 6	a	0 6
Lard frais par 100 lbs	45 0	a	47 6
Bœuf do	25 0	a	30 0
VOAILLES—Dindes par couple..	12 0	a	15 0
Dindes jeunes do ..	8 0	a	12 0
Oies do	6 0	a	9 0
Canards do	2 6	a	4 0
Poules do	2 6	a	3 0
Poulets do	3 0	a	4 0
GIBIER—Canards sauvages	0 0	a	0 0
Pigeons	1 0	a	1 6
Perdrix.....	3 9	a	4 0
Lièvres par couple	1 6	a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières.....	5 43	a	5 52
secondes	4 70	a	4 70
troisièmes.....	4 00	a	4 00
Perlasse, premières.....	5 16	a	5 10
secondes	0 00	a	0 00

Québec, 14 mars 1870.

FLEUR—extra supérieure.....	\$6 00	a	6 25
Extra.....	5 30	a	5 50
Fancy.....	5 10	a	5 25
Superfine No 1	4 85	a	4 90
Do forte	5 20	a	5 30
Do No 2	4 40	a	4 60
En poche No 1 p 190 lbs ..	2 50	a	2 70
Gruau p bri de 200 lbs.....	5 00	a	5 25
Farine d'avoine.....	5 00	a	5 25
Do de blé-d'inde, blanch			
par 200 lbs.....	4 25	a	4 40
Do de do de jaune,	4 10	a	4 30
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	9 00	a	10 00
Do par livre.....	0 6	a	0 09
Mouton do	0 7	a	0 09
Agneau par quartier ..	0 0	a	0 60
Lard frais par 100 lbs.....	9 00	a	9 50
Do par livre.....	0 9	a	0 10
Lard salé do	9 50	a	10 00
Jambon frais.....	0 11	a	0 12
Do salé et fumé.....	0 14	a	0 15
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	13 0	a	13 50
Do par lbs.....	0 12	a	0 00
Morue verte par bri	5 50	a	6 00
Do en paquet	6 0	a	0 0
Do par lbs.....	0 2	a	0 3
Morue sèche par quintal..	5 0	a	5 75
Huile de morue par gallon	0 0	a	0 60
Hareng du Labrador.....	4 75	a	5 0
DIVERS—Beurre frais par livre ..	0 20	a	0 22
Do salé do	0 16	a	0 18
Volailles par couple	0 50	a	0 60
Dindes do	2 00	a	3 0
Oies do	1 25	a	1 50
Canards do	0 60	a	0 70
Patates par minot	0 60	a	0 70
Oignons par baril.....	3 00	a	3 25
Avoine par minot.....	0 44	a	0 46
Pois do	1 00	a	1 25
Œufs, par doz.....	0 20	a	0 25
Fromage par lbs.....	0 15	a	0 16
Sucré d'érable p lbs.....	0 8	a	0 9
Pommes par bri.....	4 50	a	5 00

Laine p.lbs.	0 28 a 0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p.	3 0 a 4 00
Foin par 100 bottes	6 0 a 7 0
Paille do	5 00 a 6 00
Peaux Vertes, inspect. p. 100 lb.	8 0 a 9 00
De moutons, non prép. ch.	0 75 a 1 00
De Veau do, p.lb.	0 12 a 0 14

Montréal 12 mars 1870

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs	\$8 a \$7
2me qualité	4 a 6
Vache à lait	25 a 40
Extra	40 a 50
Yeaux, 1re qualité	10 a 12
2me qualité	8 a 9
3me qualité	3 a 6
Moutons, 1re qualité	10 a 12
2me qualité	8 a 9
Agneaux, 1re qualité	4
2me qualité	3
Cochons	40
Foin, 1re qualité par 100 lbs	6
2me qualité	4
Paille, 1re qualité	3 a

Sorel, 12 Mars 1870.

Fleur par quart	5 00 a 5 50
do. do. cent lbs	2 00 2 60
do Bled-d'Inde do	1 60 0 00
Avoine par 40 lbs	0 25 0 28
Orge par 56 lbs	0 60 0 80
Mil par 48 lbs	0 00 0 00
Pois par minot	0 60 0 70
Bled do do	1 00 0 00
Bled-d'Inde, do do	0 60 0 80
Sarrasin, do do	0 40 0 50
Patates do do	1 20 1 30
Céufs par douzaine	0 25 0 30
Velailles par couple	0 80 0 80
Oies do do	0 80 1 00
Dindes do do	1 80 2 00
Pigeons do do	0 17 0 20
Beurre frais par lb	0 18 0 21
do salé do	0 17 0 18
Saindoux par lb	0 18 0 22 1/2
Miel do do	0 12 0 12 1/2
Lard frais par cent lbs	10 00 11 00
do mess par quart	20 00 24 00
Bœuf par cent lbs	5 00 6 50
Foin par cent bottes	2 50 4 00
Paille do do	2 00 2 50
Bois à la cord	2 80 4 00

Sherbrooke, 10 mar 1870

Bœuf—par quartier	7 @ 9
do livre	5 @ 10
Mouton	4 @ 6
Agneau	5 @ 7
Lard par livre	9 @ 11
Beurre—en tinette	20 @ 22
do par livre	20 @ 23
Fromage	6 @ 12
Céufs	17 @ 22
Dindes par lb	12 @ 15
Poulets	30 @ 50
Oies	08 @ 09
Patates mint	40 @ 60
Sucre d'érable	6 @ 9
Sarrasin	40 @ 60
en fleur par poche	\$1 50 @ 1 75
Avoine par minot	34 @ 38
Laine	25 @ 26
Foin par ton	\$ 8 @ 9
Paille do	\$ 6 @ 0
Bois—dur, sec	\$ 3 @ 09
do vert	\$ 2 @ 3
Miel, la boîte	00 @ 00

Les Trois-Rivières 12 mars 1870.

Avoine	\$0 30 a 0 35
Pois	0 75 a 0 80
Gabourge	0 70 a 0 80
Sarrasin	0 60 a 0 60
Bled-d'Inde canadien	0 80 a 0 90
Bœuf par lbs	0 10 a 0 12
Lard do	0 15 a 0 18 1/2
Veau par quartier	0 00 a 0 00

Beurre frais par lbs	0 18 a 0 25
Céufs par douzaine	0 20 a 0 25
Patate au minot	0 70 a 0 80
Foin à la botte	0 05 a 0 00
Paille do	0 00 a 0 00
Sucre d'érable	0 12 a 0 00
Poule par couple	0 50 a 0 60
Graisse fondu	0 24 a 0 0 0
en branche	0 20 a 0 0 0
Petite graine d'ignon	0 10 a 0 0 00
Savon du pays	0 8 a 0 10
Saindoux par lbs	0 22 a 0 25

St Jean, 12 mars 1870.

Fleur, par quart	4 50 a 4 75
par 100 lbs	2 20 a 2 40
de blé d'Inde p. 100 lbs	1 90 a 2 00
de sarazin do	1 90 a 2 00
Avoine, par 40 lbs	0 25 a 0 30
Orge, 56	0 56 a 0 60
Graine de lin	1 25 a 1 40
de mil	2 00 a 2 25
Pois, par minot	0 66 a 0 75
Blé, do	1 00 a 0 00
Blé d'Inde par 56 lbs	0 70 a 0 75
Sarazin 50	0 40 a 0 45
Céufs par douzaine	0 15 a 0 17
Velailles par couple	0 50 a 0 60
Poulets do	0 40 a 0 50
Oies do	1 00 a 1 60
Dindes do	1 50 a 2 00
Pigeons do	0 10 a 0 12
Beurre finis par livre	0 18 a 0 20
sale do	0 15 a 0 17
Saindoux do	0 20 a 0 00
Miel do	0 10 a 0 12
Patates	0 40 a 0 50
Lard frais par 100 lbs	\$9 00 a 10 00
mess par quart	20 00 a 25 00
Bœuf par 100 lbs	5 40 a 6 00
Foin do bottes	4 00 a 5 00
Paille do do	2 00 a 3 00
Bois à la corde	3 00 a 4 50

Montréal, 8 Mars 1870.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	22 a 00
Do No 2, do	20 a 00
(Ercano) No 1	20 a 21
Do No 2	18 a 20
Vache cirée, légère	40 a 41
do do pesant	35 a 38
Veau ciré	60 a 70
Cuir à harnais	25 a 30
Buffle	le pied 14 a 15
Pebble	14 a 15
Vache en Kid	12 a 14
Vache fondue	la livre 27 a 30
Patent uni	le pied 19 a 20
do carlé	17 a 18
Peaux de mouton pesantes	livre 20 a 25
do do légères	25 a 30
Peaux vertes, No 1	la livre 8 a 00
No 2	7 1/2 a 0
saïées	0 a 00

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 305, rue St. Paul.

THE HOUSEHOLD.

Le Ménage.)

Journal pratique dévoué aux intérêts de la

Femme Americaine

Contenant des articles sur toutes les matières en rapport avec la maison et la vie domestique

Cette publication vient d'être portée à 24 pages, 40, et rien n'est épargné pour la mettre au premier rang.

Ce journal s'occupe de la chambre, de dessin, de toilette, la bibliothèque, la musée, les enfants, dispensaire, la cuisine et le salon, avec des suggestions et des avis y appropriés à chacun.

Une piastre par année.

Des agents sont demandés, avec une commission libérale. Envoyez des Estampilles pour un numéro prospectus Adressez:

Geo. E. Crowell

Brattleboro, Vt.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL.

Les Commissaires nommés pour la Construction du Chemin de Fer Intercolonial donnent Avis Public qu'il sont maintenant prêts à recevoir des Soumissions pour quatre autres Sections de la ligne.

La Section No. 13 sera dans la Province de Québec et s'étendra à partir de l'extrémité Est de la Section No. 8 jusqu'à la Station 906 près du Lac Malfait, formant un parcours d'environ 20 milles.

La Section No. 14 sera dans la province de Québec et s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 13 jusqu'à la Station 543, un point entre l'embouchure de la Rivière Amqui et le petit Lac Matapédia, formant un parcours d'environ 22 1/2 milles.

La Section No. 15 sera dans la Province du Nouveau Brunswick et s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 9 jusqu'à la Station 630, à peu près 1/2 mille à l'Est de la traverso de la Rivière Nepisiguit, formant un parcours d'environ 12 milles et un dixième.

La section No. 16, sera dans la Province du Nouveau-Brunswick et s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 15 jusqu'à l'extrémité Ouest de la Section No. 10, formant un parcours d'environ 18 milles trois-quarts.

Les contrats pour les susdites Sections devront être complètement parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er Juillet 1872.

Les Commissaires donnent aussi Avis Public, qu'ayant annulé les Contrats pour les Sections Nos. 3 et 4, ils sont maintenant prêts à recevoir des Soumissions pour de nouveaux Contrats pour ces mêmes Sections.

La Section No. 3 est dans la Province du Nouveau-Brunswick, et s'étend à partir de la Station 370, environ deux milles au Sud de la Rivière Restigouche, jusqu'à la Station 190, environ 2,000 pieds au Sud de la Rivière à l'An-guille, près de Dulhousie, formant un parcours d'environ 24 milles.

La section No. 4 est dans la Province de la Nouvelle Ecosse, et s'étend à partir de la Station 230 sur les Hauteurs d'Amherst, jusqu'à la Station O, sur les Hauteurs, environ un mille au Nord de la Rivière P'illipe, formant un parcours de 27 milles environ.

Les Contrats pour les sections No 3 et 4 devront être complètement parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er Juillet, 1871.

Les plans et profils ainsi que le Devis et les Stipulations du Contrat seront exhibés au Bureau de l'Ingénieur en chef à Ottawa, et aux Bureaux des Commissaires de Toronto, Québec Rimouski, Dulhousie, Newcastle, St Jean et Halifax, le et après le DIX MARS prochain, et les Soumissions cachetées, adressées aux Commissaires du Chemin de Fer Intercolonial, et inscrites "Soumissions," seront reçues à leur Bureau, à Ottawa, jusqu'à 7 heures P. M., Lundi le 4 Avril 1870.

Des cautions pour l'exécution complète du Contrat devront signer la Soumission.

A WALSH.
ED. B. CHANDLER.
C. J. BRYDOES,
A. W. McLELAN,

Commissaires.

Bureau des Commissaires, }
Ottawa, 26 Janvier 1870. }

Edimond