

## 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.

- 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.

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 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 savent apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 3

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 17 Juillet 1872

No 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 en briques à deux étages, coin nord des rues Carrières 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  
2 fois par semaine, 12 mois \$1-50, 6 m. 75c  
do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1  
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1  
" " " " " E U \$2 g b  
*Farmer's Journal*, 12 mois d'avance \$1  
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit.

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

## Comment on doit employer le fumier.

Il ne suffit pas de produire beaucoup de fumier au meilleur marché possible, et de savoir l'amener par une bonne fermentation dans l'état sous lequel il est le plus profitable à la ferme il faut encore savoir l'employer convenablement, et de manière à ce qu'il produise la plus grande somme de résultats, dans le plus court espace de temps; car, plus on multiplie les récoltes d'un terrain sans l'appauvrir, plus on fait rapporter d'intérêt à son argent.

Presque partout on a la mauvaise habitude de charrier les fumiers trop longtemps à l'avance sur la terre, et de les y laisser amoncelés, soit en une seule masse, soit plus ordinairement en petit tas, jusqu'à l'époque où l'on éparpille le fumier à la surface pour l'enterrer plus tôt ou plus tard, par le dernier labour de semailles.

Rien ne nuit plus aux fumiers que de rester ainsi exposés des journées entières à l'action de l'air, de la pluie ou du soleil; ils éprouvent des pertes énormes en gaz fertilisants dans les chaleurs ou en purins dans les temps plus vieux. Certains parties du sol, dans ce dernier cas, sont engraisés trop fortement, tandis que les autres souffrent du manque d'engrais et ne donnent que de chétifs produits.

Un fermier belge qui verrait conduire le fumier aux champs un ou deux mois avant le temps nécessaire, qui apercevait les petits tas qu'on en fait et la manière dont on éparpille ce fumier à la surface du sol, pour le laisser se dessécher et se réduire presque à rien avant de l'enterrer, ce fermier se retournerait chez lui, persuadé que nos cultivateurs ont beaucoup trop d'engrais, puisqu'il font tout ce qu'il faut pour leur faire perdre de leur énergie et de leur volume.

Sachez-le: dans un pays bien cultivé on a grand soin de ne porter les fumiers aux champs que lorsqu'il y est possibilité de les enterrer immédiatement, on les épand aussitôt et très également à la surface; puis on les enfouit, sans

plus attendre par un labour léger; Une fois que les fumiers sont enterrés ils ne perdent plus rien, parce que la terre qui les recouvre absorbe et retient tous les gaz provenant de leur putréfaction; elle agit de la manière des corps poreux, de l'éponge qui ne laisse plus dégager les matières volatiles, qui ne laissent plus s'écouler les matières qu'ils ont absorbées.

J. MOBIERE.

On lit dans la *Minerve*:

Nous apprenons que parmi les derniers arrivages à la maison d'immigration, no. 151 rue St. Antoine, il y a plusieurs directeurs de fermes qui sont bien expérimentés et capables de prendre l'administration et la conduite des fermes modèles. Aussi plusieurs jardiniers français et Belges.

Avis à ceux qui en ont besoin.

DEVONS NOUS TUER LES CRAPAUDS ?—L'un des rédacteurs du *Scientific American* répond à un correspondant qui leur avait posé cette question: Mon jardin est rempli de crapauds. Plus le sol est riche et la culture soignée, plus les crapauds sont nombreux. C'est parce que les insectes abondent sur un terrain fertile qu'il en est ainsi. Le crapaud s'établit sous les choux ou autres plantes, et de là il guette patiemment l'apparition des limaces, vers, punaises et autres insectes dont il est friand. Cette langue douce qu'il projette avec tant de rapidité paraît assez inoffensive, et cependant elle adhère comme la poix à tout ce qu'elle rencontre de vivant. Nous ne devons donc pas nous priver des services d'un aide comme celui-là quand il s'agit de la destruction des insectes, car le crapaud est aussi utile sous ce rapport que l'oiseau par rapport aux arbres. Laissez donc les crapauds vivre en toute liberté dans les jardins."

**ŒUF REMARQUABLE.**— M. Martin Connolly, de Lennoxville, nous informe qu'une de ses poules a pondu un œuf qui a six pouces et un quart de circonférence sur la largeur et sept pouces et un quart sur la longueur. Il nous assure que cet œuf de poule ne contient pas un canard.

*Boisson rafraîchissante et à bon marché.*

Pendant les grands travaux de la moisson, on ne saurait trop recommander aux travailleurs d'éviter avec soin de boire de l'eau seulement. Sans doute, un peu de vinaigre ou quelques gouttes d'acide sulfurique suffisent pour ôter à ce liquide sa crudité. Mais si l'on voulait faire une boisson rafraîchissante et à bon marché, voici une recette dont on pourrait se servir avec avantage.

Pour 50 gallons d'eau, on met 12 livres de mélasse, un demi quarteron de fleur de sureau, 1 once de houblon, une demi livre de baies de Genièvre et trois chopines de vinaigre ou d'alcool. On mélange à froid, dans une tonne, après avoir auparavant délayé la mélasse, ou laisse infuser 48 heures sans boucher, on a seulement soin de remuer une ou deux fois, on peut ensuite mettre en bouteilles pour boire huit jours après. Il faut alors bien boucher les bouteilles et les laisser debout. Si la boisson reste dans le tonneau, on bouche également, et qui ze jours après, on peut tirer au moyen d'un robinet.

*Boisson fermentée.*

Les habitants de la campagne, privées de toute liqueur fermentée, dans la saison des grandes chaleurs, contractent des maladies, en buvant des eaux malsaines ou corrompues. Il serait facile d'éviter cet inconvénient, si l'on mélangeait avec l'eau quelques gouttes de vinaigre on se procurerait ainsi une boisson saine rafraîchissante, et très propre à prévenir les maladies qui sont souvent la suite des travaux pénibles exécutés pendant la saison des grandes chaleurs. Mais comme les ouvriers préfèrent, en général, les liqueurs fermentées, lors même qu'elles ne sont pas fort spiritueuses, nous allons donner ici le procédé d'une espèce de boisson très saine, et qui peut être confectionnée dans les ménages les moins fortunés.

Pour obtenir un tonneau de 35 gallons, prenez 5 livres de pâte de pain blanc au moment où il va être enfourné, délayez-la avec 2 à 2½ gallons d'eau, mêlez y 5½ lbs. de mélasse, versez ce mélange dans le tonneau qui doit contenir la boisson, et achevez de le remplir d'eau; ajustez y légèrement un bondon. On tient cette liqueur dans un lieu qui ne soit pas trop frais, afin de faciliter la fermentation; au bout de trois semaines, la liqueur sera claire et bonne à boire.

Si l'on veut lui communiquer la saveur de la bière, on ajoutera dans le tonneau, une infusion de houblon préparée avec une livre et demi de fleurs de cette plante, jetées dans une cruche où l'on verse de l'eau bouillante, et qu'on laisse dans cet état, après l'avoir bien bouchée. On passe ensuite cette infusion à travers une serviette, avant de la verser dans le tonneau.

### LES FOINS.

Voilà la saison de nouveaux travaux arrivée. C'est l'époque la plus importante pour le cultivateur, puisque c'est lorsqu'il engrange les produits de sa ferme qu'il trouve la récompense et le prix de ses fatigues. C'est le foin qui vient en premier lieu, et il doit lui donner toute son attention s'il veut recueillir un aliment de première qualité pour ses animaux, et un article qu'il pourra vendre avec avantage et profit.

D'après les différents rapports que nous recevons de la campagne, les prairies sont belles généralement, cette année, et il y aura abondance de foin, si le ciel se montre propice et si les bras ne font pas défaut. Nous faisons cette dernière remarque parce que nous avons entendu dire à plusieurs qu'ils ne savent pas trop comment ils feront tous les travaux de la moisson. Nous avons occasion, hier, de converser avec un homme respectable, un riche cultivateur des Cantons de l'Est, et il nous disait qu'il venait d'engager deux hommes, les deux frères dont l'un encore jeune, à raison de \$60. 00 par mois avec la nourriture.

Nous pensons que sur les terrains ordinaires, où il est possible de travailler avec une machine à faucher, les cultivateurs ne devraient pas hésiter à s'en procurer. Un de ces instruments leur aura bientôt gagné le salaire excessif qu'autrement ils seraient obligés de payer à une couple d'engagés. Ils trouveront un bon choix de ces machines en différents endroits de notre ville et surtout chez M.M. O. Chalifoux et L. N. Bévin.

Si un seul cultivateur ne se croit pas assez fort pour acheter à lui seul, une faucheuse que deux voi-  
ins ou

plus s'unissent, et prennent le moyen de se procurer cet instrument agricole devenu indispensable pour la plupart des fermiers. En trois à quatre jours de beau temps, un homme fait, avec cette machine améliorée, mettre tout le produit de sa prairie en sûreté, et colt dans un bon état.

### SUBDIVISION ET CLOTURAGE DES FERMES

Le clôturage, après les instrumens et les constructions convenables, est, dans la plupart des localités, indispensable à la régie profitable des terres arables. Dans toutes les fermes où il y a du bétail et des moutons, l'aisance la sécurité et la commodité que procurent de bonnes clôtures au propriétaire et aux animaux, sont trop manifestes pour exiger une notice particulière.

La situation des clôtures sur une ferme dépend d'une grande variété de circonstances; tel que l'étendue de la ferme, les inégalités de la surface, la nature du sol, et le système de culture à suivre.

Les fermes dans le Bas-Canada sont généralement d'une figure oblongue et uniforme, ont rarement moins d'un mille en profondeur, ni plus de 200 verges, largeur. Sur les fermes de cent arpents, les fermiers canadiens en ont presque invariablement divisés les parties cultivées de chaque par une clôture au milieu d'une extrémité à l'autre, donnant à chaque division une largeur d'environ un arpent et demi; le chemin de communication entre les différentes parties de la ferme et du pâturage se trouve le long de cette clôture de division. Le premier changement, quant au clôturage que je proposerais, serait, dans tous les cas où les terres n'excèdent pas 4 ou même 5 arpens de largeur, de reculer la clôture du milieu à l'un ou l'autre des bords et d'y enclore sur l'un des côtés de chaque terre le chemin de communication aux différents champs et terrains incultes, s'il y en a.

L'assolement qu'on adopte doit servir de règle pour diviser une terre en champs. Une ferme d'un sol supérieur, ou même d'une qualité médiocre, peut se diviser en six champs de grandeur à peu près égale, si les circonstances permettent de le faire avantageusement, mais dans les fermes où les terres ne sont pas de la même qualité, et où s'en trouve des parties impropres à la culture, il serait à propos de séparer chaque qualité; on doit surtout enclore toutes les parties inaptées à la culture, et qui ne sont pas susceptibles d'une amélioration profitable, si elles sont d'une étendue suffisante pour en mériter la peine. Si, en divisant régulièrement la

terre arable (labourable) d'une ferme, il s'en trouvait dans le même champ un ou deux acres d'un sol différent ou inférieur, on pourrait facilement l'améliorer dans la saison morte de l'année. Si ces morceaux sont d'une qualité légère, et le terreux contigu d'une nature forte, on charrie de celui-ci dessus, et si le sol dominant est léger, alors on renverse le plan. Lorsqu'il y a de petits basfonds dans un enclos, on charrie des sous les ordures des tranchées, ou tout autre terroir, et dans bien des cas une seule récolte suffit pour indemniser des frais de cette opération, mais en aucune façon voudrais-je recommander la dépense d'un seul chelin pour l'amélioration des terres où l'on aurait quelque doute de se voir rembourser les frais.

Dans les fermes où le sol est d'une qualité légère, le terrain cultivable doit se diviser en neuf champs égaux, sauf les exceptions susdites. Deux ou trois petits enclos près des bâtiments sont nécessaires pour des veaux, des cochons, etc. Dans le premier cas, on sépare ces champs par des fossés ouverts pour l'écoulement des eaux. Si des poteaux ou des piquets de cèdre étaient placés par manèment dans chacune des clôtures transversales, on transporterait à très peu de trouble les perches où elles seraient nécessaires. Il faudrait rarement garder plus de 2 ou 3 haies transversales, l'épave, comme je l'expliquerai ci-après. Dans la première division proposée d'une ferme en 9 champs, 3 champs seraient soumis aux récoltes en grain et en vert, puis, s'il était nécessaire, une partie en jachère d'été, les 3 autres seraient aux prairies et aux pâturages. Dans la deuxième division de 9 champs il y en aurait 3 de soumis aux récoltes en grain et en vert, puis une partie en jachère morte, peut-être, et 6 aux prairies et aux pâturages. Dans chaque cas, on adhère strictement au principe de rotation de récoltes et de culture alternée. Cette division de ferme conviendrait au Haut-Canada.

En Angleterre, les haies vives ajoutent beaucoup à l'aspect des campagnes et sont la meilleure sorte de clôture qu'on y pût adopter. Qu'elles soient également bien adaptées à ce pays, c'est une question sur laquelle il règne quelque différence d'opinion. Je doute très peu qu'on pût élever ici avec succès des haies vives, et qu'elles devinssent de bonnes clôtures en moitié moins de temps qu'il ne leur faut pour atteindre la perfection en Angleterre. L'épine indigène ici convient très bien aux haies et il est tant d'autres sortes d'arbres et d'arbrisseaux qu'on pourrait mêler avec l'épine, qu'il ne peut y avoir de difficulté à cultiver de bonnes haies dans la plupart des localités; la croissance rapide de ces sortes de végétaux dans ce climat, est très favorable à l'introduction de haies vives. On pourrait les planter le long des clôtures actuelles de niveau avec le sol, et lorsqu'elles auraient crû suffisamment, on pourrait enlever les clôtures à perches. La prin-

cipale objection que je connaisse contre ces haies, c'est qu'il serait à craindre qu'elles ne privassent les récoltes de grain d'un courant d'air libre, et ne produisant trop d'ombre; mais on pourrait prévenir ces effets nuisibles en les tenant constamment élaguées (taillées) à la hauteur d'environ 4 pieds. Cette taille empêcherait aussi la neige de les atteindre autant qu'elles le seraient sans cela. J'ai vu de très belles haies vives dans les environs de Québec, et elles ne paraissaient pas souffrir de la neige, ni d'aucune autre cause. Tailler annuellement les haies ne coûterait pas plus que de réparer les clôtures de bois; et il sera avant peu nécessaire de trouver un substitut aux clôtures de bois. Des haies vives ajouteraient beaucoup à l'apparence des campagnes, si elle ne peuvent produire aucun effet nuisible sur les récoltes de grain sous la température chaude et moite qui règne constamment ici en été. Afin que ces haies croissent abondamment et vite, il faut préparer la terre avant d'y mettre les plants. Ceci s'effectue le mieux en labourant ou creusant bien avant la ligne de la haie projetée; on la fume s'il est nécessaire et on y plante un billon en patates. Après que les patates sont arrachées, vers la fin de septembre, c'est le temps le plus propice pour planter la haie; si des terres incultes sont à proximité, on ne peut manquer de plantes pour faire une bonne clôture, lors même qu'elles ne seraient pas toutes d'épave. Si les haies vives réussissaient bien, on pourrait produire des plantes à épines par la semence, comme en Angleterre, pour fournir aux demandes, à meilleur marché qu'avec les épaves sauvages.

On pourait construire des clôtures en pierres avec avantage où ces matériaux se trouvent en abondance; mais on ne peut en ce pays les construire de manière à ce qu'elles soient à l'épreuve des moutons, sans encourir de fortes dépenses pour creuser de profondes fondations afin de les protéger contre l'influence de la gelée et les élever à une hauteur considérable. Si les clôtures en pierres sont construites à la manière ordinaire, larges aux fondations et s'amointrissant au haut, à peine excédant quelquefois la hauteur de 4 pieds, les moutons franchiront ces murs sans aucune difficulté. Une légère palissade, placée sur ces sortes de clôtures en pierres, là où l'on garde des moutons aurait un bon effet, et, bien exécutée, une jolie apparence. Sur toutes les terres nouvelles où le bois, est en abondance le formier trouvera d'amples matériaux pour la construction des clôtures.

— *Traité d'Agriculture d'Evans.*

Tandis que jeudi après midi nous n'avions qu'une pluie bien légère, un violent orage s'abattait sur les cantons de l'Est. L'eau est tombée en si grande abondance que les lisses du Grand Troc ont été enlevées, à deux endroits, entre Richemond et Sherbrooke. La moisson a beaucoup souffert.

## L'AGRICULTURE A S. ANTOINE

Il nous fait toujours plaisir d'adresser des félicitations aux cultivateurs actifs et intelligents qui ne négligent aucun moyen de progresser dans leur art. Nous sommes donc bien aise de reproduire ici la partie d'une correspondance adressée à la *Semaine Agricole*, et signée: J. O. Dion, laquelle nous donne d'intéressants détails sur la paroisse de St. Antoine, considérée sous le rapport agricole.

Faire connaître le progrès,  
C'est l'encourager.

Il est juste de faire connaître le nom de ceux qui travaillent activement à faire progresser l'agriculture dans le pays et à rendre cet art au niveau de tous les autres arts, c'est-à-dire prospère.

Parmi les cultivateurs de St. Antoine, comté de Verchères, qui se distinguent le plus, nous devons signaler M. Paschal Archambault, dont la terre offre un modèle aux autres agriculteurs par les divisions que ce M. a adoptées et qui sont celles du programme agricole. Tout en cultivant bien, M. Archambault s'occupe d'industrie et depuis le printemps dernier, il a établi une fromagerie qui donne de beaux résultats. Nos félicitations à ce vrai citoyen qui comble pour donner le bon exemple, il faut faire des sacrifices.

Ce monsieur a adopté le système de glacière si peu coûteuse de B. Benoit, écuier, M. P., pour le comté de Chambly, — ce qu'avait fait avant lui M. le secrétaire du Club agricole de St. Antoine, A. Germain, écuier, N. P. — Ce monsieur est à faire des expériences en horticulture dans son jardin, espérons qu'elles seront profitables aux amis de cette branche si peu connue dans le pays et qui assure le confort de la table. Il a aussi fait plusieurs plantations de pommiers qui quoique jeunes encore promettent beaucoup.

Le bon exemple étant donné, Côme Cartier, écuier, a fait une plantation de pommiers plus considérable que le premier.

De plus, ce monsieur a fait des améliorations considérables à ses basses, qui serviront de modèle aux autres cultivateurs de la localité.

Le jardin que nous avons visité est un des plus beaux que nous ayons vus cette année et les légumes y sont en abondance; la culture d'un carré de fraisières a donné à M. Cartier un rendement considérable.

Son stock d'animaux est réellement beau et composé des meilleures races.

Nous devons mentionner M. Lévi Corbeille qui exploite une des fermes de M. Cartier comme un fermier modèle.

M. H. Tarcotte s'occupe d'horticul-

turo en grand et se sert des instruments nécessaires à cette branche.

Ses champs sont très bien tenus et la méthode qu'il a adoptée le dédommage bien des troubles et des sacrifices qu'il s'impose. La partie consacrée aux jardinages offre l'aspect d'un jardin dont tous les travaux auraient été faits à la main.

Son champ de patates comprend les différentes espèces les plus renommées et le Club n'attend que le résultat de la moisson, pour conseiller aux cultivateurs quelles sont celles qui devront être adoptées, préférablement aux autres. Le champ de M. Didace S. Jacques donne beaucoup à espérer : mais le travail fait à la main est plus long et plus coûteux que celui adopté par M. F. Marcotte.

Par son énergie et son esprit d'initiative, M. D. Phaneuf s'est placé au premier rang des cultivateurs de la paroisse et sa ferme offre au visiteur le modèle d'une ferme où le maître exerce une surveillance continue.

Cette terre est parfaitement cultivée, égouttée et érochée au point qu'après l'avoir parcourue en tout sens, nous n'avons pu y découvrir une seule petite pierre.

La richesse du pâturage fait preuve d'un engrais parfaitement entendu et d'une richesse qui assure la vie et le confort à son troupeau. composé de bêtes à cornes appartenant à la race Durham, Ayrshire et croisée. Son troupeau de moutons est composé de la race Leicester, dont un magnifique bélier pesant au-delà de 300 lbs, que ce M. désirerait vendre, dans le but d'en acheter un autre de crainte de dégénérescence. La race qu'il élève appartient à celle des Chester.

Nos remerciements à ceux qui nous ont procuré la jouissance de visiter les fermes de St. Antoine, et notre gratitude pour la très gracieuse hospitalité que nous avons reçue partout où nous sommes passé et en particulier celle de M. Boulanger dont le souvenir restera longtemps gravé dans notre mémoire.

St. Antoine compte au si un autre club servant à instruire les cultivateurs par le moyen des journaux et des lectures propres à encourager l'éducation dans la classe agricole.

Une nuée de sauterelles s'est abattue, hier après-midi, sur la Basse Ville. Dans les environs de la douane elles jonchaient le sol en quantité telle, qu'il était impossible de poser le pied quelque part sans en écraser. On croit que ces sauterelles viennent en ligne directe de l'île d'Orléans et qu'elles ont été incitées à y voyager par le fort vent d'Est qui s'est élevé hier midi. Cette migration, si elle a été quelque peu générale, sera une bonne fortune pour les cultivateurs de l'île d'Orléans qui nourrissent depuis plus de trois semaines des milliers de ces insectes.

## Bulletin Commercial.

St. Hyacinthe, 15 juillet 1872.

Grâce aux fréquents orages que nous avons eu la semaine dernière, la température est devenue un peu plus traitable, et depuis quelques jours on peut respirer. Les nuit sont peut être même un peu fraîches pour le jeune grain.

Il y avait beaucoup de monde dans notre ville samedi. De nombreuses voitures pressaient autour de notre halle. Les produits de toutes sortes étaient en abondance.

Les viandes n'ont éprouvé aucun changement; les prix sont les mêmes que ceux publiés dans notre dernière revue. C'est la même chose pour les volailles; poules, par couple, de 50 à 60 c. poulets, 25 c. canards 60 c.

Le prix du beurre et des œufs se maintient toujours à la même hauteur. Les commerçants continuent de payer les œufs 13½, et le beurre valait, samedi, de 15 à 16; dans l'après-midi cependant, on l'achetait pour 12½.

Le sucre d'érable était vendu pour un prix variant de 10 à 13 c. suivant la qualité.

Grande quantité de fleurs, de fruits et de légumes.

On voyait des patates nouvelles dans plusieurs voitures; elles valaient 13 c. la terrinée. Patates de l'année dernière 40 c. le minot. Un individu de St. Antoine en avait apporté plusieurs charges, toutes bien conservées.

La laine a subi une baisse légère, ce qui est dû sans doute à ce que les marchés américains sont maintenant presque tous approvisionnés; prix 42 à 45.

Les cultivateurs se plaignent tous que le grain ne se vend pas. Hier surtout malgré les baisses des prix, de fortes quantités ont dû être remportées croyons nous, est que les cultivateurs, en général, ne prennent pas assez de soin pour avoir du grain de première qualité. Nos grains sont énormément dépréciés sur les marchés étrangers. Il y a l'orge, par exemple, que les brasseurs américains ne veulent plus acheter en Bas Canada, parcequ'ils ont eu trop souvent à s'en plaindre. Tâchons de produire du bon grain, et on en trouvera facilement le débit.

Marché de Beauharnois, Beauharnois, 15 Juillet 1872.—Pois 4 2d à 4s 2d, Orge par 50 lbs 2 6 à 2 6, Avoine 1 11 à 1 11, Sarrasin 2 6 à 00, Fleur de campagne par qtl. 14 0 à 14 6, do d'avoine 11 0 à 12 6, do blé d'Inde 9 6 à 10 9, do Sarrasin 8 6 à 9 0. Porc frais par lb 0 5 à 0 6, Lard salé par lb 0 6 à 0 7, Lard par 100 lbs 27 0 à 30 0. Bœuf par lb 5 à 0 6, Bœuf par 100 lb 27 0 à 29 0, Mouton par lb 0 5 à 0 6, Veau par lb 0 6 à 0 0, Sucre d'érable par lb 0 6 à 0 0, Syrop par gallon 5 0 à 6 0. Miel par lb 0 9 à 0 0, Oignons par minots 4 0 à 4 0, Fèves par minot 6 0 à 6 6, Patates par poche 1 11 à 2 0, Pommes par minot 4 0 à 5 0, Paille par 100 bottes 0 0 à 15 0, Foin 45 0 à 50 0.

## MARCHE EN GROS.

Montréal 15 Juillet 1872.

	\$	c	\$	c
Supérieure Extra.....	0	00	à	0 00
Extra.....	6	75	à	6 90
De goût.....	6	60	à	6 70
Sup fr. (blé de l'Ouest)..	6	90	à	0 00
Sup Ord [blé du Canada]	5	90	à	5 95
Farine forte pour boul.	6	50	à	7 00
Sup de blé de l'Ouest [Canal Welland] .....	0	00	à	0 00
Super marques de la (cité blé de l'Ouest...)	0	00	à	0 00
Frais moulu.....	0	00	à	0 00
Canada sup No 2 .....	5	55	à	5 65
Super États de l'Ouest No 2.....	0	00	à	0 00
Belle .....	5	30	à	5 40
Moyenne .....	4	00	à	4 20
Recoupe.....	3	50	à	3 75

Farine en sacs du H. C. par 100 lbs..... 2 75 à 2 90  
Sacs de la Cité..... 2 90 à 2 95  
Farine d'avoine, par barils de 200 lbs Coté de \$4.50 à 0.00 suivant les qualités.

Blé, par minots de 60 lbs.—Marché lourd, une carriaison du Haut Canada du printemps sous voile, vendue à \$1.41 hier p. m.

Ble d'Inde par minots de 56 lbs—Lourd, à 54c.

Pois, par boisseaux de 66 lbs. Lourd à 80c.

Avoine, par boisseaux de 32 lbs.—Marché tranquille, de 27½ à 28c le boisseau.

Orge, par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. De 45 à 50 c suivant les qualités.

Saindoux, par lbs.—La demande locale coté de à 10 10½c.

Beurre par lb.—En demandant modéré, de 14 à 00c pour nouveau.

Lard, par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Les cotations sont : Mess nouveau \$15.75 à \$15.00. Vieux Mes Mince 00.00 \$14.00

Fromage par livre.—Tranquille ventes, de 9 à 10 c. selon la qualité.

Alcalis, par 100 lbs.—Tranquilles; Premières \$6 90 Secondes, \$6.95 Perlasse, tranquille. Premières de \$9.25 à 9.90 Secondes, à 0.00. 9.00

Voir le prix des grains chez les marchands de cette ville;

Orge.....	00	45	à	00	50
Avoine.....	00	36	à	00	00
Pois .....	00	00	à	00	00
Graine de lin.....	00	00	à	00	00

St. Hyacinthe, 15 Juillet 1872.

Fleur par quintal 3.25 à 3.50; Do de blé d'Inde 0.00 à 0.00; do Sarrasin 2.50; blé par mt 1.40 à 1.60; blé d'Inde do 0.80 0.60; Pois 0.80 avoine, 0.35 à 0.40; Orge lbs 0.50 à 0.55; Sarrasin 0.50; Bœuf par 100 lbs 6 00 à 7 00; Bœuf par livre 0-10; Agneau par quartier 60 à 80 cts. Veau 8 à 10c; Lard frais par 100 lbs 6.50 à 7.00 do la lb 8 à 10c, do salé lb 8 à 10c, volailles 60c dinces par couple 2 00; poules do 00 à 00c. Poulets do 30 à 40c. Pigeon do 00 à 00c. Gibier, Pluviers couple 00c; Perdrix do 00 à 00. Patates minot 50c; Choux pomme 12c; Laine 40c; Sucre d'érable la lb 15c, Miel 12c. Œufs la doz 14c Oignons par minot, 1.00; Foin par 100 bottes 8.00 à 10.00; Paille [voyage] 2.25 à 2.50

MARCHE AUX BESTIAUX.

Montréal, 15 juillet 1872

Bœuf, 1ère qualité par 100 lbs....	8 à 10
Bœuf, 2me qualité.....	5 à 7
Vaches à lait.....	2½ à 36
Vaches extra.....	40 à 70
Veaux 1ère qualité.....	9 à 11
" 2me ".....	7 à 8
" 3me ".....	3 à 6
Moutons, 1ère qualité.....	10 à 12
" 2me ".....	6 à 8
Agneaux, 1ère ".....	4 à 5
" 2me ".....	3 à 4
Cochons, 1ère ".....	6 à 9
" 2me ".....	3 à 4
Foin, 1ère qualité, par 100 bts....	14 à 16
Foin, 2me ".....	11 à 13
Paille, 1ère qualité.....	8 à 9
" 2me ".....	4 à 5

15 juillet 1872.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25 à 27
Do No 2, do	24½ à 25
" " (Oronoco).....	25 à 26
" " do No. 2.....	23½ à 24
" D Slaughter do	30 à 35
" " do No. ....	30 à 31
Cuir brut.....	28 à 30
Cuir à harnais.....	32 à 34
Vache cirée, légère.....	43 à 45
do do pesant.....	40 à 42
Vache à Grain.....	40 à 43
Vache fendue grande.....	33 à 35
Vache fendue petite.....	27 à 30
do Buff [bon] par pied.....	16 à 17
do commun.....	16 à 17
Pebble bon.....	16 à 17
do commun.....	16 à 17
do cirée unie.....	19½ à 20
do bourdée.....	17 à 18
Veaux canadiens légers, lbs.....	75 à 80
Veaux canadiens lourds.....	80 à 85
Peaux de mouton doublures lbs	28 à 33
Peaux vertes inspectées, No 1 lbs	16½ à 11
do do salées No 2.....	9½ à 10
Peaux de mouton avec laine	1.25 à 1.35

Prix de marché en détail de Montréal, 15 Juillet.—Farine de blé de la campagne, par 100 7 3.00 à 3.10; do à oies 0.00 à 0.00; Blé d'inde de 1.60 à 1.65; Sarrasin de 2.05 à 2.20; blé par minot 1.00; Pois do 0.80 à 0.90; Orge do 0.45 à 0.50; avoine par 40 lbs 0.40 à 0.41; Sarrasin par m. 0.55 à 0.80; Lin do 1.40 à 1.50; Mil 2.05 à 2.20; Blé d'inde do 0.80 à 0.85; Pommes par qrt. 2.00 à 2.30; Patates par poche 0.45 à 0.50; Fèves par mt. 1.80 à 2.00; Oignons par presse 0.10 à 0.12; œuf par doz 0.12 à 0.15; Beurre frais la lb, 0.20 à 0.25; do salé 0.13 à 0.15; Sucre d'érable 0.12 à 0.13; Miel par lb. 0.10 à 0.11; Saindoux do 0.12 à 0.15; Lard frais par 100 lbs 6.00 à 6.50; Bœuf, 100 lbs 4.60 à 5.00; Lièvres par couple 0.00 à 0.00; Dindes couple 2.00 à 3.00; Dindes jeunes do 1.60 à 2.00; Oies 1.20 à 1.60; Canards 0.80 à 1.00; Poules 0.65 à 0.80; Poulets 0.40 à 0.60; Pigeons 0.16 à 0.20; Perdrix 0.09 à 0.10; Tourterelles par doz 0.00; Bécasses 0.

St. Jean 15 Juillet 1872

Fleur par quart, 6.40 à 6.00 do quintal 3.10 à 3.25 do de blé d'inde 1.60 à 1.70 do de sarrasin do 1.90 à 2.10 Avoine par 40 lbs 37 à 49c orge par 56 livres 56. Graine de lin par 60 lbs 1.20 Graine de mille par 50 livres 2.25 Pois par minot 0.80 à 0.85 Blé 1.30 à 1.40 Blé d'inde par 56 livres 0.80 Sarrasin par 50 livres 0.50 Patates 0.35 à 0.40 Œufs la douzaine 0.17 à 0.00 Volailles le couple 0.50 à 0.60 Poulets 0.20 à 0.35 Oies 1.00 à 1.60 Dindes 1.50 à 0.00 Beurre frais par livre 0.15 à 0.18 do salé 0.12 à 0.15 Saindoux 0.12½ à 0.15 Lard frais par 100 livre 5.50 à 6.00 do la livre 0.00 à 0.14 do mess par quart 17.25 à 17.50 Bœuf au quintal 5.00 à 6.00 do par livre 0.00 à 0.00 Foin au cent 10 à 15.00 Paille do 5 à 6.00 Bois la corde 3.50 à 6.00.

Marché de Québ. c, 15 Juillet

Fleur extra supérieure, 7.25 à 8.00; do extra 0.00 à 7.25 do d'goût 6.60 à 6.75 do supér. No. 1 6.40 à 6.50 do forte 6.60 à 6.80; do Supr No 2, do 6.00 à 6.10, par quintal 3.20 à 3.30 Gruan par 200 lbs 6.00 à 6.25, Blé d'Inde, blanc, par 200 lbs 3.70 à 3.80, do jaune, do 3.60 à 3.70, bœuf 1ère qualité par 100 lbs. 11 à 13 00 2e 9.00 à 10, 3e 8 à 9.00; 1ère qualité par lbs. 10 à 13; Mouton, 1ère qualité, par lbs. 9e à 16c. lard frais, par 100 7.00 à 8.00, par lbs 8 à 10, salé, par lbs. 10 à 12c, Jambon frais par lbs 9 à 10c do salé et fumé 12c. Saumon, No, 1 par blé: 200 lbs 15.00 à 16 00; do par lb, 8 à 10, Morue verte, par quart 3.75 à 4.00 do en draft 6.00 à 6.50 do par lbs 3 à 4 Morue sèche par quintal 4.75 à 5.00 Huile de Morue, par gallon 57 à 60 Hareng du Labrador No 1, par qrt 3.75 à 4.00 Volailles par couple 70 à 80. Oies 70 à 80 Dindes do 1.50 à 2 Canards, de 75 à 90 Patates par minot 60 à 65 Avoine par 32 livres 53 à 56 Beurre salé, par lbs 18 à 23 Beurre frais, do 19 à 24 Fromage par lbs 14 à 15 Œufs par douzaine 25 à 35 Sucre d'érable, par lbs 8 à 9 Pommes par qrt. 4.00 à 6.00 Oignon 7 par qrt 3.50 à 4.50 Foin, par 100 bottes 11 0 à 10 Paille do 5 à 5.50 Peaux vtes inspectées par 100 lbs 00 à 00.00 do mouton non préparées par 100 00 à 00 do Veau do par livre 00 à 00 laine par Lbs 00 à 00 Bois, par corde (2 pieds 6 pouces), 5.00 à 5.60

Sorel 15 Juillet 1872

Pois par minot 0.80 à 1.00 Avoine 0.36 à 0.90 Sarrasin 0.50 à 0.00 Fleur au quintal 2.75 à 3.00 do de Blé d'inde 0.00 do de Sarrasin 1.80 à 2.00 Lard frais par livre 0.08 à 0.10 do salé 8 à 10c do par quintal 7 00 à 7.50 Bœuf par livre 0.05 à 0.10 do au quintal 4.00 à 6.00 Mouton par quartier 0.30 à 0.60 Veau do 0.25 à 0.60 Dindes par couple 1.50 à 2.00 Oies do 0.80 à 1.20 Poules do 0.40 à 0.70 Poulets do 0.90 à 0.00 Œufs par douzaine 0.17 à 0.20 Beurre frais par livre 0.18 à 0.20 do salé 0.12 à 0.15 Saindoux par lb 0.17 à 0.00 Choux la pomme 8c Sucre d'érable par livre 12c Oignons par minot 1.20 Patates par poche 0.60 à 0.70 Pommes par minot 0 00 0 0.45 Foin le cent 6 à 8.00 Paille do 3 à 4.00

Voici la liste des prix en détail sur le marché d'Acton-Valle le 15 Juillet.

Blé par minot, 1.75 à 1.50. Blé d'inde, 1.00 Pois, 1.00 à 1.00. Avoine, 40 à 42c. Sarrasin, 60 à 70c. Bœuf par 100 lbs, 7.00 à 8.00; do. par lb, 6 à 10c. Mouton par quartier, 60 à 75c Lard frais par 100 lbs, 7.00 à 8.00; do par lb, 8 à 10c; do salé, 10 à 12c. Dindes le couple, 2.00 à 3.00. Canards, 75c à 1.00. Perdrix, 50c Poulets, 00 à 00c. Volailles, 60 à 75c. Œufs, la doz, 17c. Beurre frais la lb, 15 à 18c. do salé 12½ à 15c. Sucre d'érable, 12½ à 15c. Miel 10 à 12c. Patates par minot, 50c. Oignons, 00 à 00c. Foin par 100 bottes, 13.00 Paille par botte, 6c.

Marché de Sherbrooke, Sherbrooke, 15 Juillet 1872.—Bœuf au quartier, la lb 04c à 05c do à la livre 05 à 15 do salé corned 05 à 12, Mouton au quartier 06 à 08, Agneau à la lb 08 à 10 Veau 06 à 10 Lard non débité 06 à 08, do à la livre 10 à 13, do salé 10 à 12, Dindes à la lb 10 à 12, Oies 08 à 10 Poulets le couple 25 à 40 poules do 40 à 60 Canards Sauvages do 40 à 50 Perdrix do 35 à 50 Beurre frais en pains 20a 22 en tinette 18 à 20 Fromag 08 à 10 Miel 12 à 15 Œufs 25 à 30 Patates 30 à 40 Choux par pomme 05 à 08 Betteraves, au paquet 0 5 Caottes do 05 à 00 Oignons au minot 2.00, Pommes, do \$1 à 20 Blé 00 à 00 Avoine, 45 à 50c.

Les Trois-Rivières, 15 Juillet 1872.

Fleur de blé par quintal 2.60 à 2.80; blé d'inde 0.00 à 0.90; sarrasin 1.70 à 1.90; moulée 0.00 à 0.00; Blé m. 0.00 à 0.00; Pois 0.80 à 0.90; Orge p. 50 lbs, 0.60 à 0.75; Avoine 0.33 à 0.37; Sarrasin 0.00 à 0.60; Mil 0.00 à 0.00; Blé d'inde 0.00 à 0.00; Patates 0.40 à 0.50; Fèves m. 1.20 à 1.40; Onions do 0.60 à

0.70; Œufs doux, 0.15 à 0.20; Beurre fr is 0.20 à 0.23; Bœurre salé 0.12 à 0.13; Sucre d'érable par lb 0.10 à 0.11; Miel par lb 0.12 à 0.17; Saindoux do 0.14 à 0.15; Lard par 100 lbs 6 50 à 7.00; Bœuf do 5.00 à 6.00; Mouton par qrt. 0.40 à 0.60; Lièvres p. couple 0.00 à 0.00; Dindes do 1.80 à 2.00; Oies do 0.75 à 0.80; Canards do 0.09 à 0.09; Poules do 0.40 à 0.50; Poulets do 0 30 à 0.33.

Soleil tte, 15 Juillet.

Fleur par cent lbs 3.20 à 0.00; Fleur de seigle do 2.07 à 0.00; Fleur de blé d'inde do 2.00 à 0.00; Fleur de Sarrasin 2.00; Fleur d'avoine do 1.85 à 0.00; Avoine mt, 39 à 36c. Orge par 50 lbs 50 à 55c. Poi par mint, 67 à 75c. Blé d'inde 30c. Sarrasin par 56 lbs, 50 à 60c. Graine de lin par minot, 0.00 à 0.00. Graine de mil 2.90. Graine de trefle par livre 12 à 13c Patates le sac 45 à 50c. Oignons le minot 40 à 50c. Œufs la doz, 17c. Volailles, par couple 00 à 00c. Dindes le couple 1.20 à 1.60. Oies do 1.00. Poulets, 00 à 00c. Beurre frais la lb, 14c. do salé, 12 à 14c. Saindoux, 15c. Sucre, 10 à 12c. Miel, 10c. Lard frais, 10c. Bœuf, 5 à 8c. Mouton le quartier, 09 à 00c. Veau do 40 à 50c. Peaux par livre 62c. Foin par 100 bottes, 8.00 à 10.00. Paille do 2.50 à 3.00.

TERRE VENDRE

Un superbe établissement situé près de la Rivière Noire, dans la paroisse de Ste Cécile de Milton, à l'embouchure de la route de Mawcooke. Cet établissement consiste en un lopin de terre de 100 acres en superficie, dont un tiers en culture et le reste encore couvert de souches et servant de pacage, avec trois bonnes maisons dessus construites, ainsi que granges, étables remises et autres dépendances; de plus un moulin à farine ayant trois moulages, un moulin avec sci ronde, et une machine à fouler avec place pour un moulin à cardes établis sur une excavation pouvant former un tout, quinze bonnes bâtisses.

Les conditions seront des plus faciles, vu que le propriétaire, commençant à être âgé, voudrait se retirer d'affaires et l'on pourra attendre pour le paiement avec de bonnes garanties.

S'adresser sur les lieux à  
TIMOTHEE BERTRAND,  
7 juin 1872.

AVIS AUX CONSTRUCTEURS.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues au Bureau du Surintendant des travaux du St Maurice, Trois-Rivières, jusqu'au DIXIEME jour de JUILLET prochain, à MIDI, pour la construction d'une Ecluse et d'une chaussée sur la Rivière St. Maurice, à la Chute des Grandes Piles.

On peut voir les plans et devis au Bureau du Surintendant.

Chaque soumission doit être signée non, seulement des parties contractantes, mais par deux autres personnes.

Le département ne sera pas tenu d'accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,  
H. R. SYMMES,  
Surintendant

Bureau du Surintendant,  
Travaux du St. Maurice, Trois-Rivières.

Arbres, Oignons, Bordures,  
Graines, Vases à fleur et à fruit—Catalogue—  
20 cts.  
J. K. PHENIX, Bloomington Nurseries, Ill.  
16 f J A.

## Ecole Modèle du Village DE Waterloo P. Q.

Un maître ou une maîtresse munis d'un diplôme pour Ecole-Modèle et bien recommandé trouvera de l'emploi pour enseigner à la dite Ecole. Pour les particularités s'adresser au sous-général ou avant le cinquième jour d'août prochain.

J. B. TARTE.  
Sec. Trés.

Waterloo 17 Juillet 1872.

### Quatre Institutrices

Diplômées pour Ecole Élémentaire Française trouveront des charges dans le Township de Granby, avec un salaire convenable, en s'adressant à

F. X. MAYOTTE,  
SECR. TRÉS.

Village de Granby, 11 juin 1872.

Pour déjeuner—Epps's Cocoa Cacao de Epps Agréable et réconfortant.—« Pa une connaissance parfaite des lois naturelles qui gouvernent le travail de la nutrition et de la digestion et par une attentive application des propriétés salutaires que contient le Cacao bien choisi, M. Epps est arrivé à fournir à nos tables pour le déjeuner, un breuvage délicatement aromatisé, lequel peut nous économiser bien des mémoires de médecin. »—Civil Service Gazette.

Pour préparer ce CHOCOLAT, il n'est pas nécessaire de la faire bouillir  
LES PAQUETS SONT ÉTIQUETÉS  
JAMES EPPS & Co., Homœopathic Chemists  
London

Un cas de rhumatisme chronique d'une sévérité inaccoutumée guéri par le *Liment Anodyn de Johnson*, a été certifié par une de nos échanges. Une forte bosse était sorti sur l'estomac et semblait faire partie des os de l'estomac.

Le mot le plus doux dans notre langue est *Santé*. Dès les débuts de la maladie employez les remèdes connus et appréciés. Pour la dyspepsie ou l'indigestion, employez les *Pillules Purgatives de Parson*. Pour la toux, les rhumes, et maux d'estomac, employez le *Liment Anodyn de Johnson*.

POUR QUELLE RAISON. Le Dispensaire des États-Unis parle de l'écorce de cerisier sauvage comme étant un des plus excellents remèdes indigènes. Une analyse du Dr. Prætor constate la présence, d'empois, arcanion, tannin, acide gallique, matières grasses, lining matière colorante rouge, sels de chaux, et potasse de fer. Il obtint aussi une huile volatile avec de l'acide hydracryanique. Cette écorce est un bon tonique, calmant l'irritabilité nerveuse, et les artères. Il est admirable, dans les débilités d'estomac, ou du système, unis à l'irritation. Quand il est pris en abondance, il diminue l'action du cœur à cause de l'acide hydracryanique. Ce remède est très utile dans les fièvres scorbutiques et la consommation, dans la dyspepsie et les fièvres intermittentes. L'écorce de Cerisier Sauvage entre pour beaucoup dans la composition du fameux médicament indien le Grand Remède Shashonees, qui guérit comme par enchantement.

J'ai employé le Syrop composé d'Hypophosphites de Fellow's, très souvent dans ma pratique tant dans les maladies de l'estomac, telles que consommation, bronchites etc., que dans les maladies des enfants du premier âge, ou de la poitrine des intestins avec de grands succès, et je le considère supérieur à toute autre préparation semblable mise devant le public.

CHANDLER CRANE, M. D.  
Halifax Nouvelle-Ecosse

## ENCOURAGEONS L'INDUSTRIE LOCALE.

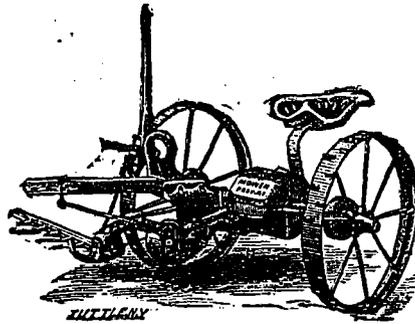
### FAUCHEUSES ET MOISSONNEUSES

Les plus recommandées.

## OLIVIER CHALIFOUX,

AGENT POUR

## ST. HYACINTHE.



### Faucheuse combinée Moody de Terrebonne.

En appelant l'attention des cultivateurs sur la faucheuse Moody je puis vous la recommander avec l'assurance qu'elle est légère de tir, fauche très bien même dans le tréfle le plus fort. Un essai qui en a été fait sur le terrain de Pierre Lamothe Eer., a démontré tous ces avantages. Cette faucheuse combinée est très forte et durable.

### Buckeye perfectionnée de BEAUCHEMIN de SOREL.

Cette faucheuse après avoir subi plusieurs expériences a toujours donné pleine satisfaction. A cette faucheuse s'adapte une petite moissonneuse brevetée qui l'année dernière a donné une entière satisfaction.

Les cultivateurs feront bien de visiter ces faucheuses et ils pourront avoir pleine confiance dans l'expérience et l'honnêteté de M. Chalifoux agent de MM. Beauchemin et Moody. St. Hyacinthe, 12 juillet, 1872.

## A VENDRE,

Deux terres à vendre de 3 acres de largeur sur environ 20 de hauteur, chacune avec maison, grange. Il y a sur les deux terres, de 45 à 50 arpents de défrichées. Elles sont situées dans le sixième rang de St. Hypolite de Wotton comté de Wolfe, à une lieue du village à 12 milles de la Station du Grand Tronc à Danville, dans un des plus beaux sites de la paroisse.

Conditions faciles. S'adresser sur les lieux.  
CLAE LAJOIE.

Wotton 13 Juillet 1872.

## A VENDRE

LA RUCHE AMÉLIORÉE de VALIQUET  
ou  
RUCHE DE LA FERMIERE CANADIENNE.  
PRINX \$2.50.

BOITES A RECOLTER LE MIEL POUR I. COMMERCE.  
PRIX CHAQUE 15 CENTS.

Les personnes qui achètent cette ruche, peuvent s'adresser au soussigné pour avoir les renseignements qui les rendront capables de bien hiverner les ruchées d'abeilles et de n'en point perdre.

D'empêcher les abeilles de se piller entr'elles. De les empêcher de s'épuiser par trop essaimement.

D'avoir des colonies fortes en abeilles afin de faire une plus grande récolte de miel et d'éviter la teigne d'attaquer les ruches.

Aussi une foule d'autres renseignements qui assureront à ces personnes le succès dans la culture des abeilles.

Les personnes qui feraient, ou feraient faire des ruches, ou des boîtes à récolter le miel sur le plan de celle de la *Fermière Canadienne*, avant que d'un avoir acheté le droit du soussigné, seront poursuivis pour usurpation de ses droits de *patente*.

Le soussigné fabrique au choix des acheteurs, toutes espèces de ruches améliorées, on peut aussi se procurer de ces ruches chez M. Wm. Evans, à Montréal, et chez M. Maynard, à St. Hyacinthe.

T. VALIQUET,  
Apiculteur, à St. Hilaire Station.



## MARQUES POUR MOUTONS DE DANA

Patentées,

Ces marques sont ce qu'il y a de meilleur marché, de plus durable, ce qui donne le moins de trouble et c'est l'invention la plus complète. Elles sont employées et recommandées par plusieurs des meilleurs éleveurs dans les États Unis et le Canada, tels que J. B. Loring, de Salem, Mass., président de la société des producteurs de laine de la Nouvelle-Angleterre; John S. Ross, Hennepin, Illinois; Professeur M. Miles, du Collège d'Agriculture de l'État, Lansing, Michigan; Hon. George Brown, Toronto Ont; John Snell, Edmonton, Ont. Sur chaque marque est estampée le nom du propriétaire et le numéro du mouton.

Elles se sont envoyées *free* par la poste ou l'Express pour seulement 4 cts chaque et peuvent durer vingt ans. L'argent doit accompagner tous les ordres.

ARCHIBALD YOUNG  
Sarnia, Ont.

Tous ordres ad. essées au bureau de *Courrier* ou du *Journal d'Agriculture* pour aucun quantités sera remplie au prix ci-dessus aussi vite que les marques seront faites et envoyées

CAMILLE LUSSIER.

# REMEDES DE RADWAY

## Santé! Beauté!!

Sang fort, pur et riche—Accroissement de la chair et du poids—  
Peau transparente et beau teint  
**Assurés atous.**

### ALSEPAREILLE RESOLUTIVE DE RADWAY.

A effectué les guérisons les plus étonnantes  
Les changements que le corps subit sont si rapides que chaque jour on le voit accroître en chair et en pesanteur

Les Scrofules, la Consommation dans leurs formes multiples, les ulcères à la gorge, à la bouche, les tumeurs, les maux d'yeux, le distichement des oreilles, des yeux, du nez, de la bouche, les maladies de la peau dans leurs formes les plus dangereuses, les éruptions, les érysipèles, les vers dans la chair, la teigne, les tumeurs, les cancers, les transpirations nocturnes, ne peuvent échapper à l'influence de la Salsepareille de Radway et un usage de quelques jours prouvera sa puissance curative.

Non-seulement la SALSEPAREILLE de Radway excelle tous les remèdes connus, mais elle est le seul remède positif pour LES TUMEURS GONON ET LA VESSIE, Maladie Urinaire, pierre, la diabète, la goutte et autres maladies analogues.

Dans toutes les conditions de la SALSEPAREILLE RESOLUTIVE de RADWAY, aidée par l'application du READY RELIEF de RADWAY, à l'épine dorsale et avec les intestins régularisés par une ou deux des PILULES REGULATRICES de RADWAY par jour produira bientôt une guérison complète. Dans peu de jours le patient pourra fonctionner sans douleur, et son urine reprendra son état normal.

### TUMEURS DE 12 ANS GUERIS PAR RESOLUTIF DE RADWAY

Beverly, Mass, 18 juillet 1876.

Dr. Radway.—J'ai eu une tumeur dans les ovaires et les intestins. Tous les médecins m'ont condamnée. J'essayai tout ce qui me fut recommandé, mais rien n'y fit. Je fis usage de votre Résolutif, mais sans y avoir aucune confiance. J'en pris six bouteilles et une boîte de pilules et deux bouteilles de votre Ready Relief et je me sens mieux et des plus heureuses que je ne l'ai été depuis 12 ans. Vous pouvez publier ce témoignage si vous voulez.

HANNAH P. KNA.

Une lettre importante d'un homme éminent et résidant à Cincinnati, Ohio, connu depuis 40 ans aux éditeurs de livres dans tous les Etats-Unis :

New-York, 11 oct. 1876.

Dr. Radway.—Cher monsieur.—Le sentiment du devoir m'a engagé à faire connaître au public ce qu'a produit votre médecine sur moi. Pendant plusieurs années, j'ai été affligé de quelque maladie dans la vessie et les organes urinaires; il y a 12 mois, le mal avait atteint les proportions d'une maladie dangereuse que les médecins avaient dit incurable, un mois, j'étais âgé de 73 ans. J'avais lu les guérisons étonnantes opérées par vos remèdes, et il y a quelques mois, je lus une notice dans le *Saturday Evening Post*, de Philadelphie d'une guérison opérée par une personne qui avait souffert aussi longtemps que moi-même. Je me procurai vos remèdes et en fis usage. En trois jours j'éprouvai du mieux et je me sens aussi bien qu'auparavant je n'ai été.

C. W. JAMES, Cincinnati, Ohio.

# R. R. R.

## Le Ready Relief de Radway

Guérit les douleurs les plus grandes

### EN MOINS DE 20 MINUTES

## LE READY RELIEF DE RADWAY

GUERIT TOUTES LES MALADIES

C'est le premier et c'est le seul

### Remède contre les douleurs

Qui arrête instantanément les douleurs atroces, soulage les inflammations et guérit les congestions des poumons, de l'estomac, des intestins ou autres organes par une application de un à 20 minutes, quelle que soit la violence de la douleur. Etes-vous cloué sur votre lit par le rhumatisme, êtes-vous infirme, nerveux, vralgique ou accablé par la maladie.

## LE READY RELIEF DE RADWAY

vous procurera soulagement instantané.

L'inflammation des reins, l'inflammation de la vessie, l'inflammation des intestins, la congestion des poumons, le mal de gorge, la difficulté de respirer, la palpitation du cœur, l'hystérie, le croup, la diphtérie, le catarrhe, l'influenza, le mal de tête, le mal de dents, le névralgie, le rhumatisme.

L'application du READY RELIEF sur les parties affectées par la maladie procurera du soulagement.

Vingt gouttes dans un demi-verre d'eau guériront en quelques instants les crampes, les spasmes, les brulements d'estomac, la maladie du cœur, la diarrhée, la dissenterie, les coliques, toutes les douleurs internes.

Les voyageurs devraient toujours porter une bouteille du READY RELIEF DE RADWAY avec eux. Quelques gouttes dans de l'eau préviendront la maladie provenant d'un changement d'eau.

### LA FIEVRE.

Nul remède au monde ne guérit la fièvre aussi rapidement, avec l'aide des Pilules de Radway, que le READY RELIEF de Radway.

LE READY RELIEF DE RADWAY est le remède le meilleur, le plus sûr et le meilleur marché dont on puisse faire usage.

### Personne

ne sera plus torturé par la fièvre, s'il prend le READY RELIEF de Radway et tient ses intestins en ordre avec les Pilules de Radway. Des centaines de personnes dans l'ouest peuvent l'attester.

N. B.—Voyez si chaque bouteille porte un bouchon en caoutchouc.

En vente chez tous les droguistes.

Prix 25 cents.

## Les Pilules Purgatives

DU DR. RADWAY

SANS GOUT.

Élégamment recouvertes d'une gomme douce.

Purgent, régularisent, purifient, nettoient et fortifient.

Aussi elles guérissent toutes manières : l'Estomac, du foie, des intestins, des reins, de la vessie, les maladies nerveuses, le mal de tête, la constipation, la fièvre bilieuse, les troubles morhiques et tous les dérangements internes. Elles effectuent infailliblement une guérison positive.

ELLES SONT PUREMENT VÉGÉTALES et ne contiennent pas de mercure, de minéraux ou de Drogues nuisibles.

Quelques doses des PILULES DE RADWAY délivreront le système de tous les troubles provenant du mauvais état des organes digestifs tels que la constipation, l'acidité d'

l'estomac, les nausées, le dégoût de la nourriture, le vertige, la difficulté de la respiration, les suffocations, les douleurs dans le côté, de la poitrine, etc., etc.

Prix, 25 cents la boîte.

S'adresser par lettre affranchie à

RADWAY & Co.

430 Rue St. Paul, Montréal

St. Hyacinthe, 1 août 1871.

**Prenez garde aux Contrefaçons. Demandez pour le Récupérateur Rapide Radway et n'en prenez pas d'autres.**

En vente chez tous les Pharmaciens



### Proclamons la bonne nouvelle!

Que le Grand Remède Shoshonees et Pilules de l'éminent Homme-Médecin Indien, le Docteur Lewis Josephus, de la grande Tribu des Shoshonees, Colombie Anglaise, accomplit les guérisons les plus merveilleuses et les plus étonnantes que l'on ait jamais mentionnées dans le monde. Jamais dans les annales de l'histoire Médicale Canadienne, un tel succès n'a marqué jusqu'ici l'introduction d'aucune médecine.

### POURQUOI?

SIMPLEMENT parce que les nombreux ingrédients médicaux précieux (tels que les extraits de l'écorce de cerisier sauvage, Podophyllin, Juniper, Quassia, Smartweed, Danellion, Hyoseyamus, Nux Vomica, extrait composé de Joloeynthé, Jalap, Socotrine, Aloès, Capsicum etc., etc.) qui entrent dans la composition de la médecine combinée, sont tellement et si harmonieusement combinés et composés qu'on en fait le remède le plus efficace qui soit dans le monde connu, et ne peut qu'agir sur le système d'une manière très-satisfaisante et très-désirable. Quelque soit votre état et quelque soit le temps, ce remède atteindra le mal, et vous serez étonnés de la manière prompte avec laquelle vous serez rappelés à une santé parfaite et à une pleine vigueur.

Cette médecine est agréable et on peut la prendre en toute sûreté, avec la certitude qu'elle opérera une guérison permanente dans toutes les maladies de la gorge, des poumons, du foie, des reins, des organes digestifs, etc., etc. ainsi que les scrofules, les diverses maladies de la peau, les humeurs et toutes les maladies provenant de l'impureté du sang excepté la troisième phase de la consommation. On pourra obtenir en se procurant le traité ou l'almanac ou les circulaires chez tous les droguistes respectables au Canada, toutes les informations désirées, avec des directions complètes sur la manière de faire usage du Remède et des Pilules Shoshonees; ce livre que l'on peut obtenir gratuitement, contient aussi des témoignages et des certificats de guérisons.

Prix du Remède en grande bouteille d'une pinte 1.00 piastre. Pilules, 25 cents la boîte.

Agents.—St. Hyacinthe, Dr. E. St. Jacques Ste. Marie de Monnoir, C. F. Beauchemin Upton, J. Mallette. Acton-Val, J. Morris. Roxton-Falls, Marshall et Jackson. Milton, Thos. Hackett. Chambly, John Hackett. Roxton-Pond B. A. Kimpson.

24 août 1871.

LA SCIENCE A PARLE



Guerison de la Bronchite

Smithfield. J. C. CHAMBERLAIN, écuyer.—Le présent est pour certifier qu'il y a environ trois ans, j'ai été affecté d'une bronchite, qui dura environ 18 mois. Je souffrais tellement par le défaut de respiration qu'il était très-difficile pour moi de parler, et pendant la nuit je me levais souvent sur mon lit pour m'empêcher d'étouffer. J'eus recours à trois des médecins les plus éminents dans le comté de Northumberland pendant environ une année sans en recevoir aucun avantage. Effectivement je continuai à empirer. Enfin on me conseilla de faire usage du Grand Remède Shoshouces. J'en ai acheté une bouteille et je la pris et quand je me suis senti mieux, je commençai à ressentir quelque soulagement. Je continuai à en faire usage et ce que j'en ai pris trois bouteilles m'a procuré la satisfaction, je trouvais que j'étais devenu plus robuste et que je n'avais plus de la même souffrance de bien-être depuis.

JOHN Assermenté devant moi, à Smithfield, le jour d'avril 1870.

J. M. WELING

GUERISON ETONNANTE DE LA MALADIE DES POUMONS.

Brooklyn, 5 avril 1870. J. C. CHAMBERLAIN, écuyer.—Monsieur, Je certifie que ma femme était très-malade de la maladie des pommons. Le médecin l'avait abandonnée. Il avait déclaré qu'il y avait des tubercules sur les pommons et que la médecine ne pouvait rien faire. En dernier ressort j'ai acheté une bouteille du Grand Remède Shoshouces. Au bout de deux jours, les symptômes mes changèrent au mieux. Elle continua à s'améliorer si rapidement qu'après la première bouteille, elle pouvait s'asseoir. En continuant le remède elle se rétablit parfaitement.

Vous pouvez publier ces faits pour l'avantage de ceux qui seraient affectés de la même maladie.

T. C. BROWN, Ministre Episcopalien Méthodiste

AGENTS.—St. Hyacinthe, Dr. E. St. Jacques, Ste Marie de Monnoir, C. F. Beauchemin, Upton, J. Mallette, Acton-Vale, J. M. Miller, Roxton-Falls, Marshall et Jackson, Milton Thos. Hackett, Chambly, John Hackett, Roxton-Pond, R. A. Kimpton, le 10 août 1871

Les médicaments du jour sont

LE REMEDE DU PERE BRUNO



Qui est un ANTI-DOULEUR universel et la PENACIE DES INDIENS qui surpassent en efficacité toutes les SALSEPARELLES en usage. Et se vendent chez tous les pharmaciens et spécialement chez les propriétaires.

PICAULT & FILS,

Pharmaciens-chimistes, 76, Rue Notre-Dame, coin de la Rue Bonsecour, MONTREAL. Consultations gratis. 1 septembre 1871.—

SIROP D'HYPOPHOSPHITE

COMPOSE DE

FELLOWS'

Le pouvoir d'arrêter la maladie que possède cette médecine est honorablement reconnue par la faculté médicale partout où il a été introduit et l'augmentation rapide du débit qui s'en fait est la meilleure garantie de l'estime dont il jouit dans le public.

Ce sirop guérit la Consommation Pulmonaire premier et second degrés; soulage et prolonge la vie au troisième; il guérit l'asthme, les bronchites, Laryngites, rhumes et la toux; il guérit toutes maladies provenant du besoin d'Action Musculaire et de Force nerveuse tel que le mouvement du foie et des reins, Dyspepsie, faiblesse et inaction du cœur, Paralysie locale et générale, Aphonia ou perte de la voix. Il guérit la Leucorrhée, Cholécrose, Anémie et purifie le sang.

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

JAMES I. FELLOWS, Chimiste

244, Rue St. Jacques, MONTREAL

DE MONTREAL A L'EST.

Table with 4 columns: No 1 passager, No 3 Express, No 5 passager, No 7 passager. Rows include Montreal, Beceil, St Hilaire, Soixantes, St Hyacin, St Liboire, Upton, Acton.

DE L'EST A MONTREAL.

Table with 4 columns: No 2 passager, No 4 passager, No 6 passager, No 8 passager. Rows include Acton, Upton, St Liboire, St Hyacin, Soixantes, St Hilaire, Beceil, Montreal.

24 Juin 1872.

ON DEMANDE

Un jeune homme de 15 à 16 ans trouvera de l'emploi en s'adressant, à J.J.E. SAUVAGEAU, Artiste Photographe

La Faculté de Médecine de Montréal, particulièrement les Docteurs Peltier, Munro, Rottot, Robillard, Brousseau, Leprohon, David, Girwood, Smallwood, Macdonel, Turgeon, Bessey, Thompson et McCallum, auxquels le remède du Dr. BIRNBAUM contre le RHUMATISME et la GOUTTE, a été soumis pour essai, ont avec un rare désintéressement, reconnu ses qualités supérieures et donné des CERTIFICATS à cet effet, dont COPIES peuvent être obtenues sur demande au soussigné ou à tout Pharmacien de la Puissance.

LE REMÈDE du Dr. BIRNBAUM contre le RHUMATISME et la GOUTTE, est recommandé pour le Rhumatisme, et la Goutte, la Névralgie, le mal des Reins, la Goutte volante, et les autres douleurs, l'inflexibilité des membres et des jointures, les Entorses, l'engourdissement, les Enflures, etc., etc., et est le remède le plus efficace et le plus sûr qui soit connu pour ces maladies. CHARLES MARTIN, 31, Carré Victoria, Montréal, Seul Agent pour la Puissance du Canada et les Etats Unis.

A vendre chez tous les Pharmaciens.

QUELQUES CERTIFICATS.

Montréal, 1er février 1872. Par les essais que j'ai fait dans ma pratique du remède du Dr. BIRNBAUM pour le rhumatisme et la goutte, et par ce que je sais de sa composition, je suis persuadé que son usage est de beaucoup salutaire pour les différents cas où un traitement interne sera nécessaire. Ce remède mérite certainement la confiance de la faculté et je puis le recommander fortement au public comme étant un remède prompt et efficace pour extermier les douleurs et les enflures. P. Munro, M.D.

Professeur de Chirurgie et de Clinique à l'Hôtel-Dieu de Montréal.

Monsieur, Ayant pris connaissance des ingrédients du remède du Dr. BIRNBAUM pour le rhumatisme et la goutte, et sachant bien l'action thérapeutique de ses composés comme agents de guérison, j'éprouve beaucoup de plaisir de confirmer les vues de mes confrères qui ont déjà certifié son utilité et son action salutaire. HECTOR PELTIER, M. D. Edin. 1 fév 72—12 m—t 1 j.

AVIS PUBLIC.

EST par le présent donné qu'une classe, désignée sous le nom de CLASSE C. de la Société permanente de construction de St. Hyacinthe, sera ouverte le premier août prochain, et que le livre de parts sera ouvert jusqu'à cette date dans le Bureau du Soussigné, pour l'inscription des noms des personnes qui désirent devenir actionnaires.

Par ordre

E. L. R. COUILLARD DESPRES

Secrétaire Trésorier.

Bureau du Secrétaire Trésorier } St. Hyacinthe le 12 Juin 1872. }

Commis demandé

Trois bons commis détaillier, pour marchandises sèche et hardes faites sachant bien l'anglais et munis de bonnes recommandations. Salaire libéral. S'adressé à T. T. BLAIS, Sherbrooke.