

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

Vol. 1

St. Hyacinthe,—Province de Québec.—Mercredi, 6 Avril 1870.

No. 27



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

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

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

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

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

Journal d'Agriculture.

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

CONSEILS POUR LE MOIS D'AVRIL.

—Ne vous laissez pas prendre par les poissons d'avril.

—Aussitôt que la terre sera dégelée, labourez votre terre et aussi profondément que possible.

—Plus vous mettez d'engrais sur vos terres, plus la moisson sera abondante; achetez en, si vous n'en avez point ou pas assez, c'est de l'argent qui vous rapportera plus que cent pour cent.

—Mettez toutes vos clôtures en ordre: un clou et quelques coups de marteau pourront vous épargner bien du trouble et des dépenses.

—N'oubliez pas de planter de bonne heure vos petits pois; ils sont si bons, quand ils sont murs et surtout quand ils sont plus précoces que ceux de vos voisins.

—Le mot avril dérive du mot latin *aperire*, qui signifie *ouvrir*, parce que pendant ce mois la terre s'ouvre, s'entr'ouvre pour laisser croître les plantes.

—Ne parlez jamais sans avoir réfléchi à ce que vous devez dire; ne faites pas comme ces personnes qui ont toujours la bouche pleine, bien qu'ils aient la tête toujours vide.

—Autant que vos forces et vos travaux vous le permettent, observez le jeûne du carême, d'abord parce que c'est un précepte de l'église, puis parce que c'est une hygiène salutaire. Généralement parlant, on mange plus qu'on ne peut digérer.

—Si vous n'avez pas encore rempli votre devoir pascal, il est temps d'y penser. C'est le dernier des conseils pour le mois d'avril, il n'en est pas pour cela le moins important.

--De l'Almanach du Protecteur Canadien.

COLONISATION.

La Société de Colonisation No. 1 de St. Hyacinthe se propose d'apporter à sa constitution et à ses règlements des modifications qui lui permettront d'opérer avec plus d'activité et de succès que jamais. Voici les principaux changements projetés :

1o. Pour être membre de la société, à compter de ce jour, il faudra signer la déclaration suivante, être approuvé et accepté d'une manière tacite ou expresse par le Conseil d'administration, et payer \$10 comptant :

DECLARATION.

« Je, Soussigné, déclare vouloir m'associer à la Société de Colonisation No. 1 de St. Hyacinthe et m'engage à me soumettre à toutes les dispositions de « l'Acte des Sociétés de Colonisation » et aux Constitutions et Règlements de la dite Société. Je m'engage de plus, à partir de ce jour, à payer annuellement, durant cinq ans, entre les mains du Secrétaire-Trésorier de la dite Société, la somme de \$10.00 courant.

Daté à ce 187 .

2o. Lors des élections du deuxième lundi de Juin 1870, et à compter de cette dernière date, personne ne sera censé appartenir à la Société, et n'aura droit de voter, à moins de s'être conformé à l'article précédent et généralement aux dispositions de la Constitution telle que présentement amendée.

3o. Tous les membres actuellement engagés envers la société à la prestation d'une souscription annuelle seront déchargés pour l'avenir seulement et sauf les montants actuellement dus et échus, qui devront être payés à la Société, nonobstant le présent article.

4o. Le montant des souscriptions sera dû et payable le premier Décembre chaque année.

5o. Le Conseil d'Administration prendra dix lots de terre de 200 acres chacun par \$100.00 de souscription.

6o. Toute personne qui souscrira et paiera annuellement dix piastres pendant cinq ans consécutifs aura droit à un lot de terre sur lequel il aura été fait des défrichements par la Société, pour une valeur d'au moins 30 pour 100 de plus que la somme souscrite.

7o. Les souscriptions de moins de \$10.00, les dons faits à la Société, ainsi que le montant entre les mains du Secrétaire-Trésorier seront employés au défrichement d'un certain nombre de lots qui seront donnés à des personnes recommandées comme laborieuses, sobres et honnêtes et désirant s'établir dans les cantons de l'Est, ou consacrés à toute autre fin de colonisation approuvée par le Conseil d'administration, tel que construction d'Eglise, de maison d'école ou d'établissement industriel.

8o. Les personnes qui, à raison de leurs souscriptions, auront droit à un lot de terre, pourront, si elles le désirent, demander au conseil d'administration que ce lot leur soit assigné dès la première année.

9o. Les personnes à qui des lots seront donnés, en outre de leurs souscriptions, devront en payer le fonds qui est de trois cholins par acre, payables en cinq installlements annuels et se conformer aux règlements concernant la vente des terres de la couronne et à ceux de la société.

10o. Les personnes à qui des lots seront assignés pourront de suite aller s'y établir, ou au moins y faire des défrichements et ne pas cesser de recevoir des secours du conseil d'administration.

11o. Les revenus nets des récoltes que produiront les terrains défrichés par la Société, seront employés à faire des améliorations au profit commun des membres de la société.

12o. Les lots de terre que le gouvernement octroyera gratuitement, seront, à la discrétion du Conseil d'administration, consacrés à des fins de culte, d'éducation ou d'industrie, ou à tout autre but de colonisation approuvé par le Conseil d'administration; le tout dans l'avantage des colons de la société.

13. Le Conseil d'administration pourra faire des Règlements pour prévenir le déboisement abusif des lots réservés à la société.

Voilà un résumé des changements que devra subir la constitution et les règlements de la Société. Pour plus de détails on pourra s'adresser au bureau de J. A. Chicoine, Eer., Avocat, le Secrétaire-Trésorier de la société.

Une réserve de lots va être faite pour la société dans les meilleurs terres des cantons de l'Est.

Le gouvernement fera faire les chemins nécessaires; enfin les plus grands avantages sont offerts aux personnes qui désirent s'établir ou établir leurs enfants.

Les curés de chaque paroisse et les citoyens influents, sont priés de répandre ces informations, et de recruter des colons autant qu'il sera en leur pouvoir. On devra se hâter, attendu que les terres se distribueront dès ce printemps. Des personnes compétentes visiteront les lots, et la Société ne prendra que des terrains excellents.

Les Canadiens qui sont aux Etats Unis pourront devenir souscripteurs et colons, et avoir toutes informations écrites, en s'adressant au Secrétaire-Trésorier, à St. Hyacinthe.

—Communiqué.

Le *Courrier* et la *Gazette* de St. Hyacinthe sont priés de reproduire.

LES SUCRES.

Mont St. Hilaire, 2 Avril 1870.

Il ne s'est pas fait ici beaucoup de sucre cette semaine quoique la température ait été bien favorable. Surtout depuis quatre jours on a eu de la gelée durant la nuit et un beau soleil le jour, cependant les érables n'ont pas coulé la moitié de ce qu'on en attendait, aussi on croit que le sucre a été moins beau que d'ordinaire. On attribue ceci au faible de la lune, aussi nos sucriers s'attendent à un temps plus favorable vers le plein de la lune.

RECETTE POUR FAIRE DE LA GROSSE BIÈRE.

5 gallons d'eau douce,
3 pintes d'orge,
½ lbs. de houblon.

Faites bouillir pendant 1½ heure. Coulez ensuite le tout dans un bon linge de toile. Laissez tiédir ce que vous avez obtenu, et mettez alors un pint de mélasse, 1½ onces de gingembre moulu. Brassez le tout, puis mettez-le dans un baril, et versez en même temps une pinte de *hisse* qu'on achète chez les boulangers.

Le baril doit être plein. On le met près du poêle, sans le boucher. Il faut que ce liquide fermente pendant 12 heures. On lonche ensuite le baril. On laisse la bière vieillir pendant 7 ou 8 jours au moins. Il serait mieux de la mettre dans des bouteilles.

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 30 mars 1870.

Monsieur le rédacteur,

Le sujet dont on va s'occuper aujourd'hui n'est pas moins important que les précédents. Je veux entretenir vos aimables lecteurs sur la culture de la patate : tubercule auquel nous devrions porter toute notre attention, et donner tous nos soins. Hélas ! il n'est malheureusement que trop vrai, au dire d'un Yankee, au caractère riche et noble, je n'ai trouvé que celui-là, qu'on général, nous ne savons point, nous Canadiens-Français, cultiver ce tubercule. Il m'a donné de bons renseignements pour lesquels je lui sais gré, sur la culture qu'on doit lui donner, et aujourd'hui, je me fais un devoir de les communiquer à vos lecteurs, afin que, si ces renseignements peuvent leur être utiles, ils en fassent leur profit ; car, encore une fois, Monsieur le rédacteur, je n'ai rien tant à cœur que de voir prospérer, grandir notre beau pays, et ses habitants, jouir d'une honnête fortune..... Si, un jour, il pouvait en être ainsi, je serais heureux d'avoir pu, dans la mesure de mes faibles talents, porter un petit coup d'épaule au généreux élan, ou plutôt à l'impulsion que s'efforcent de donner à l'agriculture canadienne certains hommes d'un talent bien reconnu, dévoués, généreux et patriotes.

Maintenant, Monsieur le rédacteur, laissez-moi dire à vos lecteurs que la première chose d'entre les autres, qu'ils devront faire pour avoir une abondante moisson de patates, est de donner à l'automne une forte fûmure à la terre qu'ils désireront consacrer à ce genre de culture.

Oui, lecteur, fumez votre terre à l'automne, et labourez la tout aussitôt très-profondément, c'est-à-dire, à pleine perche, comme on le dit vulgairement ; et cela, non seulement pour ameublir le terrain, mais aussi pour favoriser l'accès vivifiant de l'air atmosphérique, pour laisser pénétrer plus profondément les eaux de pluie chargées de gaz

nutritifs, et pour fournir également aux plantes, une fois qu'elles sont semées, une fraîcheur et une humidité salutaires dans les temps de grande sécheresse.

Ayez aussi grand soin que ce ne soit point une terre constamment mouillée, ou susceptible de souffrir, de retenir de l'eau fort tard au printemps ; car, alors, vous auriez beaucoup à perdre de semer vos patates dans un semblable terrain. Ainsi donc, entre nous, qu'il soit bien entendu qu'on ne devra, dorénavant, confier ce précieux tubercule qu'à une terre convenable. Le printemps arrivé, n'ayant plus rien à craindre des gelées, hâtez-vous de labourer encore votre terre aussi profondément que possible, sans cependant lui donner la profondeur que vous lui aviez donnée à l'automne.

Votre terre préparée, ou plutôt pendant que vous l'avez préparée, votre fils, ou les serviteurs de votre maison, ont dû, eux, de leur côté, choisir la semence qui ne manque point, elle aussi, d'avoir son importance. Permettez-moi, cher lecteur, de vous le dire ; il y a bien des personnes qui se font illusion sur le choix de cette semence. On pense que de petites patates donnent d'aussi abondantes moissons que des moyennes ; ou bien encore, on emploie des germes. Ne nous y trompons pas ; c'est une grave erreur d'en agir ainsi. Vaudrait autant dire qu'un tout petit enfant a les forces de l'homme mûr. N'est-ce pas ? que cela serait absurde. A mon avis, la plantation de la patate entière, d'une moyenne grosseur, saine et parvenue à maturité, est plus conforme à la nature, car alors la jeune pousse trouve sa nourriture, dans les premiers temps de son existence, en la patate elle-même.

Dans le choix des semences, lecteur, il est encore une autre chose importante que bien des cultivateurs, habiles d'ailleurs, ignorent : c'est le sexe des patates ; les unes sont mâles, les autres femelles. Et cependant, rien de bien étonnant là-dedans. Seulement, que ce nous montre la grandeur d'un Dieu immensément bon, infiniment puissant qui s'est joué ou néant, en créant des objets si divers et leur faisant remplir, à chacun, le rôle qu'il a bien voulu leur assigner. Ce Dieu si bon a voulu que chaque plante eût son mode de reproduction. La semence des chardons par exemple, porte des volants, et par ce moyen, les vouts, dans leur fureur,

l'entraînent à d'énormes distances ; d'autres graines ont des balles ou des panicules, comme celle des graminées ; d'autres sont taillées comme des écailles légères ; celles de l'éradle ont deux ailerons comme les ailes d'une mouche ; d'autres ont des ressorts qui les lancent fort loin. Les graines qui n'ont ni panicules, ni ailes, ni ressorts et qui, par leur pesanteur, semblent à jamais condamnées à rester aux pieds des arbres qui les ont produits, ont généralement leurs semences renfermées dans des noyaux à croûtes pierreuses, indigestibles, que les oiseaux transportent à de grandes distances.

Les graines des plantes aquatiques sont aussi construites de la manière la plus propre à voguer. Il y en a de façonnées en coquilles, en bateau, en bac, en pirogue, etc., etc., le noyer qui se plaît sur le rivage des fleuves, a son fruit reproducteur entre deux esquifs posés l'un sur l'autre. L'olivier qui aime tant les rivages de l'océan, porte sa semence dans une espèce de tonneau susceptible des plus longs trajets. La baie rouge de l'if, a un trou au-dessus de sa graine où se loge une bulle d'air qui la ramène et la fait flotter à la surface de l'eau. La forme de la graine du fenouil est celle d'un véritable canot. Celles qui sont destinées à germer sur le bord des étangs et des lacs, où il n'y a point de courant pour les transporter, ont des voiles pour voguer. Ces moyens de natation, quoique très-variés, sont communs dans tous les climats aux graines des plantes aquatiques. Mais elles ont encore un caractère plus particulier, c'est qu'elles surnagent dans leur maturité, ce qui n'arrive pas aux graines destinées à naître dans les plaines, comme aux pois et aux lentilles qui coulent à fond. Il y a cependant des graines de plantes aquatiques qui surnagent, d'abord et ensuite vont au fond ; mais ces dernières ne germent et ne poussent qu'au fond de l'eau, comme la fève d'Egypte. Il y en a qui flottent dans l'eau salée et coulent à fond dans l'eau douce où elles doivent croître : tant les balances de la nature ont de précision !..... On voit donc avec quel soin la nature, comme une bonne mère pour ses enfants, a pourvu, non-seulement à la fécondation et à la nourriture des plantes, mais encore à leur établissement, en donnant aux unes des ailes pour voler et aux autres, un bateau pour voguer, comme à la patate les deux

sexes pour se reproduire et produire abondamment.

Je m'aperçois, cher lecteur, que j'ai oublié que nous étions à parler du choix de la semence des patates ; pardonnez-le-moi cependant, et revenons à notre sujet.

Mais, me direz-vous à présent, comment distinguer une patate femelle d'avec une patate mâle ? A quels signes la reconnaîtra-t-on ? Certes, je vous le dirai bien franchement que c'est chose facile de la reconnaître avec les autres. Ecoutez-moi.

D'abord, n'avez-vous jamais remarqué, au printemps, quand vous triiez vos patates, d'en avoir trouvées qui n'avaient point encore poussé de germes, tandis que d'autres en étaient couvertes ? Oh ! oui : je m'en rappelle, me direz-vous.

Eh bien ! celles qui sont couvertes de germes, sont les femelles ; tandis qu'au contraire, celles qui n'en ont pas, ou bien qui n'en ont que de forts petits, grêles, fins, à peine sortis de la patate, sont les mâles. Conservez ces dernières pour l'usage de votre maison, car elles ont la propriété de se conserver longtemps, et prenez les patates femelles pour votre semence.

Il arrive aussi quelquefois qu'une même patate porte les deux sexes ; ceci s'annonce encore par les germes qui couvrent la partie femelle, tandis que la partie mâle en est dépourvue. On met celle-là de côté, la réservant pour notre usage.

Ne prenez point non plus, pour votre semence, les grosses patates ni les petites, mais les moyennes, et semez-les tout rondes, pour la raison que je vous ai déjà donnée plus haut.

Votre semence préparée, passez un coup de herse sur toute l'étendue de votre terrain, — car il ne peut être trop moulu, — et faites aussitôt de profonds sillons à la distance de trois pieds les uns des autres ; ensuite, semez vos patates et espacez-les bien entendu, dans le fond du sillon, de quinze ou dix-huit pouces, selon la grosseur de chacune d'elles ; et enfin, couvrez-les de huit pouces de terre environ.

Mais, vous me direz peut-être, lecteur : C'est gaspiller le terrain que d'espacer les patates à quinze ou dix-huit pouces les unes des autres.....

A mon tour, moi aussi, je ne permettrai, lecteur, de vous faire une question. Dites-moi donc, s'il vous plaît, si dix hommes, pour un seul re-

pas, n'avaient qu'un pain à manger, seraient aussi bien que s'ils en avaient cinq ou six... Oh ! non ; assurément non, me répondrez-vous. Eh bien, pour la même raison, une patate qui a dix-huit pouces de terre, pour puiser les sucs qui sont nécessaires à sa subsistance, aura moins à souffrir, et par conséquent, donnera de plus beaux produits que si elles étaient deux ou trois dans le même espace de terrain ; ceci est évident.

Je suppose maintenant, cher lecteur, que vous avez suivi en tous points les renseignements que je vous ai déjà donnés sur la culture des patates : c'est très-bien, mais cependant, il ne faut pas en rester là. Vous le savez, la patate une fois semée, requiert aussi d'autres soins. C'est pourquoi, vous devrez, aussitôt sa sortie de terre, saupoudrer sur ses jeunes tiges, un mélange de cendres de bois et de plâtre en poudre.

Pour la cendre, vous pouvez vous-même la ramasser à votre maison, car, il n'est pas nécessaire du tout de la jeter à la voirie comme on le fait ordinairement : ce serait perdre plus que vous ne pensez.

Après cette opération, il en vient encore une autre non moins importante : c'est celle des sarclages. Cette plante n'est point comme le sont les céréales, tel que le blé, l'avoine, les pois, etc., elle demande à être nettoyée ; et, pour cela, il ne faut point épargner le travail. En guise d'une pioche, comme on le faisait autrefois, — et même on le fait encore de nos jours, — aujourd'hui, nous nous servons d'un instrument que nous nommons avec raison *bouleverseur*. En effet, cet instrument bouleverse.

Au moyen de cet instrument, tiré par un bon cheval tranquille, on passe une ou plusieurs fois dans les rangs, et ceci a le triple avantage de détruire complètement l'herbe, d'ameublir le terrain, et d'abrégéer beaucoup le temps. Ensuite, il est bien facile de nettoyer les jeunes plantes, puisque les patates ont été espacées dans le sillon de quinze ou dix-huit pouces les unes des autres. Dans ce but, on se sert d'une gratte bien légère.

Une autre chose que je ne puis m'empêcher de vous signaler en passant, est de changer l'ordre de vos patates le plus souvent possible : par exemple, tous les cinq ou six ans ; car aujourd'hui, il est reconnu par expérience

qu'au de là de ce temps, elle est facilement atteinte de cette maladie qu'on appelle la pourriture.

Ceci est tellement le cas, cher lecteur, que vous ne voyez pas, ici aux États-Unis, un seul Yankee, bon cultivateur, ne point faire d'énormes sacrifices pour importer, de temps à autre, des contrées de l'Ancien-Monde, ce tubercule si précieux : dût-il lui coûter énormément cher le minot.

Malheureusement, c'est chez nous un grand et blâmable défaut, de ne point vouloir déboursier un seul sou pour introduire dans notre pays des choses d'une nécessité indispensable et qui, par là, feraient indubitablement la richesse d'un chacun. C'est enfouir, comme ce méchant serviteur de l'Évangile, notre talent sous terre, pour ne présenter à notre maître, rien de plus que ce qu'il nous avait d'abord confié. Tous, nous sommes obligés de coopérer à l'avancement de notre pays ; c'est une mission que le Ciel nous a chargés de remplir ; et, en la remplissant, nous fournissons, en même temps aux pauvres, les moyens de gagner le pain nécessaire à la vie de leurs enfants ; et par conséquent, nous leur évitons cette triste et bien déplorable émigration qui fait que ces gens deviennent les esclaves du peuple qui nous avoisine. Que ceci est déplorable ! Néanmoins, espérons : cela devra changer un jour. Et ce jour n'est peut-être pas trop loin. (?)

Cher lecteur, quand vos patates sont sarclées et qu'elles ont atteint une longueur suffisante, alors, au moyen d'une charrue à double versoir, ou si vous le voulez à deux oreilles, et même n'en ayant qu'une, faite de deux, vous les rechaussez.

Ce travail est indispensable ; mais cependant, il faut le faire le plus convenablement possible, de manière qu'il doive tourner à l'avantage du cultivateur. Je veux dire qu'il ne faut point serrer la terre sur les tiges comme bien des personnes le font, ou encore trop amonceler la terre. Un rechaussage un peu plat et n'adhérant point aux tiges, est ce qui convient aux patates. La charrue seule remplit ce bon effet. Rechaussées ainsi, elles ont plus de chance de succès, vu qu'elles retiennent plus facilement les eaux de pluie.

S'il arrive que vos patates soient attaquées de la maladie de la pourriture, fauchez de suite les cotons et éloignez-les du champ.

Cependant lecteur, je ne vous mentionne point cet expédient comme un remède sûr et infaillible; mais, au moins, je puis vous dire que toutes les personnes qui se sont servies de ce moyen en ont été satisfaites. Pourtant, quelques-uns m'ont dit que ce moyen n'avait jamais réussi pour les patates semées dans les glaises; je vous donne ceci sous le bénéfice du doute.

Les patates sont mangées crues par tous les bestiaux une fois qu'ils y sont accoutumés. Elles favorisent la sécrétion du lait aux dépens même de l'embonpoint de l'animal. Mais crues et en trop grande quantité, elles peuvent causer l'avortement. Cuites, elles sont meilleures pour les bêtes à l'engrais que pour les bêtes laitières, et peuvent être données en forte quantité, même aux chevaux, ce qui remplace pour ces animaux une forte partie du grain. Il est bon d'accompagner cette nourriture d'un peu de sel.

Pour les personnes qui cultivent les patates en grand, je leur conseillerais de se procurer une nouvelle machine que l'on appelle *arrache-patates*. Il paraît qu'avec cette invention, tirée par une paire de chevaux, on arrache bien des minots en une seule journée. Le coût, paraît-il, c'est-à-dire le prix n'est pas très-élevé. On se le procure à l'Île-Verte qui est situé dans le St. Laurent, à quelques lieues de Québec.

Voilà, cher lecteur, ce que j'avais à vous dire au sujet de la patate; et en terminant je ne vous dis cependant pas encore adieu, mais... Au revoir!

UN AMI DU PROGRÈS.

N. B. — La *Gazette des Campagnes* et tous les journaux qui s'occupent d'agriculture sont priés de reproduire tous les *Entretiens agricoles* qui ont paru et qui paraissent encore sur le *Journal d'Agriculture*, sous le pseudonyme de, *Un ami du progrès*.

CULTURE DE L'ORGE.

(De l'*American Agriculturist*.)

Une terre calcaire est celle dont on obtient généralement de meilleure récolte en orge; — pourvu, qu'elle ait été bien labourée et pulvérisée en l'automne précédent. Et sur une terre que l'on a soumise à un système de rotation, c'est après une récolte de blé-d'inde dans un champ bien fumé, qu'il est préférable de semer l'orge.

L'orge devrait être semé de bien bonne heure, ou tard, et non vers le milieu des travaux du printemps; c'est-à-dire, aussitôt que la terre est propice, ou bien, après que les pluies du printemps sont finies. Si l'on a beaucoup de pluie après que notre semence est en terre et que la sécheresse vient ensuite, le sol luit, il se forme à la surface de la terre une espèce de croûte, et le grain souffre. Mais, si l'on a semé de bien bonne heure, le grain aura eu le temps de partir comme il faut avant la sécheresse, et il souffrira moins.

De l'orge semée immédiatement après les pluies du printemps, et dans une terre bien conditionnée, commence à croître rapidement, et donne une meilleure moisson, que si elle avait été semée 15 jours plus tôt; mais celle semée un mois plus tôt, aurait cependant donné un meilleur rendement. Si le sol est riche, et s'il a été labouré l'automne précédent, semer aussitôt qu'il est possible de travailler ce sol, sans qu'il fasse des mottes.

Pour vendre, il est préférable de semer de l'orge à six rangs, ou ce que l'on appelle généralement de l'orge à 4 rangs, parce qu'elle rapporte ordinairement de dix à 15 cents de plus que l'orge à deux rangs. Mais quand on se propose de faire manger son orge à ses animaux, il vaut mieux semer de l'orge à deux rangs, parce que dans une terre riche, elle rapportera plus de minots que l'autre. Et elle pèse aussi davantage.

Ne semez pas quand la terre est en mauvaise condition.

COMMENCANT A CULTIVER. — Un commis de New-York, âgé de 28 ans, étant encore garçon, ayant un capital de \$3,000 et une grande ambition de devenir cultivateur, mais ne connaissant aucune des connaissances requises, s'adressa au Club des cultivateurs pour savoir comment commencer sa nouvelle carrière. Voici ce qu'on lui répondit;

Mettez tout votre argent à intérêt, à 7 par cent, sur hypothèque. Allez vous engager à un cultivateur prospère et faiseur d'argent; travaillez le premier mois pour votre pension. Puis, faites-vous donner quelque chose jusqu'à ce que vous puissiez gagner le salaire d'un serviteur de ferme ordinaire.

Examinez tout et rappelez-vous ce que vous verrez. Lisez les journaux

et les livres d'agriculture. Dans le cours d'un an ou deux, achetez-vous une terre dont le premier versement est de \$1,000. Employez \$1,000 pour acheter des animaux et le roulant nécessaire; laissez vos autres \$1,000 à intérêt et mettez-vous à l'ouvrage. Lorsque vous aurez passé une année, sur votre ferme, épousez quelque jeune fille capable d'élever des poules et de vous faire des pantalons. — *Pionnier*.

APICULTURE.

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

De la manière de se conduire avec les abeilles.

(Voir page 190.)

Il ne faut pas chercher à combattre une abeille irritée. Quand une abeille tourne autour de votre tête en faisant entendre un bourdonnement clair, et qu'elle fait mine de piquer, ne cherchez pas à vous débarrasser d'elle en la frappant de vos mains, vous jetteriez de l'huile sur le feu. Elle distingue alors nettement son ennemi et elle fond sur lui avec d'autant plus de rage. Son cri de guerre perçant, appelle d'autres abeilles au secours. Le mieux est de se retirer tout doucement en secourant la figure, d'éviter le soleil pour se mettre à l'ombre ou d'aller sous un arbre; ou bien, quand on est assez courageux pour cela, c'est de rester immobile et de se préserver les yeux en clignant des paupières; dans les deux cas, l'abeille irritée finit par s'éloigner.

Dans toute opération où il s'agit de manier les ruches, il faut avoir bien soin de ne faire aucun mal, de ne pas tuer une abeille ou la reine. Toute abeille qui est écrasée jette un cri de désespoir pour appeler du secours; car dans la société des abeilles, on connaît très-bien ce principe: *une pour toutes et toutes pour une*. Mais quand la reine se trouve blessée ou tuée, ce qui arrive souvent lorsqu'on recueille un essaim, des centaines d'abeilles accourent pour la défendre ou la venger.

Il faut agir lentement et avec circonspection, lorsqu'on manie les abeilles, mais aussi avec une certaine hardiesse et sans montrer d'hésitation. On dirait que les abeilles savent à qui

BULLETIN COMMERCIAL.

elles ont affaire. Elles distinguent le poltron et l'ont bien vite mis en fuite. Tandis qu'elles se montrent douces et patientes envers leur maître hardi et courageux.

Non-seulement, l'abeille déteste de nature toute puanteur, mais aussi toute odeur mauvaise, forte ou spiritueuse. Lorsqu'on a à soigner les abeilles, et que l'on a l'haleine forte, que cela provienne de dents pourries, ou des aliments qu'on a pris, comme par exemple des oignons, des poireaux, de la bière, de l'eau-de-vie, ou de tout autre aliment à forte odeur, il faut avoir soin de retenir la respiration, et de respirer de côté, sans cela on risque de gêner ces petites bêtes si délicates. Le simple mouvement de l'air provoqué par la respiration suffit pour déranger les abeilles, en faisant mouvoir involontairement leurs antennes et leurs ailes.

L'odeur propre aux hommes et aux animaux est aussi désagréable aux abeilles; c'est pour cela que si on veut éviter leur piqure, il ne faut pas s'en approcher en état de sueur. L'odeur des chevaux leur est surtout odieuse, et il faut bien éviter d'approcher d'elles ces animaux, lorsqu'elles sont déjà excitées.

Il est certain que les abeilles des ruches situées dans un lieu fréquenté, comme par exemple dans un jardin, sont moins méchantes que celles placées dans un lieu écarté où personne ne va. Mais il ne faut pas croire que les abeilles savent distinguer leur maître des autres gens et qu'elles lui épargnent leurs piqures. Leur civilisation ne va pas jusque-là. En effet, la population d'une ruche se renouvelle constamment parce qu'en été, les abeilles ne vivent guère au delà de 6 à 8 semaines et sont remplacées par des jeunes. Par conséquent, si le maître des abeilles est moins sujet à être piqué qu'un autre, il ne faut pas en chercher d'autre raison que dans la conduite prudente du premier et l'ignorance ou l'observation des règles chez le second.

Celui qui observera soigneusement les règles que nous venons de tracer évitera donc assez facilement d'être piqué. Cependant, il est des opérations d'apiculture qui sont tellement contre la nature des abeilles, que cela les irrite fort et les excite à piquer; par exemple, pour le châtrage des ruches, lorsqu'un essaim est difficile à recueillir pour la réunion des populations, etc.

(A continuer.)

Le *Commercial Bulletin*, de Boston du 2 courant, dans une revue du marché de Boston dit: Les grains et la fleur sont sans changement, mais le blé d'inde est rare et à un prix élevé, les œufs et les viandes fraîches sont à des prix élevés; le poisson est en bonne demande, les épiceries n'ont pas de prix et le sucre est à la baisse. Le marché de fleur est sans aucune animation et la quotation demeure au plus bas prix. Durant la semaine qui vient de finir, 3,000 à 4,000 quarts de fleur, ont été vendus à un prix plus bas que \$4.50, mais plusieurs ne veulent plus en vendre à un prix aussi bas et la demande est rare. La superfine de l'ouest vaut de 4.25 à \$4.50, commune extra 4.75 à \$5.

Le marché de Brighton, continue à être tranquille. Seulement 840 bêtes à cornes, ont été exposés sur le marché la semaine dernière, de ce nombre 719 venaient de l'ouest. Les prix peuvent être cotés de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ cent plus haut que ceux de la semaine d'avant.

Bœuf extra.....	\$12 57	\$13 00
première qualité	12 25	12 50
Vaches à lait extra	85	115 00
ordinaire	50	80 00
Bœuf de travail	235	275 00
de 2 ans.....	30	45
Mouton par tête.....	1 50	3
extra	3 25	4 25
Agneau par tête.....	2	4 50
Poules, par lb extra	19	26

Le beurre sur le marché ne présente aucun changement. La demande pour le commerce est très modérée, et les prix, à l'exception de la première qualité sont à la baisse. Des lots choisis de l'Etat de Vermont et de New-York se sont vendus de 35 cts à 38 cts, et l'extra de 42 cts à 45 cts, par livre et le commun de 25 cts à 30 cts. Le beurre du Canada est peu demandé et est coté de 20 cts à 28 cts par livre. Le fromage n'a subi aucun changement et les prix variaient de 12 cts à 16 cts. Les œufs sont très recherchés et en bonne demande, et les prix sont de 23 à 30 cts par douzaine, mais on ajoute que ces prix sont pour un chargement et qu'assitôt le chargement fini les prix retomberont.

Les pois du Canada se vendent de 90 cts à \$1.50 par minot.

Le foin est en bonne demande, les prix varient de \$16 à \$23 par tonne, suivant la qualité. Les patates sont en bonne demande, les prix ne changent pas, et ils varient de 55 cts à 65 cts le minot, suivant l'état et la qualité des patates.

Le marché à lard est inactif. Il y a eu la semaine dernière à New-York, quelques achats de lard pour compléter des contrats, ce qui a causé un peu de fluctuation dans les prix, mais comme il n'y a pas de demande pour l'exportation, les commerçants n'achètent que de petits lots, en prévision d'une nouvelle baisse. Les fournisseurs de Boston et de l'ouest sont fermes dans leurs de-

mandes et ne veulent pas vendre à bas prix, et ils prétendent qu'aux prix actuels, ils vendront tout ce qu'ils en ont en mains pour la consommation locale. Comme la saison avance les prix avanceront graduellement.

—Plusieurs fermiers anglais et écossais d'Inverness, cantons de l'Est offrent leurs terres en vente pour se rendre, l'ouest. Les bons habitants des vieilles paroisses pourraient acquérir de belles propriétés à d'assez bonnes conditions.

St. Hyacinthe, 2 avril 1870.

Nous avons eu un petit marché samedi dernier. Les effets se vendaient peu. Les œufs seuls ont fait exception, ils se vendaient de 16 à 18 et 20 sous. Les grains n'allaient point. Les prix sont sans changement. Les sucres avancent tranquillement. Ce n'est d'effets. Le sucre nouveau y obtenait de bons prix. On pense qu'il s'en fera une bonne quantité. Les acheteurs de chevaux abondent, et ils donnent de bons prix. Les oiseaux printanniers sont revendus.

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

Orge par 50 lbs.....	20	2	1
Avoine par 36 lbs.....	9	1	8
Pois par 66 lbs.....	0	3	3
Graine de lin.....	0	6	0

St. Hyacinthe 2 avril 1870.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$4 50	\$4 55
" en poche p 100 lbs	2 00	2 25
GRAINS—Orge par minot...	0 50	0 60
Avoine do	0 25	0 30
Gaudriole do	0 85	0 95
Pois do	0 75	0 80
Blé do	1 10	0 00
Blé d'inde do	0 80	0 00
Sarrasin do	0 50	0 00
VOLAILLES—Dindes par couple	2 00	2 50
Oies do	1 00	2 00
Canards do	0 40	0 50
Poules do	0 40	0 70
Poulets do	0 20	0 35
VIANDES—Bœuf à la livre ...	0 5	0 10
Do par quartier	0 4	0 6
Veau au quartier ...	0 60	1 00
Mouton, par quartier	0 40	0 60
Lard par livre.....	0 10	0 15
salé	0 9	0 10
Do par 100 lbs....	9 00	12 00
DIVERS—Patates au minot ...	0 60	0 75
Beurre en livre	0 18	0 20
Do en tinette....	0 15	0 20
Sucre d'érable	0 10	0 15
Œufs la douzaine.....	0 15	0 20
Suif la livre.....	0 15	0 0
Foin par 100 bottes...	4 0	6 0
Paille do	0 0	0 0
Châtré la pièce	0 8	0 10
Miel la livre	0 10	0 12
Savon do	0 10	0 00
Oignons la tresse....	0 12	0 0
Fèves le pot.....	0 6	0 8
do minot.....	1 00	0 0
Laine.....	0 30	0 40
Navets la pièce.....	0 2	0 5
Pommes par minot....	0 60	1 00
do quart....	3 00	4 00
Tabac par lb.....	0 10	0 15

M. Wm. Evans, grainetier du Conseil d'Agriculture, de cette province, a bien voulu nous envoyer son catalogue de graines de semailles pour 1870. C'est un joli recueil illustre de 32 pages. Outre le catalogue qui est très complet M. Evans a ajouté quelques données sur la manière de cultiver certaines graines et quelques légumes propres à notre climat. Nous nous ferons un devoir d'en publier quelques extraits pour l'avantage de nos lecteurs. Nous attirons tout spécialement l'attention sur l'annonce de M. Evans qui paraît plus loin.

VENTE DE BEAUX ANIMAUX.—Mercredi de la semaine dernière, M. T. B. Odell, de cette ville, a fait un encan d'animaux par sang, dont il a retiré \$1,763.50. Les principaux acheteurs ont été le Col. Pomroy, Président de la Banque des Cantons de l'Est, et MM. M. H. Cochrane, A. O. Kellam, et C. Rice, de Compton, ainsi que le Col. Yule, de Chambly. *Lady Sherbrooke* belle taure de trois ans, a été adjugée au Col. Pomroy pour trois cents piastres; la *Duchesse of Ascot*, taureau de quatorze mois, au même, pour cent quatre vingt cinq piastres; le *Grand Duke* d'Ocell de trois mois, au Col Yule, pour cent piastres. Ce dernier a aussi acheté deux cochons *Berkshire*. M. Cochrane a acheté une truie qu'il a payé quatre vingt cinq piastres. Les petits se sont vendus de \$25 à \$85 pièce.—*Pionnier*

Sherbrooke, 1 avril 1870

Bœuf—par quartier.....	6	@	9
do livre.....	5	@	15
Mouton.....	4	@	6
Agneau.....	5	@	7
Lard par livre.....	9	@	10
Beurre—en tinette.....	18	@	20
do par livre.....	20	@	25
Fromage.....	8	@	12
Œufs.....	17	@	24
Dindes par lb.....	12	@	15
Poulets.....	30	@	50
Oies.....	08	@	09
Patates mint.....	40	@	50
Sucre d'érable.....	6	@	9
Sarazin.....	40	@	00
en fleur par poche.....	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot.....	34	@	38
Laine.....	25	@	26
Foin, par ton.....	8	@	10
Paille do.....	\$ 6	@	0
Bois—dur, sec.....	\$ 3	@	00
do vert.....	\$ 2	@	3
Miel, la boîte.....	00	@	00

Montréal, 1 avril 1870.

Cuir à semelle, No 1, B à la livre	22 a	00
Do No 2, do	20 a	00
Cercos No 1.....	20 a	21
Do No 2.....	18 a	20
Vache cirée, légère.....	40 a	41
do do pesante.....	35 a	38
Veau ciré.....	60 a	70
Cuir à harnais.....	25 a	30
Boffe.....	le pied	14 a 15
Pebble.....	14 a	15
Vache en Kid.....	12 a	14
Vache fendue.....	la livre	27 a 30
Patent mi.....	le pied	19 a 20
do carlé.....	"	17 a 18
Peaux de mouton pesantes, livre	20 a	25
do do légère.....	25 a	30
Peaux vestes, No 1.....	la livre	8 a 00
No 2.....	7 1/2 a	0
selées.....	0 a	00

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

MARCHE DE JOLIETTE.

2 avril 1870.

Fleur par quart.....	5 50	a	0 00
do do cent lbs.....	2 20	a	2 40
do Bled-d'Inde do.....	0 00	a	2 00
Avoine par 40 lbs.....	0 25	a	0 30
Orge par 56 lbs.....	0 56	a	0 60
Mil par 48 lbs.....	2 00	a	2 25
Pois par minot.....	0 60	a	0 70
Bled do do.....	1 00	a	1 40
Bled-d'Inde do do.....	0 60	a	0 70
Sarazin do do.....	0 45	a	0 50
Patates do do.....	0 40	a	0 50
Œufs par douzaine.....	0 15	a	0 17
Volailles par couple.....	0 50	a	0 60
Oies do do.....	1 00	a	1 60
Dindes do do.....	1 40	a	2 00
Pigeons do do.....	0 00	a	0 20
Beurre frais par lb.....	0 18	a	0 20
do salé do.....	0 15	a	0 18
Saindoux par lb.....	0 00	a	0 18
Miel do do.....	0 00	a	0 09
Lard frais par cent lbs.....	9 00	a	10 00
do mess par quart.....	20 00	a	25 00
Bœuf par cent lbs.....	5 00	a	6 00
Foin par cent bottes.....	4 00	a	5 00
Paille do do.....	2 00	a	2 50
Bois à la corde.....	3 00	a	3 50

St Jean, 1 avril 1870.

Fleur, par quart ..	4 80	a	5 00
par 100 lbs.....	2 40	a	2 50
de blé d'inde a. 100 lbs.	1 75	a	1 90
de sarazin do	1 90	a	2 00
Avoine, par 40 lbs.....	0 30	a	0 35
Orge, 56.....	0 56	a	0 60
Graine de lin.....	1 25	a	1 40
de mil.....	3 00	a	4 50
Pois, par minot.....	0 70	a	0 75
Blé, do.....	1 00	a	0 00
Blé d'inde par 56 lbs.....	0 70	a	0 75
Sarazin 50.....	0 40	a	0 45
Œufs par douzaine.....	0 13	a	0 15
Volailles par couple.....	0 50	a	0 60
Poulets do.....	0 40	a	0 50
Oies do.....	1 00	a	1 60
Dindes do.....	1 50	a	2 00
Pigeons do.....	0 10	a	0 12
Beurre frais par livre.....	0 18	a	0 20
salé do.....	0 15	a	0 17
Saindoux do.....	0 20	a	0 00
Miel do.....	0 10	a	0 12
Patates.....	0 40	a	0 50
Lard frais par 100 lbs.....	\$9 00	a	10 00
mess par quart.....	26 00	a	28 00
Bœuf par 100 lbs.....	5 40	a	6 00
Foin do bottes.....	5 00	a	6 00
Paille do do.....	1 50	a	2 00
Bois à la corde.....	3 00	a	5 00

Sorel, 2 avril 1870.

Fleur par quart.....	5 00	a	5 50
do do cent lbs.....	2 00	a	2 60
do Bled-d'Inde do.....	1 60	a	0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 25	a	0 28
Orge par 56 lbs.....	0 60	a	0 80
Mil par 48 lbs.....	0 00	a	0 00
Pois par minot.....	0 70	a	0 75
Bled do do.....	1 00	a	0 00
Bled-d'Inde, do do.....	0 60	a	0 80
Sarazin, do do.....	0 40	a	0 50
Patates do do.....	0 75	a	1 00
Œufs par douzaine.....	0 25	a	0 30
Volailles par couple.....	0 60	a	0 80
Oies do do.....	0 80	a	1 00
Dindes do do.....	1 00	a	1 50
Pigeons do do.....	0 17	a	0 20
Beurre frais par lb.....	0 15	a	0 21
do salé do.....	0 17	a	0 18
Saindoux par lb.....	0 18	a	0 22 1/2
Miel do do.....	0 12	a	0 12 1/2
Lard frais par cent lbs.....	10 00	a	11 00
do mess par quart.....	20 00	a	24 00
Bœuf par cent lbs.....	5 00	a	6 50
Foin par cent bottes.....	3 50	a	4 00
Paille do do.....	2 00	a	2 50
Bois à la cord.....	2 50	a	5 00

Québec, 2 avril 1870

FLEUR—extra supérieure.....	\$6 52	a	6 50
Extra.....	5 40	a	5 75
Fancy.....	5 15	a	5 25
Superfine No 1.....	5 10	a	5 20
Do forte.....	5 30	a	5 40
Do No 2.....	4 60	a	4 75
En poche No 1 p 100 lbs.....	2 30	a	2 50
Grain p bri de 200 lbs.....	5 50	a	5 75
Farine d'avoine.....	5 00	a	5 25
Do de blé-d'inde, blanc			
par 200 lbs.....	4 25	a	4 40
Do do do jaune.....	4 20	a	4 25
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs.....	9 00	a	10 00
Do par livre.....	0 10	a	0 12
Mouton do.....	0 10	a	0 12
Agneau par quartier.....	0 60	a	1 00
Lard frais par 100 lbs.....	9 00	a	10 00
Do par livre.....	0 9	a	0 11
Lard salé do.....	0 12	a	0 14
Jambon frais.....	0 11	a	0 12
Do salé et fumé.....	4 14	a	0 16
Poissons—Saumon p bri 200 lbs	13 0	a	13 25
Do par lbs.....	0 8	a	0 10
Morue verte par bri.....	4 00	a	4 25
Do en paquet.....	0 0	a	0 0
Do par lbs.....	0 2	a	0 3
Morue sèche par quintal.....	5 75	a	6 00
Huile de morue par gallon	0 0	a	0 60
Hareng du Labrador.....	5 00	a	5 25
DIVERS—Beurre frais par livre ..	0 20	a	0 22
Do salé do.....	0 17	a	0 19
Volailles par couple.....	0 75	a	0 80
Dindes do.....	2 50	a	3 0
Oies do.....	1 25	a	1 50
Canards do.....	0 70	a	0 80
Patates par minot.....	0 55	a	0 60
Oignons par baril.....	2 75	a	3 00
Avoine par minot.....	0 40	a	0 42
Pois do.....	1 00	a	1 25
Œufs, par doz.....	0 18	a	0 20
Fromage par lbs.....	0 15	a	0 16
Sucre d'érable p lbs.....	0 8	a	0 9
Pommes par bri.....	4 50	a	5 00
Laine p lbs.....	0 28	a	0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p.....	3 25	a	3 75
Foin par 100 bottes.....	5 0	a	6 0
Paille do.....	3 00	a	4 00
PEAUX—Vestes, inspect., p 100 lb.	8 0	a	9 00
De moutons, non prép. ch.	0 90	a	1 00
De Veau do p lb.	0 12	a	0 14

Montréal 2 avril 1870.

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs ..	\$7	a	\$8
2me qualité.....	5	a	7
Vache à lait.....	20	a	30
Extra.....	30	a	55
Veaux, 1re qualité.....	10	a	12
2me qualité.....	6	a	9
3me qualité.....	3	a	6
Moutons, 1re qualité.....	8	a	10
2me qualité.....	5	a	7
Agneaux, 1re qualité.....	3	a	4
2me qualité.....	2	a	3
Cochons.....	10	a	12
Foin, 1re qualité par 100 lbs.....	5	a	6
2me qualité.....	4	a	6
Paille, 1re qualité.....	2	a	3

Les Trois-Rivières 2 avril 1870.

Avoine.....	\$0 25	a	0 30
Pois.....	0 70	a	0 80
Gabourage.....	0 70	a	0 00
Sarazin.....	0 40	a	0 60
Blé-d'inde canadien ..	0 80	a	0 90
Bœuf par lbs.....	0 06	a	0 07
Lard do.....	0 15	a	0 18 1/2
Veau par quartier.....	0 00	a	0 00
Beurre frais par lbs.....	0 20	a	0 25
Œufs par douzaine.....	0 15	a	0 18
Patate au minot.....	0 75	a	0 80
Foin à la botte.....	0 05	a	0 00
Paille do.....	0 00	a	0 00
Sucre d'érable.....	0 10	a	0 00
Poule par couple.....	0 50	a	0 60
Graisse fondu.....	0 24	a	0 0
en branche.....	0 20	a	0 0
Petite graine d'oignon	0 10	a	0 00
Savon du pays.....	0 8	a	0 10
Saindoux par lbs.....	0 18	a	0 20

MARCHE DE ST. CESAIRE.

St. Césaire, 2 Avril 1870.

Fleur-Farine de blé, par 100 lbs	\$2 50	a	2 00
d'Avoine do	2 00	a	0 00
de Sarazin do	2 00	a	0 00
Grains—Blé par minot	0 00	a	0 00
Pois do	0 90	a	0 85
Orge do	0 00	a	0 60
Avoine do	0 30	a	0 35
Sarrasin do	0 00	a	0 60
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 80	a	0 90
Gaudriole do	0 43	a	0 44
Légumes—Patates do	0 50	a	0 55
Fèves do	1 40	a	0 00
Oignons do	1 00	a	1 20
Laiteries—Œufs par doz	0 19	a	0 20
Beurre par lbs	0 18	a	0 20
do salé en tinette	0 18	a	0 21
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 11	a	0 12
Miel do	0 10	a	0 00
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre	0 09	a	0 10
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	9 00
Bœuf par quartier	0 05	a	0 06
moutons do	0 42	a	0 60
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 12	a	0 13
Lard salé par livre	0 12	a	0 13
Lièvre par couple	1 20	a	0 26
Volailles—Dindes do	1 40	a	1 50
Oies do	1 20	a	1 40
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 40	a	0 50
Poulets do	0 38	a	0 14
Perdrix do	0 20	a	0 25
Pommes do	0 80	a	0 85
Pommes le quart	2 00	a	4 00
Tabac	0 08	a	0 09
Foin par 100 bottes	4 50	a	5 00
Paille par 100 bottes	1 50	a	1 80
Bois—Fruche, par cord	\$1 50	a	0 00
Erable sèche do	2 60	a	3 00
Merisier do	2 50	a	0 00

Montréal 2 avril 1870.

FARINE—Blé par 100 lbs	11 6	a	12 0
Farine d'avoine	9 0	a	9 6
Do de blé d'inde	9 6	a	10 0
Do de sarazin	6 6	a	8 0
GRAINS—Blé par minot	0 0	a	0 0
Orge do	2 3	a	2 6
Pois do	4 0	a	4 6
Avoine do	1 8	a	2 0
Sarazin do	2 3	a	2 6
Blé d'inde	3 6	a	3 9
LEGMES—Patates au sac	4 0	a	5 0
Fèves par minot	7 6	a	8 0
Oignons par tresse	0 5	a	0 6
LAITIERES—Œufs par doz	1 0	a	1 3
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 1
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERS—Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 6	a	0 7
Saindoux par lbs	0 0	a	1 8
VIANDES—Bœuf à la livre	0 3	a	0 6
Lard do	0 7	a	0 7
Mouton à la livre	0 4	a	0 9
Agneau au quartier	2 6	a	6 7
Veau à la livre	0 6	a	0 8
Lard frais par 100 lbs	45 0	a	47 6
Bœuf do	25 0	a	30 2
VOLAILLES—Dindes par couple	12 0	a	18 0
Dindes jeunes do	10 0	a	15 0
Oies do	6 0	a	9 0
Canards do	2 0	a	3 0
Poules do	3 6	a	4 6
Poulets do	3 0	a	4 0
GSIERES—Canards sauvages	0 0	a	0 0
Pigeons	1 0	a	1 6
Perdrix	3 9	a	4 0
Lièvres couple	1 6	a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières	5 43	a	5 52
secondes	4 70	a	4 70
troisièmes	4 00	a	4 00
Perlasse, premières	5 16	a	5 10
secondes	0 00	a	0 00

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.

2 avril 1870:

	piastres	cents
Fleur en poche	2 25	0 00
Avoine par minot	0 32	0 36
Goudriole dito	0 43	0 50
Pois à soupe par minot	0 80	0 90
Blé d'Inde par minot	0 90	0 00
Sarrasin dito	0 55	0 60
Poules par couple	0 80	0 90
Poulets par couple	0 50	0 60
Bœuf par livre	0 06	0 10
Moutons par livre	0 07	0 09
Lard par lbs	0 13	0 16
Lard par 100 lbs	10 50	11 00
Patate par min t	0 50	0 60
Beurre frais par lbs	0 25	0 26
ditto salé	0 20	0 22
Sucre d'érable par lbs	0 13	0 00
Suif par lbs	0 15	0 16
Foin par 100 bottes	5 50	6 00
Paille par botte	0 05	0 06
Miel la livre	0 10	0 11
Savon du pays	0 10	0 00
Oignons par tresse	0 25	0 30

WILLIAM EVANS.

Grainetier du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec Propriétaire des pépinières et de la ferme à graines de la Côte St Paul, Halle Ste. Anne, au-dessus du marché St. Anne, Montréal, Cultivateur, Importateur et Marchand de graines de champs, jardins, et de fleurs de tous genres, dont son assortiment est très étendu et complet. Aussi arbres fruitiers et d'ornements, arbrisseaux fleurissant, roses, herbes et plants de légume, etc., Des catalogues descriptifs et illustrés de ces plantes sont maintenant prêts.

24 mars.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL.

Les Commissaires nommés pour la Construction du Chemin de Fer Intercolonial donnent Avis Public qu'ayant annulé les Contrats pour les Sections Nos. 5, 6 et 7, ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour de nouveaux Contrats pour ces mêmes Sections

La Section No. 5 est dans la Province de Québec et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 2, quarante milles à l'est de la Rivière du Loup jusqu'au poteau du soixante-sixième mille, près de Rimouski, formant un parcours d'environ 26 milles.

La section No. 6 est dans la Province du Nouveau-Brunswick, et s'étend à partir de l'extrémité est de la section No. 3, vis-à-vis Dalhousie, jusqu'au côté ouest du grand Chemin de la Malle, près du poteau du quarante-huitième mille, courant à l'est de la Rivière Jacquet, formant un parcours 21 milles d'environ.

La section No 7 est dans la Province de la Nouvelle-Ecosse et s'étend à partir de l'extrémité sud de la Section No. 4 près de la Rivière Phillippe, jusqu'à la Station O, (étant auparavant la Station Cinquante) au Lac Folly, formant un parcours d'environ 24 milles.

Les contrats pur les susdits sections devront

être parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er juillet 1871.

Les Commissaires donnent aussi Avis Public qu'ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour quatre autres Sections de la ligne.

La Section No. 17 sera dans la Province de Québec, et s'étendra de l'extrémité est de la Section No. 14 en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à la Station No. 685, environ un mille en haut de la ligne de division entre les comtés de Rimouski et Bonaventure formant un parcours d'environ 20 milles.

La Section No. 18 sera dans la Province de Québec et s'étendra de l'extrémité est de la Section No. 17, en descendant la vallée Matapédia, jusqu'à la Station No. 380 près de Clark's Brook, formant un parcours d'environ 20 milles.

La section No. 19 s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No. 18, dans la Province de Québec, en descendant la vallée Matapédia jusqu'à sa sortie, et traversant de là la Rivière Restigouche jusqu'à a station No 370 à l'extrémité ouest de la section No. 3, dans la Province du Nouveau-Brunswick, formant un parcours d'environ 9 1/2 mill s, y compris le pont sur la Rivière Restigouche.

La section No. 20 sera dans la Province du Nouveau Brunswick, et s'étendra à partir de l'extrémité est de la section No 10, dans la ville de Newcastle, sur le chemin de l'Isle Chaplin, traversant de là les bras nord-ouest et sud-ouest de la Rivière Miramichi, et terminant à la station No. 320, environ un mille et trois quarts au sud du bras sud-ouest formant un parcours d'environ six milles, y compris les ponts sur les bras de la Rivière Miramichi.

Les Contrats pour les sections No 17 18 19 et 20 doivent être parachevés et prêts pour la pose de la voie le 1er Juillet, 1872.

Les plans et avec profils le Devis et les Stipulations du Contrat pour la section No. 7 seront exhibés au Bureau de l'Ingénieur en chef à Ottawa, et aux Bureaux des Commissaires à Toronto, Québec Rimouski, Dalhousie, Newcastle, St Jean et Halifax, le et après lundi le 11e jour d'Avril prochain, pour les sections Nos. 5 et 6 aux mêmes bureaux, le et après Mercredi le 20 Avril prochain; pour les sections Nos. 17, 18, 19 et 20 aux mêmes bureaux, le et après Mardi le 10e jour de Mai prochain.

Des Soumissions cachetées, pour les sections Nos. 5, 6 et 7, adressées aux Commissaires du Chemin de Fer Intercolonial, et marquées: "Soumissions," seront reçues à leur Bureau, à Ottawa, jusqu'à 7 heures P. M., Samedi le 7e jour de Mai prochain; et pour les sections Nos. 17, 18, 19 et 20, jusqu'à 7 heures P. M. Mercredi le 25e jour de mai prochain.

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

A. WALSH,
ED. B. CHANDLER,
C. J. BRYDGES,
A. W. McLELAN,
Commissaires.

Bureau des Commissaires, }
Ottawa, 24 mars 1870. }