

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

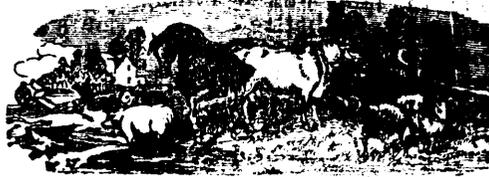
- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

Pagination continue.

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

JOURNAL D'AGRICULTURE.

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



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

Vol. 2

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 10 Mai 1871.

No 33

Courrier de St Hyacinthe



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

TARIF DES ANNONCES.

Première insertion, 8 cts. par ligne, chaque insertion subséquente, 2 cts.

Adresses d'affaires, \$3 par année.

Annonces Commerciales, et autres traitées de gré à gré.

JOURS DE PUBLICATION.—Edition semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi Edition Hebdomadaire, Vendredi. *The Farmer's Journal*, Jeudi.

Le *Journal d'Agriculture* paraît le Mercredi de chaque semaine. Le prix de l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts: d'avance. Pas d'avance \$1.

**

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

CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3, 6 m. \$1-50

do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2

1 fois par semaine, 12 mois \$1-50, 6 m. 75c

do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1

1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1

" " " " E U \$2 g b

Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1

Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franç de Poru) comme suit.

CAMILLE LUSSIER,

Bureau du Courrier

St. Hyacinthe,

P. Q.

La *Gazette Officielle* de Québec de samedi dernier nous apporte la nomination de M. Ant. Casavant, de St. Dominique, comme membre du Conseil agricole de cette province.

Nous connaissons personnellement M. Casavant et nous pouvons dire que le gouvernement a fait là une nomination des plus recommandables. Le nouveau membre du conseil est un cultivateur pratique qui a étudié la théorie de son état. Ses avis seront certainement très-utiles dans les délibérations de la chambre d'agriculture.

Nous félicitons M. Casavant de la confiance dont il vient d'être l'objet de la part du gouvernement.

Nous avons reçu les statuts de la dernière session de Québec.

Notre marché de samedi était peu considérable. Les grains sont toujours au même prix. Les viandes sont cher.

Température.—Le printemps de 1871 est vraiment exceptionnel: Pour sortir, il faut prendre son paletot et son parapluie; à la maison, il faut garder le coin du feu; et cela au 9 de mai.

Depuis quelques jours nous avons eu un temps désagréable, outre la pluie qui tombe nuit et jour le temps se tient au froid tellement que les personnes qui ont déjà semé expriment des craintes sur leur récolte prochaine. On pense que cette pluie froide va, si non détruire beaucoup endommager le peu de semence déjà faites. Inutile de dire que nos routes dans la campagne sont dans un état affreux aussi voit-on très peu de monde sur nos marchés. Tout le commerce de fait se ressent de ce mauvais temps, et les marchands de la campagne semblent attendre une température plus favorable pour venir à la ville compléter leurs marchandises d'été. *Minerve.*

Dans la paroisse de Notre-Dame du Lac, diocèse de Québec, un cultivateur, de 44 minots déblé de semence, a récolté 600 minots; un autre de seize minots en a récolté 324; un troisième, de 28 minots, 475; un quatrième de 19 minots, 350 et de 16 minots d'orge, 330; un cinquième de 4 minots d'avoine, 104; enfin un sixième de dix minots de blé, 176 minots et de 6 minots d'avoine 132.

Que nos fermiers s'efforcent tous de faire produire à leur terre un tel rendement et leurs peines ne seront pas perdues.

De 1790 au 31 décembre 1870, le nombre total des immigrants aux Etats-Unis a été de 7,803,360, dont plus de la moitié venant de l'Empire Britannique ou de ses possessions. Après la Grande-Bretagne, c'est l'Allemagne qui a fourni le plus d'émigrés, puis la France. Il en vient aussi un grand nombre de Suède et de Norvège. 4,063 russes seulement ont émigré dans l'espace de 80 ans. C'est pendant la discorde de 1850 à 1860 que l'immigration

aux Etats-Unis a atteint son chiffre le plus élevé, soit 2,598,214.

Des cerises sont en vente à San Francisco et la récolte de fruits de la Californie promet d'être immense. La vendange est estimée à 10,000,000 gallons.

Le Sirocco composé d'Hypophosphite de Felows est un excellent tonique pour les nerfs. Il exerce une influence directe sur les systèmes nerveux et par ce moyen il donne de la force au corps.

Vendredi dernier, la glace du lac Beauport était assez solide pour porter un homme. Avant hier au soir un pêcheur avait tendu des filets, et hier matin en les visitant il a retiré six belles truites dont l'une mesurait 16 pouces. *Journal de Québec.*

Nous avons reçu une communication du club agricole de St. Antoine au moment où nous commençons à imprimer le présent numéro. Nous serons heureux de la publier dans le prochain.

Une autre communication sera également publiée avec plaisir.

Nous avons reçu cette semaine du comté de Champlain 311 abonnements nouveaux à notre journal. Nous devons beaucoup de remerciements aux cultivateurs de ce comté pour l'encouragement qu'ils nous donnent. Nous devons les mêmes remerciements à d'autres comtés qui les uns nous ont envoyé 100 et les autres 200 abonnés.

Ces abonnements nous viennent par l'entremise des sociétés d'agriculture.

Il semble également que nous ayons un peu le droit de nous féliciter nous-mêmes de voir notre œuvre ainsi appréciée. Plus le public nous favorisera, plus nous ferons d'efforts pour continuer à mériter ses sympathies.

La *Semaine Agricole* annonce qu'elle ne paraîtra désormais que tous les quinze jours. Mais si l'encouragement qu'on lui a donné jusqu'aujourd'hui continue, elle donnera 52 pages au lieu de 16 pour 50 centes.

La *Semaine* est un bon et utile confrère dont le succès nous réjouirait.

DES VACHES BEURRIERES.

Les vaches qu'on garde pour la fabrication du beurre demandent à être richement nourries. Ainsi, en été, si pour une raison ou pour une autre le paccage qu'on donne aux vaches n'est pas abondant, il faut leur donner une ration de nourriture autre que l'herbe. On y gagnera certainement.

Il faut aussi faire bien attention que les vaches soient bien abreuvées; car il est constaté que plus une vache boit, plus elle donne de lait; pourvu bien entendu qu'il n'y ait pas un excès, car, c'est comme dans toute autre chose, l'excès est nuisible.

Une boîte de son démêlé bien clair, est un traitement excellent pour faire donner du lait aux vaches. Le son est une nourriture rafraichissante et tous les rafraichissants sont favorables à la production du lait.

Il faut prendre garde que les vaches ne soient point exposées au mauvais temps: les pluies froides leur sont dommageables. Tout en bien soignant les vaches, il ne faut pas chercher à les trop engraisser; un état de bon ordre ordinaire est plus favorable à la production du lait que la trop grande graisse.

Il ne faut pas faire trop marcher les vaches.

Il faut aussi leur donner des remises où elles peuvent se mettre à l'abri des rayons trop ardents du soleil et des mauvais temps.

Quand on leur donne de la nourriture à part celle qu'elles peuvent manger dans leur parc, il faut leur donner quelque chose qu'elles mangent avec autant d'appétit que l'herbe des champs. Ainsi de la paille sèche, de la vieille paille de l'année précédente ne serait pas une bonne nourriture.

Du foin coupé de bonne heure et serré en bon état remplace avantageusement l'herbe des champs.

Ces précautions, quand elles sont observées, augmentent la quantité et la qualité du lait.

M A I.

C'est dans ce mois que se fera la plus grande partie des travaux; le mois d'avril n'ayant pas été beaucoup favorable.

Malgré le mauvais temps, les cultivateurs ne doivent pas se décourager. La végétation se trouve en arrière; mais l'expérience démontre que dans de pareilles circonstances, la végétation est plus rapide une fois que la chaleur est arrivée. De sorte qu'à une époque donnée, elle est aussi avancée que si elle eût commencée plus de bonne heure.

Au reste, quels que soient les obstacles qu'il rencontre, le cultivateur laborieux et intelligent ne se laisse pas abattre et sait toujours tirer parti de son terrain. Que ces obstacles ne vous engagent pas à hâter l'ouvrage outre mesure. Sans doute il vous est permis de vous dépêcher, mais que ce ne soit pas au détriment de la perfection de l'ouvrage.

On y gagne toujours à bien faire les choses.

On peut faire manger aux animaux dans ce mois le reste des racines qu'on a récoltées l'année dernière.

C'est dans ce mois qu'on sème les batteraves.

Plantez vos patates de bonne heure.

Aussitôt que votre jardin est fait, mettez vos poules dans un endroit où elles ne peuvent lui faire dommage.

Ne mettez pas vos animaux dans vos prairies.

Ne vendez pas de fumier et tâchez de vous en procurer autant que possible. Le fumier pour un cultivateur, c'est de l'argent en banque.

Prenez garde à vos moutons dans cette saison; il vient quelquefois des mauvais temps qui peuvent leur faire bien du tort. Tondez-les de bonne heure.

Usage des principaux amendements de la chaux.

Les principes développés jusqu'ici prouvent l'utilité dans toutes les terres d'une substance alcaline, qui puisse neutraliser les acides formés par le travail de l'organisation des plantes. La chaux remplit très convenablement ce but, pour plusieurs motifs. D'abord, elle est peu soluble dans l'eau, à son état naturel; puis elle attire l'eau et l'acide carbonique de l'air et les condense, en développant une chaleur considérable; on a pu s'en convaincre en voyant éteindre de la chaux par les maçons. Le carbonate qu'elle forme lentement, quand on l'expose à l'air, est insoluble et développe un courant électrique très doux et très favorable à la végétation. Puis, quand un acide éminemment venant chasser peu à peu l'acide carbonique absorbé, ce dernier n'en reste plus moins de préférence à la surface du sol, à cause de sa pesanteur spécifique, et il y est décomposé par les feuilles qui s'en nourrissent.

La plus grande partie des sols de France manquent du principe calcaire; la chaux leur est donc utile. Tout sol, dit M. Purvis, compose de débris granitiques, de schistes, presque tous les sols sablo-argileux, ceux humides et froids de ces im-

menses plateaux argilo-siliceux qui lient entre eux les bassins des grandes rivières; le terrain sur lequel la fougère, le petit jonc, la bruyère, les petits carex blancs, le lichen blanchâtre, viennent spontanément; presque tous les sols infestés d'avoine à chapelet, de chiendent, d'agrostis, d'oseille rouge, de petite mauve; celui où on ne recueille que du seigle, des pommes de terre et du blé noir; où l'esparcette et la plupart des végétaux de commerce ne peuvent réussir; où cependant les arbres de toute espèce, et surtout les essences résineuses et les châtaigniers réussissent mieux que dans les meilleures terres; tous ces sols ne contiennent pas le principe calcaire, et tous les amendements où il se rencontre leur donneront les qualités et y feront naître les produits des sols calcaires.

On emploie la chaux de différentes manières: toutes sont bonnes, si elles sont judicieusement employées. On conçoit bien, par exemple, que si la chaux est utile en neutralisant les acides, il ne faut pas qu'elle soit en quantité assez grande pour déterminer la formation de ces acides aux dépens des organes des végétaux qu'on veut faire croître.

Veut-on, au contraire, réduire en engrais des végétaux dont on n'attendrait pas volontiers la décomposition, en déterminant une réaction acide, et principalement d'acide acétique. Il se forme un acétate de chaux soluble, qui n'est pas nuisible, et qui d'ailleurs s'écoule dans la terre avec le temps. Après la fermentation acide, la fermentation putride se développe, et on sait que celle-là est très favorable. La chaux changée ainsi en carbonate et en acétate, les plantes réduites en fumier très promptement contribuent à faire un très bon engrais. Plusieurs agriculteurs s'en servent sous différents noms, et en vantent les beaux résultats.

Lorsque la chaux est employée simplement sur la terre à cultiver, comme amendement direct, on la dispose en petits tas à peu près comme on dispose le fumier. On la laisse exposée à l'air jusqu'à ce qu'en absorbant l'eau elle se trouve détrempée ou réduite en poussière; on l'épand alors sur le sol comme le fumier, et on laboure.

On emploie un autre procédé plus parfait, mais aussi plus dispendieux. Il consiste à recouvrir chaque tas de chaux d'une couche de terre, en quantité cinq ou six fois plus grande que le volume de la chaux éteinte. Lorsque celle-ci commence à foisonner, on remplit de terre les crevasses qui ne manquent pas de se former, et lorsque la chaux est tout à fait réduite en poussière, on retourne le tout en mêlant terre et chaux. On recom-

mence quinze jours après, si l'on a le temps, et après une autre quinzaine, en épand le tout sur le sol.

Les tas doivent avoir de 6 à 12 pouces en tous sens, et être éloignés les uns des autres de 18 à 20 pieds.

Si la chaux est chère dans le pays, et que les circonstances de temps, de main d'œuvre, de transport le permettent, on fait un *compost* de chaux et de terre, ou mieux encore, des tranches de gazon ou de tourbe. On fait un premier lit de terre d'environ un pied d'épaisseur; on le recouvre d'un lit de chaux, on place un second lit de terre, puis un autre lit de chaux, et ainsi de suite, en terminant par un lit de terre. Lorsque la chaux se délite, on recoupe la masse pour mêler le compost: au bout d'une quinzaine de jours, on le recoupe encore, et l'on épand sur le sol le plus tard possible.

Cette méthode a l'avantage d'activer le changement en engrais des racines des gazons, de ne jamais laisser la chaux en surabondance sur certains points du sol, de n'en laisser perdre aucune partie, d'échauffer une masse considérable de terre et de la rendre plus poreuse. C'est à peu près la seule méthode usitée aujourd'hui dans la Belgique, les départements du nord de la France et quelques autres.

Les doses des chaulages sont différentes suivant les différentes espèces de terre, et aussi suivant les usages de chaque pays. Les chaulages du département de l'Ain, qui datent de soixante ans, se font encore sentir aujourd'hui: il est vrai qu'ils ont été très considérables, puisqu'on employait jusqu'à cent hectolitres [L'hectolitre équivaut à environ trois minots] par hectare [environ deux arpentés carrés] dans certains terrains. Après un chaulage bien fait, les terres à seigle se convertissent en bonnes terres à froment: au lieu de produire 3 à 4 semences en seigle, elles en produiront 7 à 8 en froment, et le produit, dans les terres à froment, s'accroît de 2 à 3 semences. Les Anglais, dont le climat est froid, emploient quelquefois jusqu'à 600 hectolitres par hectare.

Dans certains pays du Nord, on distingue le *chaulage foncier*, qui consiste à donner au sol tous les dix ou douze ans, quarante hectolitres de chaux par hectare; on mêle souvent à la chaux un tiers, et jusqu'à moitié de cendres de tourbe ou de houille. Le *chaulage* d'assolement se répand en compost sur les céréales de printemps et les prairies ou pâturages qui ne sont pas arrosées. Cette sorte de chaulages se renouvelle tous les quinze ou vingt ans.

Dans la Sarthe, on emploie la chaux en compost, à raison d'un huitième de chaux sur sept huitièmes de terre ou terreau. La quan-

tité de chaux employée ne dépasse guère dix hectolitres par hectare. On met alternativement sur le sol un rang de tas de fumier et un rang de tas du compost. Cette méthode donne des résultats extraordinaires.

Je n'ai pas besoin de dire que les chaulages ne dispensent pas des engrais. Il est bien vrai que la chaux a pour but d'attirer l'acide carbonique de l'air et tout celui que la fermentation pourrait dégager de trop pour le rendre ensuite peu à peu aux plantes, et qu'en ce sens, la chaux peut être considérée comme un demi-engrais. Mais, d'un autre côté, la chaux, en multipliant les courants électriques, et en attirant les acides, active la fermentation des engrais, comme nous le verrons plus tard. Elle aurait donc pour résultat d'épuiser le sol, si le cultivateur ne pratiquait pas cette sage maxime avec le plus grand soin:

“ Rends à la terre par les engrais tout ce que tu lui enlèves par les récoltes.”

Lorsqu'on chaulera des terres, on aura grand soin d'agir par un temps assez sec pour que la chaux ne se réduise pas en bouillis. Dans cet état, en effet, elle perd toute sa chaleur; elle n'est plus perméable à l'air et aux gaz; ce n'est plus qu'un mortier inerte qui ne peut pas convenablement se mêler à la terre. Cette réflexion fera comprendre qu'on doit employer très rarement la chaux dans les sols humides; il faut les dessécher préalablement.

On chaulera très modérément les sols sableux et chaud; c'est de la fraîcheur qu'il faut à ces terrains, et quoique la chaux attire considérablement l'humidité, elle attire aussi la chaleur, et pourrait contribuer à “ brûler,” comme on dit, les récoltes.

La quantité moyenne de chaux qui paraît suffire au sol est de trois hectolitres par hectare, chaque année, quoique les Anglais s'écartent beaucoup de cette règle.

On pourra me demander ce que devient cette chaux, car les végétaux n'en absorbent guère. Il est certain que la quantité de chaux qui a passé dans le tissu des végétaux n'équivaut guère qu'à un demi-hectolitre par hectare et par an. C'est un sixième seulement de ce que je conseille de donner au sol. C'est que la chaux est un peu soluble dans l'eau, et que jusqu'à ce qu'elle forme un sel insoluble, il s'en écoule une certaine quantité par l'effet des pluies.

Lorsque nous parlerons des engrais proprement dits, nous verrons qu'un des produits de la décomposition des engrais est un terreau formé en partie d'un acide ou d'acides peu différents les uns des autres, et auxquels on a donné les noms “ d'acide ulmique, acide hu-

mique, acide gélique,” et qui forment avec la chaux des “ ulmates, humates ou géates” solubles. Une partie est pompée certainement par les suçoirs des racines, mais une plus forte proportion doit se trouver entraînée hors de la portée des racines par les pluies qui se succèdent dans le cours d'un chaulage. Il faut remarquer pourtant que les pluies d'hiver ne sont pas défavorables sous ce point de vue, car pour toute décomposition il faut une température assez élevée, qui ne se trouve pas dans le sol pendant cette saison. Les pluies d'hiver n'enlèvent au sol que ce qui se trouve entraîné mécaniquement: tout le reste est insoluble.

La chaux qu'on trouve dans les eaux de sources vient en partie de la chaux entraînée naturellement par les eaux de pluie. Il est peu d'eau qui n'en contienne. Si on veut s'en assurer, on se procurera de l'oxalate d'ammoniac, et on en répandra quelques gouttes dans un verre plein d'eau, même filtrée: il se formera un dépôt ou un trouble d'oxalate de chaux, qui accusera d'une manière bien évidente la présence de la chaux dans l'eau essayée. (L'eau distillée n'est pas troublée par l'oxalate d'ammoniac.) Il ne faut donc pas admettre l'opinion de ceux qui croient qu'un chaulage suffit pour bien des années et n'a pas besoin d'être réitéré, d'autant moins que certains sels tout à fait insolubles, l'oxalate de chaux, par exemple, s'il s'en forme, ne peuvent avoir dans le sol qu'une action purement mécanique.

Des cultivateurs peu éclairés ont fait à la chaux de vifs reproches. “ Elle épuise le sol,” disent-ils... C'est vrai; si l'on ne fournit pas d'engrais à la terre, la fécondité que lui donnera d'abord la chaux sera bien vite épuisée, faute d'aliments. “ Elle brûle les récoltes,” ajoute-t-on. Oui, quand elle est employée sans discernement dans les terrains trop chauds. Enfin, “ elle ne produit aucun effet,” prétend-on. Cela est encore exact, mais quand on la laisse former bouillie sans se déliter, ou quand on l'emploie sur un sol déjà calcaire. Tout cela s'explique par les principes que nous avons développés. Qu'on emploie donc la chaux, mais qu'on l'emploie avec discernement, on s'en trouvera bien.

M. DUCOIN.

Quelques journaux recommandent aux cultivateurs de mettre du sel en quelque endroit pour que les animaux puissent en manger à leur fantaisie. Il n'y a pas de danger qu'ils en mangent plus que leur appétit, ni qu'ils se fassent dom-

CULTURE DES CAROTTES.

Les carottes viennent dans une terre grasse légère et dans les sols sablonneux.

La carotte est surtout à remarquer parce qu'elle facilite la digestion.

Le sol doit être bien pulvérisé et fourni de fumier pourri.

La graine doit être mise à environ un pouce dans la terre et en rang. Une once de graine est suffisante pour cent pieds de rang.

Lorsque les carottes sont sorties de terre, il faut les éclaircir de manière à laisser une espace de quatre pouces entre chaque plant.

Elles croîtront rapidement si on a le soin d'ameublir la terre et les mauvaises herbes ne viennent pas les étouffer. Sarclez.

DES FEVES.

C'est dans un terrain chaud, riche et tendre que les fèves viennent le mieux.

La fève se plante par sillons à 2 pouces environ dans la terre et éloignée également de deux pouces dans le rang. Quand la plante est sortie de terre d'environ quatre pouces, il faut renchausser et immédiatement avant qu'elle fleurisse, il faut encore renchausser avec de la terre molle. Il faut aussi sarcler souvent afin que les mauvaises herbes ne les étouffent point.

Les Mohawk hâtives sont l'espèce la plus robuste. Elles ne sont pas attaquées par des gelées qui font souvent périr d'autres espèces. Elles rapportent beaucoup et possèdent de longues cosses.

Les "Valentines" hâtives sont aussi une bonne espèce qui rapporte beaucoup.

Les fèves grimpantes sont plantées dans des fosses éloignées les unes des autres de deux à trois pieds; on met cinq ou six fèves dans la fosse et on les recouvre d'environ deux pouces de terre. Il est inutile de les semer avant que la terre soit réchauffée.

Il faut planter des gaules pour soutenir le plant de ces fèves.

Les cultivateurs qui plantent du blé-d'inde trouveraient du profit à semer des fèves grimpantes avec du blé-d'inde, mais lorsque celui-ci a reçu son premier renchaussage.

Les tiges de blé-d'inde leur serviraient de support.

Ces fèves sont plus nourrissantes que les patates.

DES MOUTONS.

L'opinion la plus généralement reçue aujourd'hui est qu'on doit tondre les moutons de bonne heure.

Depuis le milieu de mai jusqu'au premier juin est l'époque la plus favorable; même si le temps n'était pas tout-à-fait chaud.

Quand on retarde trop à tondre les moutons, leur laine absorbe beaucoup plus de graisse; et cette graisse sort de leur corps et occasionne un dépérissement.

C'est pour eux une source d'épuisement.

En outre, ils ne se trouvent pas en un bon état pour profiter de la richesse de l'herbe à la saison du printemps: car, c'est admis que l'herbe au printemps fait plus de profit aux animaux, que plus tard, dans une saison plus avancée et plus chaude.

En tondant les moutons de bonne heure, leur laine croît rapidement et leur toison est meilleure l'automne.

En ne les tondant pas de bonne heure, vous les tenez dans un état de faiblesse nuisible.

Les moutons tondus de bonne heure prennent généralement un meilleur hiver.

Quelques personnes croient qu'il n'est pas aussi nécessaire de donner à boire aux moutons qu'aux autres animaux. C'est là une erreur grave: Les moutons, s'ils ne boivent pas, c'est qu'on ne leur donne pas d'eau. Mais donnez-leur en et vous verrez qu'ils s'en trouvent aussi bien que les autres animaux.

Donnez-leur du sel et de l'eau propre.

DE L'AMELIORATION DES SOLS SABLONNEUX

Un correspondant écrit ce qui suit au *Courier Gentleman*:

Il y a à peu près 25 ans que je deviens propriétaire d'un terrain sablonneux d'environ 9 acres en superficie. Durant les trois ou quatre années précédentes, on n'avait pu retirer de ce sol qu'environ une dizaine de minots de blé d'inde par acre. Je le fis labourer profondément, et le semai fort en avoine. Au moment où l'avoine commençait à mûrir, je fis labourer et mit environ 70 minots de cendre provenant d'un four à chaux. Je le semai alors en seigle, en trèfle et en mil. J'obtins une belle récolte de seigle, et pendant plusieurs années, le terrain offrit une belle pelouse. J'établis ensuite une rotation dans la culture comme suit: du blé ou du seigle, suivi par une année paccagée ou laissé en foin. Je semai aussi des patates ou du blé-d'inde. J'avais mis très-peu de fumier, et cependant j'obtins les plus beaux résultats.

CULTURE EN VUE DE LA PROSPÉRITÉ DES ABEILLES.

Il est rare qu'il n'y ait pas autour de soi, dans la campagne, des parcelles de terrain incultes ou des bruyères délaissées, ayant un peu de terre capable de produire des fleurs. Or, *point de fleurs point d'abeilles*. C'est un axiome apicole.

Un spéculateur, gravement atteint par des combinaisons désastreuses de bourse, résolut de se retirer à la campagne: il s'exila dans une petite maison, au fond d'un pauvre village, où il avait conservé quelque hectares de terrain patrimonial. Quelques ruches en ruines lui inspirèrent l'idée d'élever des abeilles, afin de voir quelques êtres travailler pour produire, après avoir vécu avec des hommes qui travaillaient pour ne rien faire. Le village était habité par des agriculteurs cultivant peu et mal le triste sol sur lequel ils vivaient. Quant aux fleurs, il n'y en avait guère.

Notre spéculateur, qui n'était pas un sot, se procura sans rien dire des graines de plantes rustiques. Les jours de pluie, il se promenait dans les environs du village, répandant le long des sentiers, autour des buissons, sur un sol inculte, les graines dont ses poches étaient toujours remplies. En le voyant gesticuler sur le bord des routes, sur les landes et les pâturages, on le crut fou, et les fortes têtes de l'endroit riaient tout haut des manies du nouvel arrivant.

Le printemps venu, les fleurs s'épanouirent, et les abeilles, trouvant une ample provision, se multiplièrent comme par enchantement. Il est impossible de se faire une idée du changement qui s'opéra dans un rayon de quelques kilomètres. Tout prit un aspect animé, la nature parut se réveiller. La prospérité des ruches de ce novateur naïf et intelligent frappa les gens du village. Ils se procurèrent aussi des abeilles plantèrent des arbres fruitiers, introduisirent dans les clôtures, à la place des arbustes inutiles, ceux que nous avons signalés. La luzerne et le sainfoin quittèrent les haies et les fossés du chemin pour prendre place peu à peu dans les champs envahis par de maigres récoltes consécutives de céréales, ou par la jachère inproductive; les prairies artificielles vinrent fournir une abondante nourriture pour le bétail, en apportant aux abeilles les trésors contenus dans le calice des fleurs. En dix ans l'aspect du pays changea: l'aisance remplacée la misère; La prospérité de chacun assura le bonheur de tous. Ce village fut appelé le *Village aux abeilles*. Il n'avait fallu que l'exemple d'un homme instruit pour y amener cette métamorphose. *L'Apiculteur*

NOTRE CREDIT EN ANGLETERRE.

En dépit des efforts d'une certaine classe de gens pour faire croire à tout le monde, à l'étranger comme à l'habitant de la Puissance, que notre pays s'en va à la ruine, les capitalistes d'Angleterre ne nous croient pas si voisins de la banqueroute qu'on cherche à le leur faire croire. Tous les hommes de jugement et d'expérience ont la meilleure opinion de notre situation financière comme de notre avenir. Les valeurs canadiennes sont en hausse sur les marchés monétaires anglais, et nos garanties sont acceptées partout avec empressement. L'investissement des fonds dans les entreprises canadiennes est jugé comme très avantageux et très rémunérateur. Tout dernièrement, la compagnie du Grand Tronc crut devoir demander un emprunt de £271,000 pour construire un pont à Buffalo; et de suite, il lui fut offert £1,200,000, c'est-à-dire près de cinq fois plus qu'elle ne demandait. Or, ces capitalistes sont des hommes d'affaires qui agissent en hommes d'affaires. Ils font comme tous ceux qui ont quelque argent à placer; ils ne l'exposent pas. S'ils voyaient un danger réel à faire leurs investissements dans nos entreprises; s'ils doutaient de notre solvabilité actuelle ou future, on ne se gênerait pas de nous refuser tout secours. Mais, loin de là; la connaissance qu'ils ont de notre activité, de nos affaires, de nos moyens, de nos ressources, de l'habileté de nos hommes d'état, les engage à favoriser une colonie dont la prospérité va toujours croissante.

Voici ce qu'on lit dans un article intitulé, "Moyen de transporter le commerce de New-York à Montréal."

"La Tribune de Chicago annonce avec satisfaction évidente que des mesures sont en voie d'arrangement pour établir une ligne de propulseurs qui ferait le service régulier entre Montréal et les ports des lacs d'en haut. Déjà on a établi des agences à Chicago, Toledo, Milwaukee et Détroit et plus tard on en établira dans tous les ports sur les lacs. Quinze steamers d'une capacité de 800 et 1500 tonnaux seront employés au transport du grain de ces ports à celui de Montréal où il sera transbordé à bord des vaisseaux transatlantiques de sorte qu'un seul transbordement sera nécessaire entre les ports de chargement à ceux de destination. La Tribune de Chicago cite ce qui suit comme une des raisons de cette nouvelle entreprise. Cette nouvelle ligne devra commander un patronage considérable pour la raison que de longs délaisseront absolument évités. Un autre désagrément qui sera évité ainsi que les pertes qui s'en suivent souvent sera l'ouverture des colis à New-York avec la garantie que le consignataire recevra les marchandises telles qu'expédiées et en bon ordre. Il y a ici un vaste plan imagine qui menace de transférer le commerce de New-York à Montréal par la raison que

les abus de la douane de New-York sont devenus insupportables. La conduite indigne et la vénalité du personnel de la douane à New-York soutenues par le parti républicain, ont conduit au mouvement qui doit faire de Montréal une heureuse rivale pour le commerce de l'Ouest et cela à nos dépens. Il n'y a pas de doute que le projet sera essayé. Chicago et les autres villes de l'Ouest ont été constituées en port d'entrée dans le but avoué d'éviter les délais de la douane de New-York et les extorsions des employés.

La Rivière Rouge du Nord renferme 60,000 milles carrés du territoire, le plus fertile du monde et le plus propre à la culture du blé. Les six nouveaux états anglais contiennent 65,000 milles carrés, mais une grande partie de cette étendue est couverte de montagnes. Quand on cultivera la vallée de la Rivière-Rouge, on estime qu'elle produira 600 millions de minots de blé annuellement.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 5 Mai.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, nominale 7.00 à 0.00; Extra 6.65 à 6.75; de fantaisie, 6.25 à 6.30; Supérieure fraîche moulue de blé de l'Ouest, 5.70 à 5.75; Superfine États de l'Ouest 5.55 à 5.60 facile; Superfine mi-forte de blé du Canada, 0.00 à 0.00; farine forte pour Boulangers, 6.20 à 6.50; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 5.70 à 5.75; superfine marques de la cité (de blé de l'Ouest, nominales, 5.70 à 5.75; Superfine No. 2 du Canada 5.35 à 5.40; États de l'Ouest No. 2 0.00 à 0.00, facilement nominale; Belle, 5.05 à 5.15; Moyenne 4.70 à 4.80; Recoupes 3.75 à 4.10; Farine en sac d'Ontario 3.00 à 3.05 sacs de la cité (livrée) 3.15 à 0.00. Marché ferme et cotes sans changement. L'Ouest a avancé 1 à 1½c sur le blé. Liverpool a avancé 3d sur la farine et ld sur le blé rouge. Les acheteurs continuent à tenir. Les détenteurs tiennent ferme. Le commerce local est actif et les demandes sont nombreuses. Un lot rond de 2,500 barils de la marque de la cité a été vendu à 5.70. La farine en sac ferme. Ventes supérieure extra 7.00; extra 6.65 à 6.75; de fantaisie 6.25; forte pour boulangers 6.20; mi-forte 6.00; superfine de l'Ouest 5.70 à 5.72½; No. 2 est rare et demandée. Reçu par le Grand-Tronc 1,843 barils. Reçu par le canal Lachine 1300 barils.

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

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—No. 2 Chicago et Milwaukee, de 1.29 à 1.31.

Mais par boisseau de 56 lbs.—Marché languissant. Offres 65c à 70c.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Rare. Les détenteurs demandent de 1.00 à 1.05.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Rare; les détenteurs demandent 46 à 47c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 65c à 70c selon la qualité.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché languissant. On le cote de 2.90 à 3.00 selon la qualité.

Fromage, par lb.—Marché tranquille; très-beau, 13c à 13½c; bon, 12½c.

Bouurre par lb.—Cotes sans changement; Inférieur, 12c à 13c; qualité moyenne, 13c à 14c; bon 14c à 16c; très beau, 20c à 22c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Mess 19.00; autre nominal.

Suindoux par lb.—Tranquille, 11c

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.27½ à 6.30; seconde 6.00 à 0.00; troisième 0.00. Perlasse nominale. Première 6.90 à 7.00; seconde nominale.

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

Orge par 50 lbs.....	£0 2 0
Avoine par 36 lbs.....	0 2 0
Pois par 66 lbs.....	0 4 0
Graine de lin.....	0 6 0

MARCHE AUX BESSIAUX.

Montréal, 8 mai.

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

Sorel, 6 mai 1871.

Fleur par quart.....	3 00 à 4 00
do do cent lbs.....	3 00 3 50
do Bled-d'Inde do.....	0 00 0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 50 0 60
Orge par 56 lbs.....	0 60 0 80
Pois par minot.....	1 00 0 00
Bled do.....	1 10 0 00
Bled-d'Inde, do do.....	1 00 0 09
Sarrasin, do do.....	0 50 0 60
Patates do do.....	0 50 0 60
Œufs par douzaine.....	0 20 0 25
Volailles par couple.....	0 50 0 60
Oies do do.....	0 75 1 00
Dindes do do.....	1 10 1 00
Pigeons do do.....	0 00 0 10
Beurre frais par lb.....	0 20 0 25
do salé do.....	0 20 0 21
Suindoux par lb.....	0 18 0 20
Miel do do.....	0 12 0 12
Lard frais par cent lbs.....	9 50 10 00
do mess par quart.....	20 00 25 00
Bœuf par cent lbs.....	5 00 6 00
Foin par cent bottes.....	8 00 9 00
Paille do do.....	0 06 0 08
Bois à la cord.....	2 50 3 00

Trois Rivières, 5 mai 1871.

Farine Blé par quintal....	3 00 a 3 35
Sarrasin.....	2 25 a 2 50
Moulée.....	1 50 a 1 60
Grain—Blé au minot.....	0 00 a 0 00
Pois.....	1 00 a 1 10
Orge.....	0 60 a 0 80
Avoine.....	0 45 a 0 50
Sarrasin.....	0 60 a 0 80

Gmino de Lin	1 60	a	1 65
Blé d'Inde	0 85	a	1 00
Légumes Patates au minot.	0 30	a	0 35
Fèves	1 20	a	1 40
Oignons	1 30	a	1 60
Laiterie Œufs par douzaine	0 15	a	0 29
Beurre frais par lbs	0 20	a	0 25
salé	0 18	a	0 20
Divers Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Miel par lbs	0 13	a	0 15
Saindoux	0 18	a	0 20
Lard par 100 lbs	9 00	a	10 00

Joliette, 5 mai 1871.

Fleur en poche	2 25	0	0 00
Avoine par minot	0 45	0	0 47
Goudriole dito	0 43	0	0 50
Pois à soupe par minot	0 85	0	0 95
Blé d'Inde par minot	0 00	0	0 00
Sarrasin dito	0 70	0	0 75
Poules par couple	0 00	0	0 40
Bœuf par livre	0 6	0	0 8
Moutons par côté	0 00	0	0 00
Lard par lbs	0 00	0	0 12
Lard par 100 lbs	09 00	0	10 00
Patate par minot	0 30	0	0 40
Beurre frais par lbs	0 17	0	0 20
ditto salé	0 14	0	0 17
Sucre d'érable par lbs	0 10	0	0 00
Suif par lbs	0 15	0	0 18
Foin par 100 bottes	6 00	0	7 00
Paille par botte	0 06	0	0 03
Miel la livre	0 00	0	0 00
Savon du pays	0 10	0	0 00
Oignons par tresse	0 25	0	0 30

St. Hyacinthe, 6 mai 1871.

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

Québec, 5 mai 1871.

FLEUR—extra supérieure	\$7 25	a	8 00
Extra	6 90	a	7 10
Fancy	6 60	a	7 75
Supérieure No 1	6 60	a	6 75
Do forte	7 30	a	7 70
Do No 2	5 30	a	5 80
En poche No 1 p 100 lbs	2 40	a	2 90
Grain p bri de 200 lbs	5 50	a	5 75
Farine d'avoine	6 00	a	6 25
Do de blé d'Inde, blanc			

par 200 lbs	4 50	a	4 06
Do do do jauné	4 25	a	4 40
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	9 00	a	10 00
Do par livre	0 8	a	0 10
Mouton do	0 08	a	0 10
Agneau par quartier	0 40	a	0 50
Lard frais par 100 lbs	7 00	a	7 50
Do par livre	0 8	a	0 10
Lard salé do	0 12	a	0 00 13
Jambon frais	0 08	a	0 08
Do salé et fumé	0 11	a	0 12

POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	16 50	a	17 00
Do par lbs	0 8	a	0 09
Morue verte par bri	4 50	a	4 75
Do en paquet	5 25	a	5 55
Do par lbs	0 3	a	0 0
Morue sèche par quintal	5 50	a	5 75
Huile de morue par gallon	0 58	a	0 60
Hareng du Labrador	5 50	a	6 00

DIVERS—Beurre frais par livre	0 20	a	0 22
Do salé do	0 18	a	0 20
Volailles par couple	0 50	a	0 60
Dindes do	0 00	a	0 0
Oies do	0 00	a	0 00
Canards do	0 00	a	0 00
Patates par minot	0 25	a	0 28
Oignons par baril	4 75	a	5 00
Avoine par minot	0 50	a	0 60
Pois de	1 00	a	1 10
Œufs, par doz	0 14	a	0 15
Fromage par lbs	0 14	a	0 25
Sucre d'érable p lbs	0 8	a	0 9
Pommes par bri	3 50	a	4 0
Laine p lbs	0 30	a	0 40
Bois par cordes, 2 1/2 p	3 00	a	4 33
Foin par 100 bottes	9 0	a	10 00
Paille do	4 50	a	5 00

PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb	9 50	a	10 00
De moutons, non prép. ch.	0 50	a	1 00
De veau do p lb	0 15	a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières	5 43	a	5 79
secondes	4 70	a	4 00
troisièmes	4 00	a	4 05
Perlasse, premières	5 16	a	5 10

Montréal 6 mai 1871

FARINE—Blé par 100 lbs	15 0	a	16 9
Farine d'avoine	12 6	a	13 0
Do de blé d'Inde	0 0	a	0 0
Do de sarazin	0 0	a	0 0
GRAINS—Blé par minot	0 6	a	0 0
Orge do	3 0	a	3 3
Pois do	4 3	a	4 6
Avoine do	2 6	a	3 0
Sarrasin do	2 6	a	2 7
Blé d'Inde	4 0	a	4 6

LEGUMES—Patates au sac	2 6	a	2 9
Fèves par minot	7 6	a	8 0
Oignons par do	0 5	a	0 6
LAITERIE—Œufs par doz	1 3	a	1 6
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 0
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERS—Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 5	a	0 7
Saindoux par lbs	0 9	a	1 0

VIANDES—Bœuf à la livre	0 4	a	0 7
Lard do	0 6	a	0 8
Mouton à la livre	0 6	a	0 8
Agneau au quartier	2 6	a	6 7
Veau à la livre	0 5	a	0 7
Lard finis par 100 lbs	40 0	a	45 0
Beuf do	30 0	a	35 0

VOILLLES—Dindes par couple	10 0	a	1 6
Dindes jeunes do	8 0	a	13 0
Oies do	7 0	a	7 6
Canards do	3 0	a	4 0
Poules do	2 6	a	3 9
Poulets do	2 6	a	0 0
GIBIERS—Canards sauvages	0 0	a	4 0
Pigeons	1 0	a	1 3
Pardrix	2 9	a	3 0
Lilèvres 1/2 couple	0 0	a	1 3

Foin, 1re qualité par 100 lbs	\$12	a	10
2me qualité	5	a	6
Paille, 1re qualité	5	a	6
Pommes par quart	2 50	a	5 00
Graine de lin, minot	1 50	a	1 60
do do do	4 00	a	4 50

St Jean, 5 mai 1871.

Fleur, par quart	7 60	a	7 25
par 100 lbs	3 50	a	3 60
de blé d'Inde p. 100 lbs.	2 00	a	2 10
de sarazin do	2 20	a	2 25
Avoine, par 40 lbs	0 50	a	0 60
Orge, 56	0 50	a	0 60
Graine de lin	1 40	a	0 00
de mil	3 75	a	4 00
Pois, par minot	0 80	a	1 00
Blé, do	1 30	a	1 40
Blé d'Inde par 56 lbs	0 70	a	0 80
Sarazin 50	50 0	a	0 60
Œufs par douzaine	0 20	a	0 22
Volailles par couple	0 40	a	0 50
Poulets do	0 20	a	0 35
Oies do	1 00	a	1 60
Dindes do	2 00	a	2 50
Pigeons do	0 00	a	0 10
Beurre frais par livre	0 18	a	0 25
salé do	0 17	a	0 20
Saindoux do	0 15	a	0 18
Miel do	0 10	a	0 12
Patates	0 25	a	0 30
Lard frais par 100 lbs	7 00	a	8 00
mess par quart	20 00	a	30 00
Bœuf par 100 lbs	5 00	a	6 00
Foin do bottes	7 50	a	9 00
Paille do do	2 00	a	3 00
Bois à la corde	3 50	a	4 00

Acton-Vale, 6 mai 1871.

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

Sherbrooke, 4 mai 1871.

Bœuf—par quartier	8	@	10
do livre	5	@	15
Mouton	10	@	12
Agneau	10	@	12
Lard par livre	9	@	19
Beurre—en tinette	20	@	25
do par livre	18	@	22
Fromage	11	@	13
Œufs	15	@	20
Dindes par lb	10	@	12
Poulets coupl.	25	@	40
Oies	40	@	50
Patates mint	45	@	50
Sucre d'érable	8	@	10
Sarrasin	45	@	50
en fleur par poche	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot	45	@	53
Laine	56	@	00
Foin, par ton	\$10	@	12
Paille do	\$5	@	6
Bois—dur, sec	\$3	@	00
do vert	\$1	@	2
Miel, la livre	00	@	00
Pois minot	80	@	1 25
Orge do	75	@	80
Blé do	1 25	@	1 50

Ottawa, 5 mai, 1871.

Fleur—Extra.....	6 75 a 7 00
No. 1	6 25 a 6 50
No. 2	5 00 a 5 50
En Poche—D'Automme	
par 100 lbs.....	3 00 a 3 50
" du Printemps	2 86 a 3 00
Farine d'Avoine.p.200lbs	6 00 a 6 25
Seigle.p.boisscau de 56lbs	0 00 a 0 00
Orge	48 " 0 75 a 0 00
Farine de Blé d'Inde....	0 00 a 0 00
Blé—D'automne.p.b.de 601lbs	1 20 a 30
du Printemps,	1 16 a 0 02
de Turquie,	0 00 a 1 00
Pois,	0 80 a 0 00
Avoine, "34lbs.,	0 54 a 0 56
Fève, "60lbs.,	1 25 a 1 00
LARD—Mess—par baril.....	20 50 a 12 00
Prime.Mess, par baril....	18 50 a 19 00
Prime	0 00 a 0 00
Frais	7 50 a 8 00
Jambons	0 15 a 0 6
Bœuf, par 100lbs	5 00 a 6 00
Mouton, par lb	0 6 a 7 00
Oies, chaque	0 45 a 0 54
Dindes	0 40 a 0 00
Volailles, par couple....	0 40 a 0 00
Canards	0 40 a 0 00
BEURRE—lère qualité	0 25 a 0 30
No. 1, en Tinette	0 20 a 0 00
No. 2	0 18 a 0 50
Oeufs	0 25 a 0 00
Pommes, par baril	3 00 a 4 00
PATATES—par minot	0 45 a 0 00
POIS—par tonne	15 00 a 18 00
Paille—par tonne	8 00 a 0 00
Bois—par corde	4 00 a 5 00
Bois mélangés	3 00 a 0 50
Epinette	2 50 a 3 50
Pin	2 25 a 0 50
PAUX	
Peaux—No. 1, par 100lbs, inspec.	8 50 a 0 00
No. 2, do do	8 00 a 0 00
No. 3, do do	7 50 a 0 00
Peaux vertes	7 00 a 0 00

St. Céciliaire, 6 mai, 1871.

Fleur—Farine de blé, par p100lb	\$2 50 a 2 60
d'Avoine do	2 50 a 0 00
de Sarasin do	2 00 a 0 00
Grains—Blé par minot.....	0 00 a 1 10
Pois do	0 85 a 1 00
Orge do	0 80 a 1 00
Avoine do	0 50 a 0 60
Sarrasin do	0 60 a 0 65
Lin do	0 00 a 0 00
Blé d'Inde do	0 90 a 1 00
Gaudriole do	0 60 a 0 75
Légumes—Patates do	0 25 a 0 00
Fèves do	1 40 a 0 50
Oignons do	1 50 a 2 03
Laiteries—Œufs par doz,	0 20 a 0 25
Beurre par lbs	0 20 a 0 25
do—salé en tinette	0 20 a 0 22
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 10 a 0 12
Miel do	0 10 a 0 12
Saindoux do	0 20 a 0 21
Suif la livre.....	0 10 a 0 12
Lard frais par 100 lbs	8 50 a 9 00
Bœuf par quartier..	0 05 a 0 06
moutons do	0 80 a 1 00
Bœuf à la livre.....	0 05 a 0 06
Lard par livre.....	0 11 a 0 12
Lard salé par livre..	0 12 a 0 13
Lièvre par couple..	0 00 a 0 00
Volailles—Dindes do	1 20 a 1 30
Oies do	1 20 a 1 25
Canards do	0 00 a 0 00
Poules do	0 30 a 0 35
Poulets do	0 40 a 0 45
Perdrix do	0 40 a 0 50
Pommes do	0 00 a 0 00
Pommes le quart....	0 00 a 0 00
Tabac	0 00 a 0 00
Foin par 100 bottes..	7 00 a 8 00
Paille par 100 bottes.	2 00 a 4 00
Bois—Pruche, par corde.....	\$2 00 a 0 00
Erable sèche do	3 00 a 0 00
Merisier do	2 50 a 0 00

Montréal, 8 mai 1871.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25 a 26
Do No 2, do23 a 24	
Slaughter.....	27 a 28
Rough.....	27 a 30
Erconô No 1	24 a 25
Do No 2	22 a 23
Vache cirée, légère.....	43 a 45
do do pesant.....	40 a 43
Veau ciré.....	55 a 85
Cuir à harnais.....	32 a 33
Buffle	le pied 15 a 17
Pebble	15 a 17
Vache en Kid	doz \$15 a 18
Vachefendue	la livre 31 a 33
Patent uni.....	le pied 19 a 20
do carlé	" 17 a 18
Peaux de mouton pesantes..	livre 27 a 33
do do légère... ..	25 a 30
Peaux vertes, No 1.....	la livre 9 a 10
No 2	9 a 0

A. KEROACK,
Marchande cuir, 505, rue St. Paul.

MARCHE DE BRIGITON.

Boston, 3 mai 1871.

Bœufs—Qualité	\$11 50 à 12 00
do 1re qualité	10 50 à 11 25
do Seconde	10 00 à 10 25
do Troisième	8 50 à 9 75
do qualité pauvre	6 00 à 8 00
Mouton et agneau extra	5 00 à 10 00
do ordinaire	2 00 à 4 00
Cochon gras par livre	0 07 1/2 à 0 7 1/2
du Canada	0 7 1/2 à 0 09
Peaux de mouton	1 75 à 2 50

CHANSON HO CINQUANTES
ECHO PIASTRES

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

Morceau de Musique pour 3.00. Les souscripteurs à la publication musicale de Peters ont leur musique pour moins de deux cents le morceau. Ceux qui n'ont pas vu ce repertoire musical devront envoyer 20 cts pour une copie-prospectus. La musique est de Hays, Thomas, KinkelPerry et d'autres compositeurs populaires. Deux numéros antérieurs pour 40 cents. Quatre pour 75 cents.

Adressez
J. L. PETERS, 599 Broadway New-York.



CAUTION.—All genuine has the name "Peruvian Syrup," (not "Peruvian Bark") blown in the glass. A 32-page pamphlet sent free. J. P. DINSMORE, Proprietor, 36 Dey St., New York. Sold by all Druggists.

AVERTISSEMENT.—Le Sirop véritable porte son nom—"Peruvian Syrup" (non pas "Perruvian Bark")... soufflé dans la bouteille. On envoie gratis un pamphlet de 32 pages. J. P. DINSMORE, propriétaire, 38, Dey Street, New-York. En vente dans toutes les pharmacies. 1er mars 1871.—12-15-4.

HYPOPHOSPHITE DE FELLOWS'

Parmi les maux guéris par l'usage du SYROP COMPOSÉ DE HYPOPHOSPHITES DE FER sont :

Constipation, Asthme, Consomption, Laryngite, Débilité Nerveuse, Dyspepsie, Bronchites, Chroniques, Diarrhée chronique, Mélancolie.

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

A VENDRE PAR LES PHARMACIENS.

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

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

1er avril, 1871.



Le Mari.—Marie, tiens ma chère : j'arrive justement de la ville, et j'ai apporté avec moi toute notre commande, thé, café, calicot, et enfin une charge de.....

La Femme.—(l'interrompant,) et tu as oublié le Pain-Killer.

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

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

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

15 février 1871.



Aux amateurs de Ruches.

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

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

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

TH. VALIQUET, Apiculteur

Station St. Hilaire,

octobre 1869.

EMPLOYONS LA MEILLEURE.

Pour guérir
le Rhumatisme, Névralgie,
Cholique, Crampes,
Maux de Gorge, Élévres et Dou-
leurs, Maux de Dents,
Eurache, Maux de Tête
Douleurs dans le Coté et
le Dos, Rhumes, Bronchites,
Asthme, Dyspepsie, Dissenterie,
Diarrhée, Inflammation, Ére-
sipelles, Brûlures, Échau-
dures, Engèlures, Corps
Maladie des Nerfs,
etc., etc., etc., etc.

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

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

Montréal, 8 février 1871.

R. W. Stanton M. D.

Monsieur,

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

et d'exemption de douleur, le grand but de la médecine est atteint.

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

Votre etc.,

W. F. MONAGHAN, M. D.

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

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

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

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

H. W. STANTON,
 Manufacturier.

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

L'ENTREPOT AGRICOLE
 ET
MAGASIN DE SEMENCE DU CANADA
 COIN DES
Rues McGill et Fournling
 Marché Ste. Anne
MONTRÉAL.

WILLIAM EVANS
 Grénétier du Conseil Agricole la
 Province de Québec.

MACHINES et APPAREILS D'AGRICULTURE de toute description,
 GRAINES, SEMENCES pour les champs,
 Graines de Jardin et de Fleurs.
 PEPINIERES, Sémis à la Côte St. Paul, près de Montréal.
 ARBRES FRUITIERS et de PARURE, ARBUSTES, ROSES, PLANTES pour SERRE et PLANTES RAMPANTES.
 LEGUMES, PETITS FRUITS, etc., etc., etc.
 Un magnifique stock de Pommiers, Poiriers, Cerisiers, prêt pour la livraison au commencement du printemps.

On peut obtenir des catalogues de toutes les Semences décrites plus haut, en s'adressant à l'Entrepôt.
 1er avril 1871.



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

En vente au Bureau du Journal d'Agriculture quelques paquets de Blé-d'Inde dit Blé-d'Inde hâtif d'Alfred. Il se recommande à tous les cultivateurs pour sa prompt maturité et son goût exquis.

Prix du paquet: 20 centins.