

## 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.



COMMENT?—Il est deux principales manières d'employer le fumier d'étable.

On l'emploie en le labourant dans la terre, c'est la méthode qu'on emploie pour les légumes ou pour les grains, ou bien en couverture sur les grains et sur les prairies. Ces deux manières sont très-bonnes, suivant l'objet que le cultivateur a en vue et suivant l'espèce de terre sur la quelle il opère.

Lorsqu'un cultivateur veut ensemercer une pièce de terre en choux, navets, betteraves ou patates, il lui faut nécessairement en bouir son fumier; mais lorsqu'il s'agit des céréales, il n'est pas toujours besoin d'enfouir le fumier, dans certains cas on peut le mettre en couverture.

Il est toujours mieux d'enfouir le fumier dans les terres trèsfortes, trèscompactes, car alors le fumier agit à la fois comme amendement et comme engrais; comme amendement parce qu'il divise la terre et permet à l'air et à l'eau d'y pénétrer. Le fumier, appliqué comme couverture à la surface de cette même espèce de terre, serait véritablement perdu. En effet, le jus du fumier ne pénétrerait pas à l'intérieur de la terre mais s'écoulerait avec les pluies dans les raies et les fossés. Au contraire, dans les terres qui ne sont pas trop fortes ni trop tenaces, c'est à dire qui sont dans de bonnes conditions d'amendement, et à plus forte raison dans les terres sableuses ces deux manières d'employer le fumier sont bonnes, l'enfouissement en couverture. A mesure que la terre se rapproche plus de la terre forte il y a avantage à enfouir le fumier, et à mesure qu'elle se rapproche de la terre sableuse, il y a avantage d'employer le fumier en couverture; car dans cette dernière espèce de terre, le fumier parvient toujours à se tracer un chemin jusqu'aux racines, et on n'a qu'une chose à redouter, qu'il ne pénètre trop avant.

### UN AGRICULTEUR PRATIQUE.

Québec, mai 1867.

(A continuer.)

### DRAINAGE.

#### III

Nous terminerons aujourd'hui les quelques observations que nous avons cru devoir faire sur l'amélioration importante du drainage. Nous supposons qu'un cultivateur, se persuadé de l'utilité et de l'avantage qu'il y a à égoutter les terres au moyen de tuyaux souterrains, veuille drainer une pièce quelconque sur sa ferme; voici certaines règles qu'il ne doit pas oublier de suivre s'il veut assurer le succès de son entreprise.

1o Il devra établir les drains de dessèchement ou conduits destinés à égoutter dans le sens de la plus grande pente, et les placer de telle manière

qu'ils aillent aboutir à un autre conduit plus considérable appelé drain collecteur, lequel amène l'eau dans une décharge ou fossé ouverts.

2o Le drain sera placé à une profondeur d'au moins 3 pieds 9 pouces, et même si le terrain est composé d'argile, de terre glaise tenace consistante, il faut une profondeur de 4 à 4½ pieds. Il faut donc bien se garder de faire un drainage superficiel, car au lieu d'être utile, il nuirait beaucoup. En effet, le drain devrait attirer l'eau jusqu'à une saignée égale à sa profondeur, mais par le prére de capillarité que chacun peut observer trempent un morceau de pain ou de terre dans un liquide, l'eau reste à un pied et demi ou deux pieds au-dessus du drain, en sorte que l'état du terrain est pire qu'auparavant. Il ne coûte pas plus de travail à creuser beaucoup les tranchées, car dans ce cas là elles peuvent être plus espacées, et il y a épargne de tuyaux, de brique ou de pierre pour les drains.

3o L'espacement des drains doit varier, suivant la composition du sol. Il pourra être de 48 à 54 pieds dans les sables purs, et diminuer, à mesure que le sable disparaît et que l'argile se montre. Dans les terres glaises, il ne devra pas avoir plus de 21 pieds.

4o Il faut choisir de bons matériaux pour la construction des drains. Le meilleur système est sans contredit celui de drains circulaires, ou petits tuyaux en poterie d'environ un pouce de diamètre, et ayant à l'un des bouts un renflement dans lequel on boite l'autre drain. Mais ce système coûterait trop cher, pour le présent, à la plupart des cultivateurs, vu que les fabriques de tuyaux de drainage sont encore rares dans notre pays. On drainera plus économiquement avec du bois, des pierres plates ou de la brique avec un conduit demi-cylindrique, ménagé sur une de ses faces, dans la longueur.

5o. Quoiqu'il ne soit pas nécessaire que le terrain soit beaucoup incliné pour y pratiquer le drainage, néanmoins, dans un terrain tout à fait plat, il est difficile d'entretenir le bon fonctionnement des drains. Il faut donc que les conduits aient au moins un pouce d'inclinaison par 40 pieds.

6o. De même que les conduits ne doivent pas être trop grands, il ne faut pas non plus qu'ils soient trop longs, 3 arpents est la plus grande longueur qu'on puisse leur donner, et même si le sol souffrait beaucoup de l'humidité, un arpent suffirait. Quant aux drains collecteurs, ils peuvent avoir de 7 à 8 arpents; mais s'il était nécessaire de leur donner une plus grande longueur, pour atteindre une décharge ou un lac, il serait bon, dans ce cas, de pratiquer de distance en distance des cheminées avec couvercles afin de pouvoir s'assurer s'ils fonctionnent bien.

Il arrive quelques fois que des obstructions se produisent, que les tuyaux se bouchent qui se glissent par suite de matières terreuses ou de sels ferrugi-

neux qui se forment dans les conduits. Plus ceux-ci seront étroits, moins il y aura de danger que ces accidents n'arrivent. Il est bon aussi de faire décharger les drains dans un fossé ouvert bien entretenu. On pourra de temps à autre, fermer l'ouverture de chaque drain avec un bouchon ou une petite planche, puis l'ouvrir afin que l'eau, on se élevant avec force, en chasse la terre qui s'y serait déposée.

Nous avons, jusqu'ici, parlé du drainage comme moyen d'assainir les marais et d'égoutter les champs; mais il peut aussi être employé avec avantage pour empêcher que les eaux de pluies de détériore les fondations d'un édifice, pour assécher les cours, détourner une source qui se trouve sur la voie publique, etc.

Voici à peu près comment un homme expérimenté qui a écrit sur ce sujet, résume les avantages de l'égouttement au moyen de conduits souterrains. Le drainage rend le labour des terres fort et plus facile et meilleur. Les plantes racines réussissent bien dans une terre où l'on n'avait auparavant que de chétives récoltes d'avoine. Un terrain drainé souffre peu de la sécheresse parce que l'air y circule aisément et que les racines des plantes peuvent plonger et aller chercher leur nourriture, à une grande profondeur. Le drainage rend plus rapide et plus complète l'action des engrais dont la plus grande partie de la richesse n'est plus enlevée par l'humidité. Les grains viennent plus francs et ont meilleure couleur; le foin est plus abondant et plus nutritif; les produits des plantes sarclées sont plus gros et plus savoureux, les pommes de terre surtout. Il profite aussi beaucoup aux arbres fruitiers.

### BLANCHISSAGE AU MOYEN DU SON.

Faites tremper le linge pendant quelques temps dans de l'eau chaude pour ramollir les corps gras et leur donner plus de facilité à être absorbés par la pâte de son, puis faites bouillir 2 livres de son dans 6 pintes d'eau, et formez-en une pâte avec laquelle vous savonnez le linge.

On emploie généralement ce mode de blanchissage pour les foulards et les mouchoirs de bati-to à vigettes de couleur.

### PROCEDE POUR LAVER LA FLANELLE SANS QU'ELLE JAUNISSE.

Diluez deux cuillerées de farine dans 2 pintes d'eau de savon, placez le tout dans un vase sur le feu en remuant constamment la composition, afin de l'empêcher de s'attacher; lorsque cette colle est bouillante, versez en la moitié sur la flanelle, et lorsqu'elle n'est plus assez chaude pour vous brûler, frottez l'étoffe comme on le pratique avec le

savon; rincez ensuite la flanelle à l'eau claire, puis on recommence l'opération, en versant le reste de la colle, et on rince à plusieurs eaux.

Ce procédé conserve à la flanelle toute sa blancheur, l'empêche de contracter une odeur désagréable, et elle se trouve parfaitement nettoyée.

On peut remplacer la farine par des pommes de terre dont on enlève la peau et que l'on fait cuire; on en forme ensuite, avec de l'eau de savon, une pâte épaisse; on la trempe dans de l'eau chaude, puis on savonne la flanelle avec cette pâte; on la rince ensuite dans de l'eau bouillante à plusieurs eaux et avec soin, puis on la fait sécher.

#### Boisson fermentée économique.

Les habitants de la campagne, privés de vin ou de toute autre 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 150 pintes, prenez cinq livres de pâte de pain blanc, au moment où le pain va être en fourné, délayez la avec 8 à 10 pintes d'eau, mêlez y cinq livres et demie de mélasse, versez ce mélange dans la futaille qui doit contenir la boisson, et achevez de la remplir d'eau; ayez y légèrement un bondon. On tint 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 aromatiser la boisson on mettra dans le tonneau, pendant deux ou trois jours, durant la fermentation, un petit sac de fleurs de sureau séchées, du poids de 16 grammes.

On lui communiquera la saveur de la bière, en ajoutant dans le tonneau, au lieu de fleurs de sureau, une infusion de honblon préparée avec 2 livres 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 un serviette, avant de la verser dans le tonneau.

—Un célèbre docteur, dans une récente communication adressée à la Société Philosophique de Philadelphie, donne le résultat de plusieurs expériences faites par lui sur les effets du sel de potasse sur le sol où poussent les arbres fruitiers.

Selon lui, il ne faudrait, pour faire renaître la fertilité dans les vergers, qu'appliquer de la cendre à la racine des arbres. Des vieux vergers abandonnés, inproductifs, sont redevenus ce qu'ils avaient été par ce remède. Il recommande fortement à tous ceux qui ont des arbres fruitiers improductifs, tels que pommiers, pruniers, cerisiers, &c., d'en entourer le pied de cendres; le remède est excellent et vaut la peine d'être essayé.

—Un correspondant du "Massachusetts Ploughman" qui a l'air de s'y connaître, prétend que pour avoir de bonnes patates à manger l'hiver et le printemps; il faut les planter tard; les patates plantées de bonne heure, dit-il, sont à peine mangeables l'hiver et le printemps; mais elles rendent plus abondamment, tandis que celles semées tard, à la fin de juin, restent bonnes et farineuses. Quelques uns de nos lecteurs pourraient peut-être nous en dire quelque chose.

#### FROMAGE A LA CREME

Ce fromage, mangé frais, est très-agréable. — Voici le procédé fort simple pour le faire :

Prendre un bel de crème très-fraîche,

Un demi bol de lait bouilli, tiède,

Un demi-bol de lait froid,

Deux cuillerées à bouche de petit-lait,

Quatre gouttes de présure.

Mélanger le tout.

Au bout de 24 heures, mettre le fromage dans une faisselle; le tourner tous les jours, en ayant soin de le saler des deux côtés.

Le manger au bout de quatre ou cinq jours.

Nota. — La faisselle doit être garnie d'une mousseline.

#### LA CAUSE AGRICOLE.

On se rappelle sans doute qu'il y a quelques mois une série de questions, préparées par un comité spéciale, avait été envoyée à tous les manufacturiers et industriels de la Paissance. La formation de ce comité donna l'idée d'en réunir un autre dans l'intérêt de l'agriculture. On sentait la nécessité de nouvelles améliorations, de nouvelles lois propres à favoriser cette branche si importante dans un pays comme le nôtre. Mais pour en venir à quelque résultat pratique, il fallait l'opinion d'hommes compétents, l'opinion des cultivateurs eux-mêmes. Nuls mieux que ceux-ci ne peuvent savoir de quelle manière doivent être répartis les droits sur les divers produits agricoles, afin que personne n'en souffre trop, et pour qu'on trouve un marché toujours ouvert et facile.

Pour en arriver à une solution cer-

taine sur cette question d'importance majeure, on résolut donc de faire une enquête. Comme pour l'industrie, on prépara un certain nombre de questions qui furent toutes réunies dans une circulaire, et on en adressa des copies à 1,500 cultivateurs et meuniers, avec instructions de répondre dans un temps donné.

Il semble que chacun eût dû s'empresser de faire connaître son opinion, et dire ce qu'il croyait nécessaire dans l'intérêt de l'agriculture. Deux cents six seulement répondirent. Sur un nombre de quinze cents, c'est déjà bien peu; mais ce qu'il nous fait peine de signaler, c'est que de ce nombre de réponses, dix seulement sont venues de la province de Québec, tandis que celle d'Ontario en a envoyé 194.

Nous sommes véritablement surpris de l'extrême apathie que les Canadiens Français montrent pour leurs propres intérêts. On dirait qu'ils craignent de se placer à la tête d'un mouvement quelconque, qu'ils craignent de demander une faveur. Cessons de faire comme ces enfants timides qui attendent que les autres agissent pour faire de même. Non, certes, les Canadiens Français ne manquent ni d'intelligence ni d'énergie, mais sachons y joindre un peu plus de cet esprit d'initiative qui caractérise nos compatriotes d'autres nationalités.

A Ontario on sait profiter de tout. On ne laisse pas passer le moindre petit avantage sans le saisir, nous pourrions dire, aux cheveux, et on ne le laisse pas aller tant qu'on n'en a pas tiré quelque profit. Aussi cette province, se dégageant des entraves dans lesquelles nous sommes encore retenues, marche telle à grands pas vers le progrès et la prospérité.

Le *Négociant Canadien*, après avoir donné le chiffre des réponses envoyées au comité des intérêts agricoles par les Provinces d'Ontario et de Québec, fait l'observation suivante :

"On remarquera avec regret cette énorme disproportion. C'est celle qui se produit trop souvent et qui prouve combien dans Ontario la population veille sur ses intérêts avec un œil plus jaloux qu'à Québec. Elle ne perd aucune occasion de les faire valoir, ni de former une opinion publique qui leur soit favorable. Aussi voyons-nous cette province se développer avec une rapidité extrême, exploiter ses ressources avec une intelligence supérieure et donner le ton à la politique du pays. Il est temps qu'on se réveille dans le Bas-Canada.

Et après s'être demandé comment il se faisait que dans notre Province où l'agriculture souffre particulièrement de l'état de chose actuel, on ne s'était pas empressé de demander le remède, il ajoute :

"Il y a trop longtemps qu'on pratique dans la province de Québec la politique d'abstention et de désintéressement, que l'on abandonne le haut du pavé à la province d'Ontario, qu'on lui

La sse le soin de diriger la législation financière dans son intérêt exclusif. Il faut réclamer la part d'influence qui appartient de droit à la seconde province, qui devrait et pourrait encore, devenir la première. Mais encore une fois, sortons de notre mutisme, ne craignons pas de réclamer à haute voix ce qui nous manque, bien sûrs de réussir à nous faire entendre."

Où exprimons nous de faire connaître nos besoins à ceux qui peuvent nous venir en aide. Mais si le cultivateur ne veut pas découvrir les maux dont il souffre, comment pourra-t-il exiger que le médecin le guérisse. Si l'on persiste à rester dans le silence, on aura mauvaise grâce à se plaindre ensuite que le gouvernement ne fait rien dans l'intérêt de l'agriculture, ou qu'il impose des taxes considérables et inconsidérées sur les produits de la ferme.

Sortons de l'espèce de torpeur dans laquelle nous sommes plongés, ne craignons pas d'élever la voix, et de réclamer ce que nous croyons devoir être avantageux. C'est ainsi que nous placerons à la hauteur de la position que nous a faite la Confédération.

#### INTERETS MANUFACTURIERS.

##### Second Rapport du Comité spécial.

Le Comité spécial nommé pour s'enquérir et faire rapport sur l'étendue et l'état des intérêts manufacturiers de la Puissance, a l'honneur de soumettre son second rapport, comme suit :

Aux questions posées dans la circulaire du comité, nous avons reçu 232 réponses accompagnées de statistiques pour 736 établissements manufacturiers. De ces réponses, 156 sont de la Province d'Ontario, 62 de celle de Québec, 6 de la Nouvelle-Ecosse et 8 du Nouveau Brunswick.

Le capital placé dans ces établissements est de \$23,765,523 et le nombre d'employés qu'ils occupent est de 38,140.

Nous n'avons reçu aucune réponse d'un grand nombre de manufacturiers; mais le Comité n'a pas cru devoir différer pour cette raison, la présentation de son rapport en vue de la prorogation de cette session du Parlement. Il est cependant convenu qu'il a reçu les informations suffisantes pour lui permettre de former une opinion exacte de la condition et de l'importance des intérêts manufacturiers de la puissance.

La période pendant laquelle ces intérêts ont été le plus prospères, a suivi la fin de la guerre aux Etats Unis, époque à laquelle le coût de la production aux Etats avait considérablement augmenté.

Depuis ce temps, les Américains ont été moins en mesure qu'auparavant d'inonder notre marché avec leur surplus de produits.

L'impression générale que le Comité a reçu des informations qui lui ont été ainsi fournies est : Que l'état présent

de notre industrie manufacturière est général assez satisfaisant, mais que si les effets manufacturés importés, payant maintenant un droit de quinze par cent étaient soumis à un droit de vingt par cent, un tel changement donnerait un grand élan à l'industrie manufacturière du pays.

Le Comité désire attirer l'attention sur d'autres particularités, qui, dans son opinion, méritent considération :

1. Les intérêts des Tanneurs d'après toutes les informations reçues, semblent être dans un état prospère, mais ceux engagés dans cette industrie protestent presque invariablement contre la grande exportation d'écorce de pruche et de ses extraits qui, comme ils le disent, menace dans un temps non éloigné de priver le pays de cet article de nécessité, si indispensable à leurs succès futurs. En vue de cette possibilité, les Tanneurs demandent l'imposition d'un droit sur l'exportation de l'écorce de pruche et de ses extraits.

L'on doit cependant remarquer que l'opinion des producteurs d'écorce sur ce sujet, n'a pas été obtenue par le Comité.

2. Les manufacturiers de cigares exposent que la grande importation de cigares allemands et les droits de quarante cinq centins par livre seulement qui leur sont imposés, les mettent dans l'impossibilité de faire concurrence aux articles importés, et en conséquence nombre d'entre eux, engagés dans cette industrie, ont été obligés de discontinuer. Dans la ville de Montréal seule, qu'on ne manufacturait de cigares ayant à leur service un grand nombre d'employés, ont été obligés d'abandonner ce genre d'industrie, qui dans des circonstances plus favorables, pourrait être exercé avec profit. Les manufacturiers disent que si les droits étaient augmentés sur les cigares importés, l'on recommencerait de nouveau à les manufacturer dans ce pays avec la plus grande vigueur.

3 Les manufacturiers de cordages se plaignent que les arrangements du tarif actuel sont préjudiciables à leurs intérêts. Quoique tandis qu'un droit de quinze par cent, est prélevé sur l'article importé, le cordage en usage pour navires ou vaisseaux est admis libre.

Le résultat est qu'une grande quantité est entrée libre de droits sous de faux prétextes. L'un des plus grands manufacturiers de cordages de la Puissance, M. Stairs, d'Halifax, préférerait au présent tarif un droit uniforme de cinq par cent, à être collecté en toutes circonstances, et consentirait même à ce que ce droit minime fut remis, après que preuve aurait été faite que le cordage ainsi importé sur lequel les droits auraient été payés, auraient été employés *bona fide* à l'équipement de navires ou vaisseaux. Le retrait des droits de quinze pour cents sur le chanvre battu aurait l'effet de promouvoir et encourager cette branche d'industrie.

4. La manufacture de pianos et autres instruments de musique doivent un commerce d'une grande importance, et susceptible de grands développements. Le retrait des droits actuels sur toute la matière première en usage de leur construction; tel que fil de louton, bois de rose, etc., qui ne peuvent être produits dans ce pays, serait dans l'opinion des manufacturiers très favorable à cette industrie.

5. Les manufacturiers de laine se plaignent de ce qu'un drap feutre fait principalement d'effilochage est admis libre de droits sur la prétention que c'est un feutre et non un tissu. L'on peut se servir de drap d'effilochage pour les mêmes usages que leurs gros draps et il vient directement ou concurrenco avec le leur.

6. Les manufacturiers de vinaigre exposent que quoique le présent tarif de dix centins par gallon semble leur être favorable, les faits prouvent le contraire pour les raisons suivantes : le vinaigre le plus importé est nommé vinaigre de triple force. Ce vinaigre de triple force de manufacture française et allemande, peut porter trois gallons d'eau. Les droits donc, sur l'article ainsi réduit, ne serait que de 2½ par cent par gallon, tandis que l'article indigène est sujet à un droit d'accede de trois centins par gallons. D'après un communiqué reçu des principaux manufacturiers, l'on recommande fortement la nécessité d'une augmentation de droits de dix à vingt-cinq centins par gallon sur le vinaigre importé.

7. Le comité regrette d'avoir à apprendre que les raffineries de sucre qui, autrefois, donnaient de l'emploi à un grand nombre de personnes, et dans le commerce desquelles un fort montant de capital avait été placé sont maintenant presque entièrement abandonnés. Le remède proposé est qu'une matière à bon marché, tel que la mélasse et les sucres de qualité inférieure non propre à la consommation soit admis à un taux de droits peu élevé. Les droits sur le sucre de qualité inférieure sont maintenant de dix à douze pour cent *ad valorem*, plus élevé que ceux sur le sucre raffiné en pays, et l'effet tel qu'allégué est de restreindre des approvisionnements de matière première et de décourager ceux qui sont engagés dans l'industrie des raffineries.

Le comité désire aussi attirer l'attention sur les vastes dépôts de minerai de fer qui se trouvent dans cette Puissance, et il est d'opinion que quelques moyens devraient être adoptés pour tirer parti de cette immense source de richesses.

8. D'après une revue générale du sujet, votre comité est d'opinion que la politique inaugurée dans ce pays en 1859, et généralement connue sous le nom de protection incidente a été très avantageuse, et a favorisé et encouragé l'établissement de nos manufactures, et contribué à la prospérité générale du pays, et non seulement il est désirable

quo cette politique soit continuée, mais il pourrait devenir opportun que le parlement prit en considération l'extension du même principe. Le tout respectueusement soumis.

CHARLES MACILL,  
Président.

Chambre du comité, vendredi, 7 juin, 1872.

On écrit de Compton au *Pionier*: Le foin et le grain ont ici une magnificence qui apparence, ainsi que les patates. Les autres moissons sont en retard. Malgré les prix élevés que gagnent les ouvriers de fermes, une piastre par jour, on ne sait trop ce que l'on va devenir durant les foins et les récoltes. La main d'œuvre est tellement rare qu'il est presque impossible de se procurer des travailleurs. L'immigration est loin de combler cette lacune. Nous n'avons eu encore pour tout dividende cette année, qu'un seul immigrant: une femme. Cependant nos besoins sont grands. Il nous faudrait au moins cent servantes et domestiques de toute sorte; un tailleur de première classe, capable de faire un habillement en trois mois; un bon ferron, capable de forger les chevaux; et un dernier lieu un candidat "pur sang" pour entreprendre la lutte aux prochaines élections."

On lit ce qui suit dans le *Daily News* de Montréal:

Le rapport authentique suivant accuse un chiffre effrayant de mortalité à Montréal, la semaine dernière, surtout parmi les enfants. On verra par l'énoncé des causes de la mortalité, que si on déduit les cas de petite vérole, s'élevant à 22, il reste encore 153 morts, ce qui donne une proportion de 66 par 1000 annuellement de la population. Il n'est que nécessaire de remarquer, sur ce rapport extraordinaire, que le taux de la mortalité à Londres avec ses trois millions et demi d'habitants, s'élève rarement au-dessus de 23, et le dernier rapport a donné une moyenne de 21, par mille de la population annuelle.

St. Hyacinthe, 1er juillet 1872.

Vendredi dernier, il y avait moins de monde sur notre marché qu'on en voit ordinairement. Il est vrai qu'il faut avoir du courage pour venir s'exposer, pendant toute une journée, à une chaleur tropicale comme celle que nous avons depuis quinze jours. Cette chaleur, en réchauffant le sol, a beaucoup facilité la croissance du jeune grain; mais il ne faudrait pas qu'elle se prolongeât davantage, car vendredi, plusieurs se plaignaient que la terre commençait à sécher, et que les pâturages et surtout le foin souffraient. Néanmoins les orages qui sont tombés en différents endroits dans les journées

de vendredi et de samedi ont dû faire un bien immense, sans compter qu'ils ont abattu cette épaisse poussière qui couvrait nos rues.

Il s'apporte toujours beaucoup de grains sur notre marché; les prix n'ont subi aucun changement sensible, et sont les mêmes que ceux rapportés dans notre dernier bulletin auquel nous référons.

Les patates étaient achetées pour 42 c le minot.

La valeur du beurre est quelque peu augmentée; il s'est presque tout vendu le 16 et 17c; il y en avait peu.

Aucune variation remarquable dans le prix des viandes, si ce n'est pour le lard salé qui semble plus recherché qu'à l'ordinaire; on le payait 10c la livre.

Il y avait peu de volailles: on ne pouvait acheter de poulets à moins de 30c le couple; les poules valaient 50 à 60c et les Canards 60 à 70c.

Plusieurs personnes avaient des quantités considérables de fraises et de faux bluets; prix 17 à 20c pour les fraises et 9c pour les bluets. La laine valait de 46 à 50c.

MARCHE EN GROS.

Montréal 27 Juin 1872.

	\$	c	\$	c
Supérieure Extra.....	0	00	à	0 00
Extra.....	6	80	à	6 90
De goût.....	6	60	à	6 90
Sup fr. (blé de l'Ouest).....	6	90	à	0 00
Sup Ord [blé du Canada].....	6	15	à	6 20
Farine forte pour boul. 6 50 à 6 70	6	50	à	6 70
Sup de blé de l'Ouest [Canal Welland].....	6	50	à	6 70
Super marques de la (cité blé de l'Ouest).....	0	00	à	0 00
Frais moulue.....	0	00	à	0 00
Canada sup No 2.....	6	10	à	6 20
Super Etats de l'Ouest No 2.....	0	00	à	0 00
Belle.....	5	30	à	5 40
Moyenne.....	4	40	à	4 50
Recoupe.....	3	50	à	4 00
Farine en sacs du H. C. par 100 lbs.....	2	80	à	2 90
Sacs de la Cité.....	3	15	à	3 00
Farine d'avoine, par barils de 200 lbs Coté de \$4.80 à 4.90 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.

Blé-d'Inde par minots de 56 lbs.—Lourd, à 56c.

Pois, par boisseaux de 66 lbs. Lourd à 85c.

Avoine, par boisseaux de 32 lbs.—Marché tranquille, de 33 à 33½c le boisseau.

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

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

Bourre par lb.—En demandant modérée, de 15 à 17c pour nouveau.

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

Fromage par livre.—Tranquille ventes, de 9 à 11 c. selon la qualité. Alcalis, par 100 lbs.—Tranquilles; Premières \$7.15. Secondes, \$7.25. Perlasse, tranquille. Premières de \$0.00 à 4.00 Secondes, à 0.00 9.00

Voici 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, 27 Juin 1872.

Flour par quintal 3.25 à 3.50; Ds de blé d'Inde 0.00 à 0.00; de Sarazin 2.50; blé par mt 1.40 à 1.60; blé-d'Inde de 0.80 0.00; Pois 0.80 avoine, 0.35 à 0.40; Orge lbs 0.50 à 0.55; Sarazin 0.50; Beuf par 100 lbs 6 00 à 7 00; Beuf 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 de la lb 8 à 10c; do salé lb 8 à 10c, volailles 60c dinées par couple 2.00; poules de 00 à 00c. Poulets de 30 à 40c. Pigeon de 00 à 00c. Gibier, Fleuviers couple 00c; Perdrix de 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, 27 juin 1872

Beuf, 1ère qualité par 100 lbs....	8	à	10
Beuf, 2me qualité.....	5	à	7
Vaches à lait.....	20	à	30
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.....	11	à	16
Foin, 2me ".....	11	à	13
Paille, 1ère qualité.....	8	à	9
" 2 ".....	4	à	5

27 juin 1872.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25	à	27
" Do No 2, do	24	à	25
" " (Oronoco).....	25	à	26
" " do No.2.....	23	à	24
" Do Slaughter do	30	à	35
" " do No. 1.....	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
Pieble bon.....	16	à	17
do commun.....	16	à	17
do cirée arie.....	19	à	20
do bordé.....	17	à	18
Veaux canadiens lég. rs, lbs.....	75	à	80
Veaux canadiens lourd.....	80	à	85
Veaux de mouton, doubles lbs	28	à	33
Peaux vertes inspectées, No 1 lbs	10	à	11
do do salées No 2.....	9	à	10
Peaux de mouton avec laine.....	1.25	à	1.35

Prix du marché en détail de Montréal, 27 Juin.—Farine de blé de la campagne, par 100; 3.00 à 3.10; deavoine 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 de 0.80 à 0.90; Orge de 0.45 à 0.50; avoine par 40 lbs. 0.40 à 0.41; Sarrasin par m. 0.55 à 0.60; Lin de 1.40 à 1.50; Mil 2.05 à 2.20; Blé d'Inde de 0.80 à 0.85; Pommes par qt. 2.00 à 2.30; Patates par poche 0.45 à 0.50; Fèves par mt. 1.80 à 2.00; Oignons par tresse 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 de 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 de 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 0.00 à 0.00; Tourtes par doz 0.00; Bécasses 0.

## St. Jean 27 Juin 1872

Fleur par quart, 6.40 à 6.50 do quintal 3.10 à 3.25 do de blé d'Inde de 1.60 à 1.70 do de sarrasin de 1.90 à 2.10 Avoine par 40 lbs 37 à 40c 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 Bled 1.30 à 1.40 Bled 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 de 5 à 6.00 Bois la corde 3.50 à 6.00.

Voici la liste des prix en détail sur le marché d'Acton-Vale le 27 Juin.

Blé par minot, 1.95 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, 27 Juin 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 de 40 à 60 Canards Sauvages de 40 à 50 Perdrix de 35 à 50 Beurre frais en pains 20a 22 en tinette 18 à 20 Fromage 08 à 10 Miel 12 à 15 Œufs 25 à 30 Patates 30 à 40 Choux par pomme 05 à 08 Betteraves, au paquet 05 Carottes de 05 à 00 Oignons au minot 2.00, Pommes, do \$1 à 20 Blé 00 à 00 Avoine, 45 à 50c.

## Les Trois-Rivières, 27 Juin 1872.

Fleur de blé par quintal 2.60 à 2.80; blé d'Inde 0.00 à 0.00; 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 de 0.60 à 0.70; Œufs doux, 0.15 à 0.20; Beurre frais 0.20 à 0.23; Beurre 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 de 0.14 à 0.15; Lard par 100 lbs 6.50 à 7.00; Bœuf de 5.00 à 6.00; Mouton par qt. 0.40 à 0.60; Lièvres p. couple 0.00 à 0.00; Dindes de 1.80 à 2.00; Oies de 0.75 à 0.80; Canards de 0.60 à 0.00; Poules de 0.40 à 0.50; Poulets de 0.30 à 0.33.

## Joliette, 27 Juin.

Fleur par cent lbs 3.20 à 0.00; Fleur de seigle de 2.00 à 0.00; Fleur de blé d'Inde de 2.00 à 0.00; Fleur de Sarazin 2.00; Fleur d'avoine de 1.85 à 0.00; Avoine mt, 30 à 30c. Orge par 50 lbs 50 à 55c. Pois par minot, 67 à 75c. Blé d'Inde 80c. Sarrasin par 56 lbs, 50 à 60c. Graine de lin par minot, 0.00 à 0.00. Graine de rail 2.00. Graine de trèfle par livre 12 à 13c. Patates le sac 45 à 50c. Oignons 1½ minot 40 à 50c. Œufs la doz, 17c. Volailles, par couple 00 à 00c. Dindes le couple 1.20 à 1.60. Oies de 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; 00 à 00c. Veau de 40 à 50c. Peaux par livre 62c. Foin par 100 bottes, 8.00 à 10.00. Paille de 2.50 à 3.00.

Marché de Beauharnois, Beauharnois, 27 Juin 1872.—Pois de 2d à 4s 2d, Orge par 50 lbs 2 G à 2 G, Avoine 1 11 à 1 11, Sarrasin 2 G à 00, Fleur de campagne par qt. 14 0 à 14 G, do d'avoine 11 0 à 12 G, do blé n'Inde 9 G à 10 9, do Sarrasin 8 G 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 0 5 à 0 6, Bœuf par 100 lb 27 0 à 30 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 6, Syrop par gallon 5 0 à 6 0 Miel par lb 0 9 à 0 0, Onions 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.

## Marché de Québec, 27 Juin.

Fleur extra supérieure, 7.25 à 8.00; do extra 00 à 7.25 do de goât 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 Gruau 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 léve qualité par 100 lbs. 11 à 13 00 2c 9.00 à 10; 3e 8 à 9.00; 1ère qualité par lbs. 10 à 13c. Mouton, 1ère qualité, par lbs. 9c à 10c. 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 bl de 200 lbs 15.00 à 16.00; do par lb, 8 à 10, Morue verte, par quart 3.75 à 4.00 do en druft 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 qt 3.75 à 4.00 Volailles par couple 70 à 80. Oies 70 à 80 Dindes de 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 qt. 4.00 à 6.00 Oignon 7 par qt 3.50 à 4.50 Foin, par 100 bottes 11.0 à 10 Paille de 5 à 5.50 Peaux vertes inspectées par 100 lbs 00 à 00.00 do mouton non préparées chaq. 00 à 00 do Veau do par livre 00 à 00 Laine par Lbs 00 à 00 Bois, par cord: (2 pieds 6 pouces), 5.00 à 5.00.

## Sorel 27 Juin 1872

Pois par minot 0.80 à 1.00 Avoine 0.36 à 0.00 Sarrasin 0.50 à 0.00 Fleur au quintal 2.75 à 3.00 do de Bled 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 de 0.25 à 0.60 Dindes par couple 1.50 à 2.00 Oies de 0.80 à 1.20 Poules de 0.40 à 0.70 Poulets de 0.00 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 à 0.45 Foin le cent 6a 8.00 Paille de 3a 4.00

Pour déjeuner—Epps's Cocoa Cacao de Epps Agréable et réconfortant.—"Pa uno 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 *Liniement 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'estomach, employez le *Liniement 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. Practar constata la présence, d'empois, arcanon, tonnin, acide gallique, matières grasses, lining matière colorée rouge, sels de chaux, et potasse de fer. Il obtint aussi une huile volatile avec de l'acide hydrycyanic. 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 hydrycyanic. 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 Sh-shouee, 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.

## AVIS AUX CONSTRUCTEURS.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues au Bureau du Surintendant des travaux du St Maurice, Trois-Rivières, jusqu'au DIXIÈME 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 Grands 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.



ARRANGEMENT D'ETE,

DE MONTREAL A L'EST.

	No 1 passager A.M.	No 3 Express P.M.	No 5 passager P.M.	No 7 passager P.M.
Montréal.	7.00	8.30	1.45	10.30
Belœil....	8.10	0.00	2.55	11.35
St Hilaire	8.15	9.25	3.05	11.40
Soixantes	8.35	0.00	3.25	00.00
St Hyacin	9.00	9.55	3.50	12.20
St Liboire	9.30	0.00	4.13	00.00
Upton...	9.45	10.25	4.25	00.00
Acton....	10.05	10.40	4.40	1.15

DE L'EST A MONTREAL.

	No 2 passager A.M.	No 4 passager P.M.	No 6 passager P.M.	No 8 passager A.M.
Acton....	9.00	6.20	6.50	3.20
Upton...	9.20	0.00	7.10	3.50
St Liboire	9.30	0.00	7.20	0.00
St Hyacin	9.55	7.05	7.50	4.30
Soixantes	10.20	0.00	8.15	4.55
St Hilaire	10.35	7.40	8.35	5.15
Belœil.....	10.40	0.00	8.40	5.20
Montréal...	11.50	8.40	9.45	6.35

SYROP D'HYPPOPHOSPHITE

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

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

JAMES I. FELLOWS, Chimiste

St. John, N.B.

24 avril, 1871.

Arbres, Oignons, Bordures,

Graines, Vases à fleur et à fruit—Catalogue—

25 cts. J. K. PHENIX, Bloomington Nurseries, III.

16 F J A.



Proclamons la bonne nouvelle!

Que le Grand Remède Shoshonee et Pilule de l'Éminent Homme-Médecin Indien, le Docteur Lewis Josephus, de la grande Tribu de Shoshonee, Colombie Anglaise, accomplissent les guérisons les plus merveilleuses et les plus étonnantes que l'on ait jamais mentionné dans le monde. Jamais dans les annales de l'École Médicale Canadienne, un tel succès n'a marqué jusqu'ici l'introduction d'aucune médecine.

POURQUOI?

Simplement parce que les nombreux ingrédients médicinaux précieux (tels que les extraits de l'écorce de cerisier sauvage, Podophyllum, Juniper, Quassia, Smartweed, Dandelion, Hyoscyamus, Nux Vomica, extrait composé de Colocynthe, Jalap, Socotrine, Aloes, Capsicum etc., etc.) qui entre 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 prendre en toute sûreté, avec la certitude qu'elle opérera une guérison permanente dans toutes des 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 dernière phase de la consommation. On pourra obtenir en se procurant le traité ou l'almanach 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 gratis, contient aussi des témoignages et des certificats de guérisons.

1 riz 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-Vale, J. Morrier. Roxton-Falls, Marshall et Jackson. Milton, Thos. Hackett. Chambly, John Hackett. Roxton-Pond, R. A. Kimpton. 24 août 1871.

Les médicaments du jour sont

LE LE  
REMEDE REMEDE  
DU DU  
PERE BRUND PERE BRUND



Qui est un ANTI-DOULEUR universel et la PENACÉE DES INDIENS qui surpasse en activité toutes les SALSEPARILLES en usage.

En vente chez tous les pharmaciens et spécialement chez les propriétaires.

PICAULT & FILS,

Pharmaciens-chimistes.

75, Rue Notre-Dame, coin de la Rue Bonsecour, MONTREAL

Consultations gratis. 1. septembre 1871.—



Guérison de la Bronchite.

Smithfield.

J. C. CHAMBERLAIN, écuyer.—Le présent est pour certifier qu'il y a environ trois ans, je suis 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 continuais à empirer. Enfin on me conseilla de faire usage du Grand Remède Shoshonee. J'en achetai une bouteille et je la pris et quand je crus que j'étais près fini je commençai à ressentir un peu de mieux. Je continuai à en faire usage jusqu'à ce que j'en eus pris trois bouteilles, quand à ma satisfaction, je trouvai que j'étais aussi bien que je l'avais été avant ma maladie, et j'ai conservé ce bien-être depuis.

JOHN SILVER.

Assermenté devant moi, à Smithfield, ce 6e jour d'avril 1870.

J. M. WELINGTON, J. P.

GUERISON ÉTONNANTE 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 poumons. Le médecin l'avait abandonnée. Il avait déclaré qu'il y avait des tubercules sur les poumons et que la médecine ne pouvait rien faire. En dernier ressort j'achetai une bouteille du Grand Remède Shoshonee. Au bout de deux jours, les symptômes 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 Episcopale Méthodiste

AGENTS.—St. Hyacinthe, Dr. E. St. Jacques Ste. Marie de Monnoir, C. F. Beauchemin Upton, J. Mallette. Acton-Vale, J. Morrier. Roxton-Falls, Marshall et Jackson. Milton, Thos. Hackett. Chambly, John Hackett. Roxton-Pond, R. A. Kimpton. 24 août 1871.

Voitures! Voitures!

—000—

On trouvera à la Boutique de M. OLLIVIER DION, de West-Shefford plusieurs voitures d'été et d'hiver finies avec goût. M. Dion est connu pour son habileté et pour faire du bon ouvrage. Il n'emploie que du bois de première qualité. Quoiqu'établi seulement depuis le 1er janvier à cette place, il a déjà eu beaucoup d'encouragement, grâce à sa bonne renommée et à son honnêteté.

Ceux qui auraient besoin de voitures n'ont qu'à visiter sa boutique ou ils trouveront de l'ouvrage garanti de premier goût et à grand marché.

West-Shefford, 15 mai 1872.



