

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

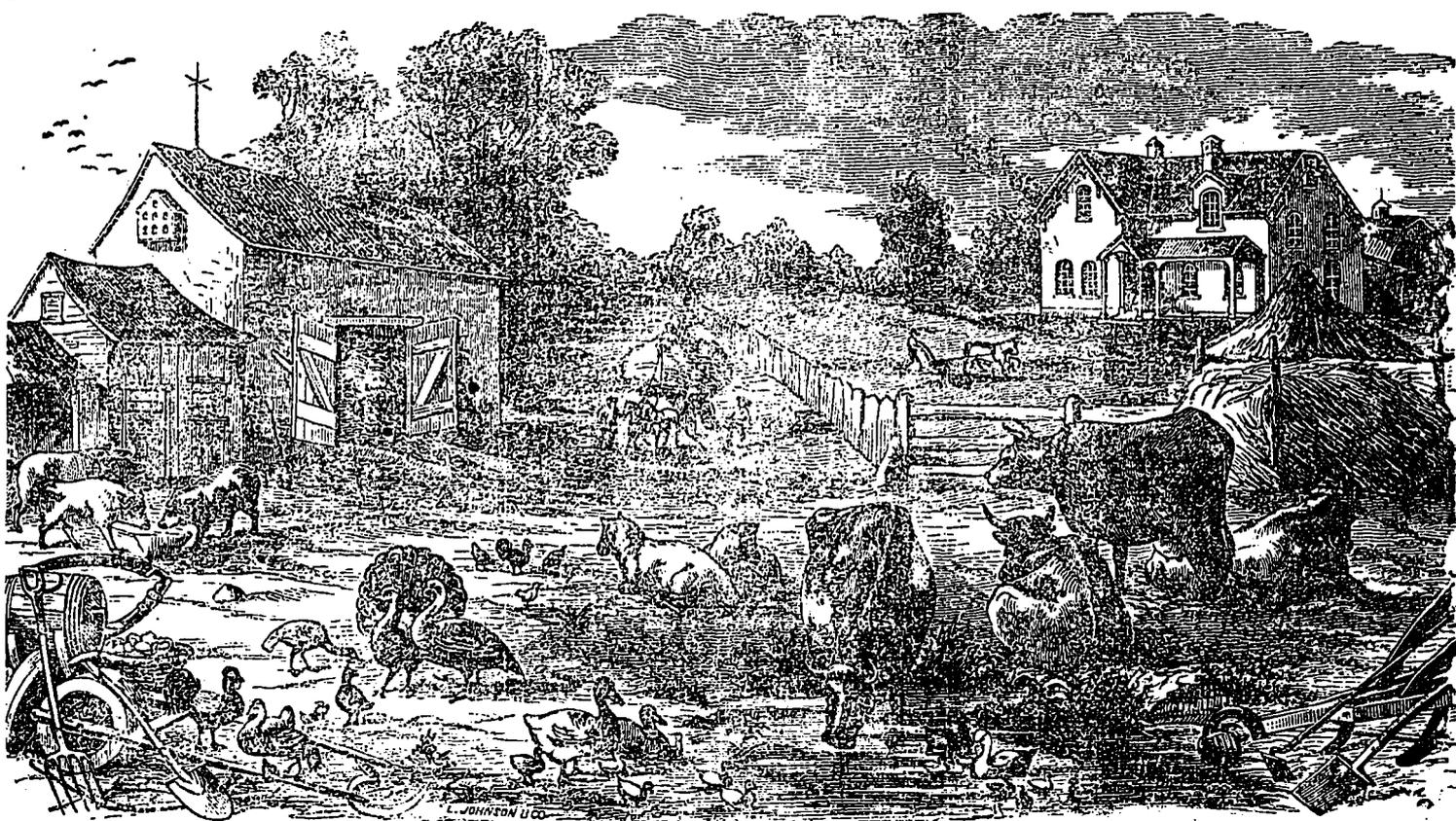
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

Pagination continue.

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

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



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

Vol. 1

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 1 Décembre 1869.

No. 9



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 Lassier dans la maison en briques de H. J. Doherty coin nord des rues Canados et St. Hyacinthe.

LA FERME-MODELE.

—00—

CHAPITRE I.

Labour,—Chevaux,—Ruminants.

LA VACHE MALADE.

[Suite.]

Pendant que la sensible vachère exhalait ses chagrins, l'agronome frappait du pied d'impatience; son *trocart* n'arrivait pas. Enfin, la servante apporta l'instrument. Aussitôt, le bouvier, sur l'ordre de son maître, saisit la queue de la vache, et lui faisant faire un demi-tour de dedans en dehors autour de la jambe postérieure gauche, pour mettre ce membre dans l'impossibilité de frapper l'agronome, celui-ci se plaça à côté de la vache malade; le visage tourné vers sa croupe. Alors, appuyant d'une main, sur le flanc gauche de l'animal la pointe acérée d'un long *stylet*, renfermé dans une gaine de métal ouverte par les deux bouts, d'un grand coup porté par la paume de la main droite sur le manche du *stylet*, il enfonça à la fois sa gaine et sa lance dans le corps de la vache. L'agronome, retirant aussitôt le *stylet*, dont la gaine était restée dans la plaie, les vapeurs gazeuses qui dis-

tendaient les flancs de la malade s'échappèrent impétueusement par l'issue qui leur était offerte, avec un sifflement aigu comparable à celui d'un soufflet de forge.

Charles et Augustin, que cette scène avait vivement impressionnés, virent avec étonnement la vache, qui semblait au moment de tomber suffoquée, sortir presque instantanée de l'espèce de torpeur où elle était plongée, et aspirer avec délices de larges bouffées d'air. Sa peau se ramollit, ses flancs s'affaissèrent, et l'agronome n'avait pas achevé de fixer au moyen de rubans la canule restée dans la plaie, que tous les symptômes alarmants s'étaient dissipés comme par miracle.

« Monsieur, demanda le bouvier, qu'y a-t-il maintenant à faire. »

—Dans quelques instants, vous promènerez la bête dans la cour; puis, vous la ramènerez dans sa stalle, où vous la laisserez tranquille. Seulement, visitez-la souvent, et venez m'avertir s'il survenait quelque nouvel accident. Vous voyez, mes amis, ajouta l'agronome en s'adressant à nos jeunes gens, que tout n'est pas roses en agriculture; si j'avais été absent, je perdais plus de

six mille francs. Cette vache coûte cela.

—Mais, Monsieur, dit Augustin, quelle est donc la singulière maladie qui nécessite un si étrange remède ? Ce qui m'étonne le plus, c'est que la vache ne paraisse pas se ressentir de l'effroyable blessure que vous lui avez faite.

—Cette blessure est sans conséquence, elle n'intéresse que la peau et les tissus du rumen. Vous avez sans doute remarqué, combien la perte de sang a été insignifiante ?

—C'est vrai, et cependant, votre stylet a près d'un pied de long, et vous l'avez enfoncé jusqu'au manche.

—Allons, je vois bien qu'il faut vous faire un petit cours d'anatomie et de pathologie même, répondit l'agronome en riant. Ecoutez-moi donc.

Vous savez que les vaches appartiennent à l'ordre des mammifères ruminants, dont l'estomac présente une disposition très-remarquable ; il est divisé en quatre compartiments, qui communiquent à la fois entre eux et avec l'œsophage [canal de la bouche à l'estomac]. Le premier de ces compartiments, le plus grand de tous, et celui auquel on a donné le nom d'*herbier*, est une vaste poche où l'animal entasse l'herbe, le foin ou les feuilles qu'il pâture. Je dis qu'il entasse, parceque, lorsqu'un bœuf, par exemple, tond avec rapidité une prairie, il fait plutôt ses provisions qu'il ne mange, en réalité ; il ne mangera véritablement que plus tard, quand son herbier sera bien garni, et qu'il n'aura pas à s'occuper d'autre chose. Voici comment il s'y prendra alors ; Sous l'effet de contractions musculaires, le bœuf chasso de la panse, par petites portions, le fourrage qu'elle contient ; ces petites portions passent de la panse dans le *bonnet*, second compartiment de l'estomac, où elles s'arrondissent en formes de boules de la grosseur du poing, s'élevèrent dans la bouche de l'animal. Arrivées là, elles sont machées avec soin, suffisamment humectées, puis avalées de nouveau. Cette fois-ci, au lieu de descendre dans l'herbier, elles se rendent directement dans un ; troisième compartiment stomacal, le *feuillet*, d'où, après avoir subi diverses élaborations préliminaires, elles entrent enfin dans le dernier compartiment, la *caillette*, véritable organe de la digestion chez les ruminants, puisque c'est lui qui absorbe au profit de toute la machine animée, les parties nutritives contenues dans les aliments.

Revenons maintenant à notre vache, qui, comme nous l'a dit le domestique, achevait d'*emmagasiner* sa ration de trèfle lorsqu'elle a été prise d'un mal subit. Soit mauvaise disposition de sa part, soit mauvaise qualité des aliments ingérés, ces aliments, n'ont pas plutôt été entassés dans le rumen, qu'ils sont entrés en fermentation et ont dégagé une énorme quantité de gaz. Ces gaz ne trouvant aucune issue, n'ont pas

tardé à s'accumuler et à exercer une forte pression sur les parois internes de l'estomac. Colles-ci, en se dilatant, refoulaient de plus en plus tous les organes environnants, le cœur, les poumons, les grosses veines, dont les fonctions ne peuvent être, sans danger de mort, entravées ni suspendues.

Comme par sa conformation et sa position, le rumen de la vache touche presque à la peau, il m'a été possible, sans léser aucun organe important, d'enfoncer mon trocart dans ce compartiment de l'estomac. Cet instrument fort simple se compose d'une canule et d'un stylet ; l'un et l'autre sont disposés de manière à ce qu'on s'enfonçant, le stylet entraîne la canule avec lui. Il suffit alors, pour donner une issue aux gaz dont je vous parlais tout à l'heure, de retirer le stylet et de laisser la canule. Quand tous les symptômes de cette maladie, connue sous le nom de météorisation, auront disparu, je retirerai la canule de la plaie où je l'ai fixée, plaie en général fort peu dange-reuse, et dont la cicatrisation s'achève en quelques jours..... Mais voici le bouvier ; il accourt vers nous... Qu'est-il encore arrivé ?

—Monsieur, la vache enfle de nouveau. Elle paraissait pourtant déjà si bien !

—C'est bon, je te suis... Je crois deviner la cause de cette rechute, continua l'agronome en se tournant vers ses deux auditeurs ; il est probable que quelques fragments de trèfle, entraînés par les gaz, se sont accumulés dans la canule et la bouchent ; il me suffira d'y enfoncer une petite baguette pour repousser dans le rumen les corps qui interceptent la sortie des gaz. Allons voir si je me trompe, et de là nous passerons dans la salle à manger, où le dîner nous attend ; car à la ferme on dîne à midi.

L'agronome avait deviné juste ; à l'aide d'un mince rameau de saule, il remédia en un clin d'œil au nouvel accident survenu à la vache, puis il conduisit dans la salle à manger Charles et Augustin, tout émerveillés du savoir et de l'affabilité de leur hôte. Victor et Léonie, que la maîtresse de la maison avait de son côté, parfaitement accueillis, s'y trouvaient déjà ; et après de nouvelles excuses, nos quatre voyageurs, dont une longue course avait aiguisé l'appétit, prirent place autour de la table.

(A continuer.)

Une remarque importante et facile à faire est la suivante :

On conserve d'une manière permanente, tenace, les dispositions dans lesquelles on prend ses repas.

On dirait que les aliments reçoivent une première impression de l'humeur dont on se trouve dans le temps que l'on en use.

Prend-on son repas avec gaieté, avec joie, on ira ensuite gai, joyeux, naturellement ; il faudra de graves circons-

tances ou se faire violence pour changer ces dispositions.

Les prend-on avec tristesse, on se lèvera de table avec le spleen qui vous accompagnera et vous suivra partout.

On comprend tout l'avantage que l'individu pourrait tirer, en se préparant convenablement à cet acte important de la vie en prenant sa nourriture, suivant les termes de l'Écriture, avec joie et simplicité de cœur.

Les anciens, qui connaissaient l'importance des principes de l'hygiène et qui les mettaient en pratique, avaient des fous ou des bouffons autour de la table pour provoquer le rire qui est excellent pour la digestion, lorsqu'il n'est point porté à l'excès. Il fortifie les nerfs, chasse la bile, et établit une circulation salutaire du sang. Rien de plus vrai, que ce dicton populaire que l'on répète quelquefois lorsqu'on a bien ri : « Jo viens de me faire un verre de bon sang. » Aussi, les maisons dans lesquelles la mauvais humeur et la dispute président aux repas sont bien à plaindre ; rien ne dispose plus aux sombres maladies que cela ; le spleen, les maladies bilieuses, les maladies de foie, en sont souvent la conséquence. Les enfants surtout, qui sont obligés de subir ces conditions, sont bien malheureux, car c'est alors que leur tempérament se forme pour la vie.

PENSEES.

L'activité est la mère de la prospérité.

La fainéantise est une mort prématurée : ce n'est pas vivre que de ne pas agir.

Parle peu, et ne te charge pas de trop d'affaires.

* Lorsque la richesse vous présente une perspective décourageante par son éloignement, tournez vos yeux vers l'aisance ; elle est tout près de vous, toujours prête à accorder ses précieuses faveurs au travail et à la persévérance.

L'aisance laborieuse corrompt moins les actions que l'oisive richesse.

TABAC.

M. Ant. Casavant, de St. Dominique, dont nous avons eu occasion à plusieurs reprises, de faire connaître les travaux et les succès en fait d'agriculture, a déposé à notre bureau ces jours derniers, deux livres de tabac canadien, en feuille, qu'il a lui-même cultivé, recueilli, et préparé. Il suffit de jeter les yeux sur ce tabac pour s'apercevoir qu'il est de la meilleure qualité.

Nous donnerons dans un prochain numéro le procédé suivi par M. Casavant dans la culture de ce tabac.

En attendant, nous offrons à cet intelligent agriculteur nos remerciements pour le dépôt qu'il a fait à notre bureau, et nous le félicitons sur ses succès.

N'AYEZ PAS PLUS D'ANIMAUX QUE VOUS
NE POUVEZ EN NOURRIR.

Le cultivateur qui a beaucoup de fourrages, fait certainement mieux de garder ses bestiaux que de les vendre à des prix réduits. Mais ils se font grandement illusion, ceux qui n'ayant que peu de fourrages tiennent à garder de nombreux troupeaux de vaches, de chevaux, etc., etc. Il arrive presque toujours en ce cas, que ces cultivateurs, pour ne pas être à la peine de déboursier de l'argent, ménagent la nourriture à leurs animaux, au lieu d'acheter ce qu'il faut pour les nourrir convenablement. Et quand enfin, il devient absolument nécessaire de se procurer du fourrage, ils achètent quelque rebut, de la mauvaise nourriture, pourvu qu'ils l'obtiennent à bas prix. Voilà pourquoi, au printemps, ces cultivateurs n'ont que des animaux chétifs, décharnés, maigres, pouvant à peine se soutenir. Voilà encore pourquoi tant de cultivateurs perdent tous les ans des têtes de bétail. On les laisse mourir de faim !

Ensuite, on se demande comment il se fait qu'on ne puisse pas élever d'animaux ; et on maugrée contre son sort, tandis qu'on devrait dire : *mea culpa*.

Quand, à l'automne, on s'aperçoit qu'on ne pourra, avec le fourrage renfermé dans les granges, hiverner tous les animaux qu'on possède, il faut en vendre. En se débarrassant ainsi d'un certain nombre de chevaux, ou de bêtes à cornes, on est certain d'avoir assez de fourrage pour hiverner ceux qui restent, et de les hiverner comme il faut. Au printemps on a de beaux animaux. Les chevaux sont forts, et peuvent travailler, suivant les besoins de leur maître : les vaches donnent infiniment plus de lait et de meilleure qualité. Et de plus, on a dans sa poche, l'argent revenant de la vente des animaux cédés l'automne précédent, pour améliorer sa ferme.

Quelques-uns peuvent dire : Nous gardons beaucoup d'animaux afin d'avoir plus de fumier. C'est une raison qui n'a aucune valeur. C'est comme si l'on disait, je chauffe 3 poêles pour avoir plus de cendre. Un homme qui a 50 cordes de bois à brûler, qu'il emploie 1, 2 ou 3 poêles, pour les brûler, il n'aura toujours que la même quantité de cendre. De même, le cultivateur qui n'aura que 50 voyages de fourrage à faire manger, qu'il les fasse manger par 10 ou 15 animaux, il n'aura toujours que la même quantité de fumier.

La valeur du fumier dépend donc de la quantité de fourrage, et non du nombre d'animaux. Et voilà pourquoi nous recommandons fortement aux cultivateurs de ne pas avoir plus d'animaux qu'ils ne peuvent en nourrir.

DES POULES.

Bien des fermières donneraient beaucoup pour connaître le moyen de faire pondre les poules durant l'hiver, et elles auraient parfaitement raison. Une basse-cour bien conduite rétribue pleinement la fermière intelligente du trouble qu'elle prend de ses poules.

Il semble qu'il y ait deux saisons où les poules pondent « naturellement ; » de bonne heure le printemps, et ensuite, dans l'été. Ceci fait voir que si on les étaiet laissées à elles-mêmes, elles ne feraient, comme la plupart des oiseaux à l'état sauvage, que deux pontes par an. Mais si on leur donne une bonne nourriture ; si on les met dans un lieu convenable, je crois qu'on peut réussir à les faire pondre pendant une grande partie de l'année.

Au moment de commencer à hiverner les poules, je ne crois pas inutile de vous écrire quelques remarques prises dans de bons auteurs, et comme étant aussi le résultat de mes propres observations.

La première chose à faire, est d'avoir des poules de bonne race. Voici, à ce sujet, ce que dit le grand naturaliste, Buffon : « Un bon coq est celui qui a du feu dans les yeux, de la fierté dans la démarche, de la liberté dans ses mouvements, et toutes les proportions qui annoncent la force. »

Les poules doivent être assorties au coq ; si l'on veut une race pure ; mais si l'on cherche à varier, et même à perfectionner l'espèce, il faut croiser les races.

Dans tous les cas, on doit choisir celles qui ont l'air éveillé, la crête flottante et rouge, et qui n'ont point d'éperons ; les proportions du corps sont en général plus légères que celles du mâle. Les bonnes fermières donnent la préférence aux poules noires, comme étant plus fécondes que les blanches, et pouvant échapper plus facilement à la vue perçante de l'oiseau de proie qui plane sur les basses-cours.

Les poules doivent être mises dans un lieu chaud, aéré, et éclairé ; et de grandeur suffisante pour le nombre qu'on en veut garder. Trente poules seront à l'aise dans un poulailler de douze pieds carré ; il faut étendre sur le plancher une couche de sable fin et de cendre, d'à peu près un pouce d'épaisseur. Des poules ainsi logées et nourries avec soin et discernement donnent des œufs une grande partie de l'hiver ; la meilleure nourriture qu'on puisse leur donner est de l'avoine, et des « grains » de blé et de sarrasin, des patates bouillies, et qu'on leur donne chaudes ; il faut avoir soin d'ajouter à cela de la viande cuite et donner chaud à peu près trois fois par semaine. Pour boisson, de l'eau claire qu'il faut changer tous les jours.

Il est de fait que les vieilles poules ne commencent pas à pondre avant la fin du mois de janvier, à cause de la mue, mais si vous suivez le « traitement » précédent à l'égard des jeunes poules, elles pondront dès le mois de novembre et continueront à pondre tout l'hiver.

EDOUARD.

LA FERME DE MON VOISIN.

(SUITE.)

Je visitai toutes les parties de la maison de M. X. Il y a quatre principaux appartements : 1o. une salle où la famille fait ordinairement la veillée, et où il y a une bibliothèque garnie de livres peu nombreux, mais choisis, sur l'agriculture, et l'histoire du Canada ; 2o. une chambre à coucher ; 3o. une salle à dîner qui communique à la cuisine ; 4o. un salon monté avec simplicité, mais propreté. Le haut de la maison offre plusieurs chambres pour les enfants et les engagés. Tous les lits sont bien fournis de bonnes couvertures faites avec la laine de la ferme : ces couvertures ainsi que plusieurs pièces d'étoffes que M. X. tient en réserve pour les besoins de la famille, ont été teints et tissés par les Sœurs Grises à leur ouvroir de St. Hyacinthe ; M. X. leur ayant fourni la laine produite par ses moutons. Ces tissus font honneur à ces bonnes sœurs, et leur méritent l'encouragement du public.

Les cultivateurs devraient porter leurs laines à l'Ouvroir : ils obtiendraient en retour des tissus aussi beaux et aussi propres, et surtout plus durables, que ceux achetés chez nos marchands. Quand nous avons le moyen de produire nous-mêmes, avec la laine de nos moutons, ce qu'il nous faut pour nous vêtir, nous devrions rougir de payer pour des draps étrangers, qui coûtent toujours plus chers qu'ils ne valent.

La cuisine offre des commodités que toutes nos maisons devraient avoir. D'abord, une pompe facile à manier, donne l'eau à volonté. Un évier [bassin] sert à recevoir les eaux sales et un tube les conduit à un égout ; ceci devrait se trouver dans chaque cuisine : le coût d'un pareil bassin est si minime, que toute maison devrait en être pourvue. Une armoire destinée à recevoir les différents articles de la batterie de cuisine, les chaussures, etc., fait régner dans cet appartement un ordre qui m'a frappé.

La cave de la maison est élevée, bien égoutée, et assez éclairée. Elle est divisée en divers compartiments, qui servent à placer les comestibles, les légumes destinées à l'usage de la maison, et les fruits du verger. Parmi ces derniers, M. X. m'a fait goûter quelques pommes « fameuses » qui m'ont fait prendre la résolution de me planter un verger au plutôt ; après avoir, bien entendu, visité celui de mon voisin, et avoir pris de lui les renseignements sur les moyens qu'il a employés pour réussir.

Bien que tout soit d'une grande simplicité, et de fabrication domestique dans l'ameublement, et les fournitures de la maison de M. X., cependant, il règne partout un air de propreté et une apparence de luxe tels, que je ne pus m'empêcher de lui faire la remarque suivante : — Mais M. X. savez-vous bien que votre demeure ressemble plus à

celle d'un avocat et d'un marchand de ville, qu'à celle d'un cultivateur qui vit du travail de ses mains !

— Je ne vois pas pourquoi, dit-il, un cultivateur n'aimerait pas le confortable comme les gens des villes et ne chercherait pas à le procurer à sa famille. Si aujourd'hui, tant de fils de cultivateurs désertent la maison paternelle aussitôt qu'ils ont atteint 15 ans, pour s'exiler ou aller végéter derrière un comptoir de magasin, ou dans un bureau quelconque, c'est qu'on ne s'applique pas assez à leur rendre la maison attrayante, et qu'on ne leur laisse pas assez entrevoir dans la vie des champs, ce charme et ce bien-être qu'il est naturel à l'homme de chercher. Les enfants voient leurs parents travailler péniblement, et les terres ne rien produire; ils s'aperçoivent que l'agriculture ne paye pas, que leurs parents, au lieu de s'enrichir, s'appauvrissent tous les jours. Ils ne savent pas que la terre paternelle, si elle était améliorée et mieux cultivée, pourrait produire 20 et 30 fois plus qu'elle ne le fait. Alors, ils tournent les yeux ailleurs. Au milieu de son inquiétude, le jeune homme s'adonne à visiter quelques fois nos villages et nos villos. Là, il voit des maisons bien propres, bien peinturées, entourées d'arbres fruitiers, et d'arbres d'ornement, et de jolis parterres en fleurs. Il voit que les gens ne commencent leur journée qu'après avoir employé toute la nuit pour se reposer, et la finissent de même avec le coucher du soleil. Ils voient tout le monde lire les journaux, parler d'affaires publiques, enfin, paraître au courant de ce qui se passe dans le pays et ailleurs, et jouir de la vie au milieu de l'agrément et de l'espérance.

Revenu chez lui, tout est différent. La maison paternelle n'a rien d'attrayant. S'il y a un appartement un peu mieux monté et tenu plus proprement que les autres, la porte en est toujours fermée: on semble faire un crime aux enfants d'y pénétrer. La cuisine est le séjour habituel de la famille: les repas s'y prennent invariablement au milieu de l'odeur et de la chaleur qui s'exhalent du poêle: la plupart du temps, les jeunes gens sont condamnés à en faire leurs chambres à coucher: ou, si on leur destine un appartement pour reposer la nuit, on n'y voit ni tapis, ni gravures; enfin, tout ce qu'il y a d'agréable dans l'ameublement est soustrait à l'usage de la famille, et réservé dans un espèce de sanctuaire, où l'on pénètre pour y enlever la poussière une couple de fois l'année, et voilà tout.

En dehors, et autour de la maison, il n'y a ni érables, ni arbres fruitiers, ni fleurs: au lieu de l'agrément que les habitations des villos causent à nos enfants, nos maisons n'inspirent que l'ennui.

Ensuite, l'ignorance dans laquelle nous tenons nos enfants contribue à leur éloignement. C'est à peine si nous leur permettons d'assister aux écoles

durant leurs premières années; nous les enlevons à l'institutrice juste au moment où leur esprit, étant un peu développé, est prêt à recevoir une instruction solide; et encore, pendant que nous tolérons qu'ils fréquentent les écoles, que de fois on les fait manquer les classes pour la moindre chose, et combien ils sont dépourvus de livres, cahiers et autres choses indispensables. Du moment que l'enfant est arraché à l'école, on le voue à l'ignorance complète: il n'a ni journaux politiques, ni journaux agricoles, dans lesquels il pourrait apprendre sa dignité de citoyen, et la dignité et les avantages de l'agriculture.

Qu'arrive-t-il? Le jeune homme fera deux choses. Ou il quittera la maison paternelle pour aller aux États-Unis cacher son ignorance et chercher le confortable; ou s'il reste chez lui, il cherchera des distractions qu'il ne trouve pas au milieu de sa famille. *Aller voir les filles*: telle est l'idée qui vient naturellement s'emparer de lui. Dans ce dernier cas, chose curieuse et inexplicable, on voit les parents, et jusqu'ici ont tout refusé à leur enfant, eux qui ont cru qu'une piastre par an pour un journal était un gaspillage, eux qui ne voulaient pas faire les dépenses de planter des arbres, d'embellir leur maison, on les voit, dis-je, faire de grands et ridicules sacrifices pour grêner leur garçon. Cet enfant qui sait à peine lire couramment; qui sait à peine s'il vit en Canada ou en Patagonie; cet enfant auquel on défend de manger un fruit dans le jardin sous le prétexte qu'il faut le porter au marché; cet enfant que l'on fait coucher sur la paille, on lui achètera un wagon fin: \$60.00; un sleigh \$15.00; un harnais argenté \$20.00; deux robes de buffes \$30.00; un habillement convenable à chaque saison, au moins \$30.00, en tout \$165.00; c'est-à-dire, la valeur d'une récolte: sans compter le beau cheval qu'il faut entretenir gras dans l'écurie, et le temps qu'on laisse perdre à ce jeune cavalier pour figurer dans ce qu'on appelle la vie de garçon.

Et encore, si ce jeune homme était, par ce moyen, retenu à la maison paternelle; mais le contraire arrive souvent. Après avoir mis son père dans les dettes, après avoir été refusé par plus d'une jeune fille bien élevée, qui préférera toujours avec raison un jeune homme instruit et simple dans ses goûts, à ces jeunes fanfarons ignorants, notre cavalier s'en ira aux États-Unis, et laissera dans la misère un vieux père et une vieille mère, qu'il oubliera bientôt, avec cette maison paternelle, qui ne lui a jamais inspiré que du dégoût et de l'ennui.

Voilà suivant moi, dit M. X., en terminant, pourquoi les cultivateurs doivent s'appliquer à rendre leurs demeures aussi plaisantes que possible. Au lieu de dépenser des centaines de piastres à habiller et grêner nos enfants, qu'on les emploie à les faire instruire; non pas à leur faire apprendre le grec et le latin dans nos grands collèges,

mais à leur donner une instruction en rapport avec leur position de cultivateurs; qu'on leur fasse lire les journaux pour développer ce qu'ils ont appris dans leur bas âge; qu'on orne nos maisons à l'intérieur, qu'on améliore leur logement et leur nourriture; qu'on fasse des plantations autour de la maison; qu'on y plante des fleurs, un verger; enfin qu'on s'applique à rendre le toit paternel agréable, et on verra nos jeunes gens vivre heureux et contents au milieu de nous.

Je crois que vous avez raison M. X. ajoutai-je; dans tout le canton, je ne vois pas de jeunes gens plus attachés à la maison que les vôtres. Vous avez eu le talent de leur inspirer le goût de s'instruire; le travail que vous leur imposez, quoique régulier, n'est pas au-dessus de leurs forces, et si, durant les chaleurs, ils se reposent une heure sous l'ombre de votre boeage, après le dîner, vous ne considérez point cela du temps perdu. Enfin, grâce à vos conseils et à votre exemple, ils croient plus honorable de briller par l'habileté dans la culture et par les connaissances puisées dans la lecture, que par de beaux habits et de beaux attelages, le plus souvent achetées à crédit. Mais, d'un autre côté, votre famille a un attrait puissant dans les succès que vous obtenez sur votre terre. Voyant que leurs sueurs sont bien récompensées; voyant de bonnes récoltes répondre aux améliorations que vous leur apprenez à faire dans vos champs; voyant votre fortune augmenter sensiblement chaque année, voyant que la vie des champs est de nature à rendre heureux, et qu'on peut même s'y enrichir: pourquoi chercheraient-ils à s'en aller? Pourquoi courir après une autre carrière que celle où ils voient tant de contentement et d'avenir? Aussi, j'espère que vous vous hâterez de répondre au plus tôt au désir que j'ai de parcourir votre terre, de visiter vos animaux, et de constater les procédés par vous employés pour réussir dans chaque département de votre ferme; mais comme il commence à se faire tard, que l'heure du train approche, et que j'aime bien à ne pas laisser en d'autres mains que les miennes le soin de mes animaux, nous remettrons la partie à un autre jour. Mais avant de partir, il faut que j'aie visité ce verger qui m'a permis de manger de si bonnes pommes, et je compte sur votre bonté pour avoir tous les renseignements sur la culture du pommier.

Avec plaisir, Monsieur, je me rends à votre demande, dit M. X. On ne saurait trop encourager la culture du pommier: un verger à côté de chaque maison serait si agréable, et en même temps si utile à nos familles, que je ne conçois pas pourquoi tous les cultivateurs ne s'empressent pas d'en planter.

— La grande raison, M. X., c'est que la plupart ignorent la manière de planter et cultiver le pommier, et s'imaginent qu'un sol uni comme le nôtre est impropre à cette culture. PROGRES.

[A continuer.]

APICULTURE.

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

Visite au Rucher de M. Thos. Valiquet, Apiculteur à St. Hilaire, [Rouville]

Le terrain sur lequel sont assises les ruches de M. Valiquet, est d'à peu près un demi arpent en tout sens. Les ruches au nombre d'à peu près 100, sont placées sur 5 lignes droites espacées d'environ dix huit pieds. L'espace entre chaque ruches est d'environ trois pieds. Dans chaque rangée, il y a à peu près vingt ruches. L'entrée de chaque ruche est placée de manière à faire face au soleil de 8 à 9 heures.

M. Valiquet a planté des arbres de basse taille dans chaque rangée. Ils sont à environ dix à douze pieds les uns des autres; presque tous ces petits arbres sont des pommiers de Sibérie. Il y a aussi quelques cerisiers de basse taille. Lorsqu'un essaim laisse une ruche, il se pose presque invariablement à l'une des branches de ces arbres. Le peu d'élévation des branches des arbres, laisse une grande facilité pour mettre le nouvel essaim dans une ruche. De grands arbres seraient une nuisance à l'appropriation d'un grand nombre d'essaim, car il deviendrait difficile de s'emparer d'un essaim arrêté sur une branche élevée. Les petits arbres ont un double avantage. Ils diminuent la force du vent qui, lorsqu'il est impétueux, renverse ou arrête le vol des abeilles. Les fleurs printanières de ces arbres deviennent utiles aux abeilles, au printemps, lorsque les fleurs sont encore rares dans les champs.

Le terrain sur lequel sont les ruches est une prairie, fauchée soigneusement tous les quinze jours. Il arrive quelquefois dans l'essaimage, que la reine du nouvel essaim tombe sur le sol. Si le soin était long, on pourrait en s'emparant de l'essaim, ou ne pas voir la reine, ou la fouler aux pieds. La pratique a fait connaître qu'un essaim sans reine ne demeure pas en repos, il retourne d'où il vient, ou il est perdu.

RUCHES.

Dès qu'on a choisi l'emplacement où l'on veut faire séjourner les abeilles, il faut s'occuper des ruches. Il y a un grand nombre de ruches de formes diverses: depuis l'arbre creux jusqu'à la ruche la plus perfectionnée. Dans la pratique, M. Valiquet a essayé plusieurs ruches de formes plus ou moins compliquées, plus ou moins dispendieuses. Il a fini par en faire une qu'il trouve bien appropriée à notre climat. Laissons ici la parole à ce monsieur. On en sentira l'avantage.

« On appelle ruche, un vaisseau

pour loger les abeilles réduite à l'état de domicile. Je ne fatiguerai pas le lecteur par la longue énumération du nombre prodigieux de ruches que l'on a inventées et fabriquées chez toutes les nations. Il faut réserver ces détails pour une histoire de l'Apiculture. Je passe donc de suite à ma ruche de paille appelée « Ruche de la Fermière Canadienne » et pour la confection de laquelle j'ai obtenu une patente du Gouvernement en date du 31 janvier 1866.

On est unanime, à très peu d'exceptions près, à reconnaître que les ruches en paille sont préférables à celles fabriquées en bois. Il est incontestable, en effet, qu'elles sont plus fraîches en été, et moins froides en hiver, par ce que la paille est un mauvais conducteur de la chaleur. Les ruches en paille admettront moins les grandes chaleurs de l'été, et par contre, la chaleur des abeilles y sera mieux conservée dans le temps froids de l'hiver que si elles étaient construites en tout autre manière. Mettez deux ruches, l'une en paille, l'autre en bois, à côté l'une de l'autre, dans les mêmes conditions; vous verrez les abeilles, sortir en grand nombre pour aller butiner bien longtemps avant celles de la ruche en bois. La première donnera des boîtes pleines de beaux gâteaux, et elle essaïmera au moins huit jours avant la seconde.

« On est également convaincu que la ruche simple ou d'une seule pièce est la plus convenable à la prospérité des abeilles travaillant uniquement pour elles-mêmes. Il y a encore une unanimité à reconnaître que l'instinct prévoyant des abeilles les porte à toujours établir à la partie supérieure de leur habitation, la plus éloignée de la ruche, le meilleur miel destiné à leur approvisionnement, et de leur réserve.

« Convaincu que toute richesse d'amélioration dans la forme des ruches devait s'écarter le moins possible de la ruche simple, j'ai cherché à en corriger l'emménagement pour la rendre plus propre aux opérations qui se font à l'intérieur tant dans l'intérêt du maître que dans celui bien entendu des abeilles elles-mêmes. Comme, par exemple, pour s'emparer modérément et rationnellement du superflu de l'approvisionnement, offrir l'espace nécessaire à la continuation du travail.

« Les apiculteurs savent que toute division quelconque qui rompt le groupe des abeilles nuit à leur travail, à leur activité, à leur prospérité. Pour prospérer, elles doivent toujours former un seul groupe, afin que la température soit facilement maintenue la même, autour d'elles et des rayons. On dirait que la vue de la mère, l'aspect d'une nombreuse population, de sa capacité, donnent de l'activité aux abeilles; tandis que des conditions contraires les découragent. Le travail ne va pas dans ce cas, avec la même activité.

[A continuer.]

L'AVOINE DE NORVEGE.

Nous recevons une correspondance dans laquelle l'auteur parle ainsi de l'avoine de Norvège:

J'ai moi-même, cette année, fait l'analyse botanique de cette avoine, et je l'ai trouvée exactement identique avec « l'avoine noire » que l'on cultive en Canada, et notamment dans le bas du fleuve, depuis plus de 50 ans. Cette avoine « merveille » n'est rien autre chose que l'avoine unilatérale, « Avena secunda » de Linné « horse man oat » des anglais. J'ai confronté les deux ensemble, et tout m'a paru identique, tiges, fleurs, glumes, grains. Cette avoine produit souvent beaucoup, mais son grain est maigre et d'un faible poids.....

Un minot acheté le printemps dernier, au prix de \$10, jeté dans la balance, n'a pesé que 22 livres. Cette avoine est généralement refusée sur les marchés et se vend toujours à moindre prix que l'avoine ordinaire.....

AGRICOLA.

Lévis, 20 novembre 1869.

RECETTES.

Engelures.—Pour s'en préserver, il suffit de se garantir des premiers frois avec soin; on prendra garde ainsi de ne point s'exposer à se refroidir tout à coup après avoir eu bien chaud; car, c'est le passage extrême entre les degrés de température qui engendre le plus souvent les engelures aux peaux tendres et délicates.

Lorsqu'on a voulu soigner les engelures, on a observé qu'un moyen très avantageux était de les humecter avec son urine; on en a reconnu les bons effets. Ou bien encore de frotter les mains et les pieds avec la première neige qui tombe. Lorsque l'engèle a dégénéré en ulcère, on la lave avec du vin pur, ou encore avec du créat.

Démangeaisons.—Les démangeaisons sèches, s'adouissent avec un mucilage d'écorce moyenne de tilleul, fait avec de l'eau de rose; les démangeaisons humides, avec de l'onguent de cérase uni aux fleurs de soufre; les démangeaisons douloureuses, avec le mucilage de graines de coing, le jus de citron et les fleurs de soufre. Quant à celles qui sont causées par des engelures, elles s'apaisent avec de l'esprit de vin pur, ou mêlé avec de l'huile de pétrole et le baume de soufre..

N. B.—Si dans les recettes que nous donnons, il se trouve des noms de matières que l'on ne comprend pas, ceux qui voudraient faire usage de ces recettes, n'auraient qu'à écrire ces noms sur le papier, et les présenter aux pharmaciens; ces derniers connaissent ces différents noms, et sur la présentation de leurs papiers, ils donneront aux personnes exactement ce qui leur faut.

CONSEIL D'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

RAPPORT OFFICIEL.

Montréal 18 Nov. 1869.

Présent.—L'Hon. M. Dunkin, MM. H. G. Joly, Cochrane, Sommerville, Marsan, Massue; Gaudet, Levesque Ls. Beaubien, U Archambault, Browning, Benoit, Réd F. Pilote.

Le secrétaire fait la lecture des procès de la dernière assemblée qui sont approuvés et ratifiés par ce conseil. Lecture d'un télégramme de M. D. E. Price motivant son absence.

En conséquence de l'absence de plusieurs membres détenus à bord du vapeur venant de Québec le Conseil s'ajourne à 7½ hs p. m.

LA SEANCE DU SOIR, 7½ HEURES P. M.

Président.—L'Hon. Commissaire d'Agriculture, MM. Joly, U. Archambault, Benoit, Beaubien, Sommerville Baudet, Bowning Levesque, Marsan, Massue, Tassé et Pilote.

M. Ls. Beaubien, secondé par M. U. Archambault, propose que le bureau du conseil d'Agriculture et le local de Musée Agricole soient fixés d'une manière permanente à Montréal.

M. le Commissaire d'Agriculture demande que la considération de cette motion soit remise à l'assemblée régulière du mois de février ce qui est accordé.

Lecture du rapport de M. Benoit, Président du Comité chargé de visiter l'École Vétérinaire fondée à Montréal par la Chambre d'Agriculture. Ce rapport est approuvé et on en recommande l'impression.

M. Pilote propose secondé par M. Marsan que le président du Conseil d'Agriculture soit prié d'écrire à M. le maître général des postes à Ottawa pour demander l'exemption de (frais de ports) sur les journaux d'agriculture publiés en cette province, (accordé).

Lecture du rapport du Revd. M. Tassé, Président du Comité d'Instruction agricole et direction des Sociétés d'Agriculture. Il est ordonné que ce rapport soit déposé sur la table et que la considération et la discussion en soient remis à demain à 9½ heures A. M. heure à laquelle le Conseil s'ajourne, Vendredi, 19 Nov. 1869.

SEANCE DU MATIN 9½ HEURES.

Présent :—L'Hon. Commissaire d'Agriculture, Messrs. Joly Cochrane, U. Archambault, Levesque, Marsan, Browning, Beaubien, DeBlois, Pilot et Tassé.

Toute cette séance est employée à discuter le Rapport du Comité sur l'Instruction Agricole et à 1 heure P.M.

SEANCE A 3 HEURES P. M.

Les mêmes étant présents.

RESOLU.—Que la considération de la requête présentée à la dernière séance par M. Gaudet, Pour la société d'Agriculture No. 1 du Comté de Nicolet

soit confié au Comité nommé pour l'audition des comptes du Secrétaire-Trésorier.

Lecture d'une pétition présentée par Messrs. Massue et Benoit pour obtenir l'influence du Conseil d'Agriculture en faveur d'un emprunt au gouvernement pour macadamiser les grandes routes.

M. Massue secondé par M. Benoit propose que le Conseil d'Agriculture concourt dans les conclusions de la requête et s'engage à donner tout son influence auprès du gouvernement pour favoriser les chemins macadamisés, comme étant le meilleur encouragement pour l'avancement de l'agriculture; et demande à M. L. Beaubien M.P.P. de vouloir bien être leur interprète auprès du gouvernement.—Adopté unanimement.

RESOLU.—Que (les éléments de Botanique) par M. O. Brunet soit recommandé par le Conseil d'Agriculture, comme livre très utile aux Ecoles d'Agriculture ainsi qu'aux cultivateurs et horticulteurs.

Sur motion de l'Hon. L. Archambault secondé par l'Hon. U. Archambault, il est résolu: De prendre en considération cette partie du rapport du comité de direction des sociétés d'Agriculture qui a trait aux conditions imposées pour les fermes les mieux tenues. Après discussion sur chacune de ces conditions cette partie du dit rapport est modifiée sur quelques points et adoptée comme suit:

1o. Ne pourront être mises aux concours que les terres d'au moins 60 arpents.

2o. La ferme sera divisée par des clôtures en autant de parties qu'il y a de soles, chacune ou du moins la plupart communiqueront aux étables par une allée ou autrement pour le passage des animaux. Les parties du bois n'entreront pas dans le cadre des divisions.

3o. Clôtures en bon ordre.

4o. Point de roches ou de mauvaises herbes dans les champs. Les mauvaises herbes le long des clôtures seront coupées.

5o. Fossés et rigoles en bon ordre.

6o. Asolement de six à dix ans.

7o. Bétail proportionné à l'étendue de la ferme et bien tenu: au moins une tête de gros bétail par chaque quatre arpents, quatre moutons comptant pour une tête de gros bétail.

8o. Bons pâturages, succédant dans l'assolement aux prairies.

9o. Bonnes et grandes prairies, pacages et prairies, devront former au moins la moitié de la ferme en culture.

10o. Une des divisions de la ferme un dixième ou plus suivant le mode d'assolement, sera en légumes moitié ou plus en légumes à racines et je reste en légumes à gousses.

11o. Etables, porcherie, laiterie grange bergerie, cours, instruments aratoires commodes, en bon ordre et améliorés.

12o. Chaque partie de la ferme sera en bon état de production.

13o. Celui qui aura eu le premier prix pour la tenue de sa terre, ne devra plus concourir que dans une classe supérieure ou dans un concours ouvert à plusieurs comtés pour ceux qui auraient été primés dans leurs propres comtés.

La première condition terre d'au moins 60 arpents tendra à empêcher le morcellement de la propriété.

14o. Dans les comtés près des villes ou se cultivent les légumes et le foin sur une grande échelle, ces conditions pourront être modifiées par les directeurs.

15o. A chacune des conditions 2e, 3e, 4e 5e, 6e, 7e, 8e, 9e, 10e, 11e, des fermes bien tenues, mentionnées ci-devant, les juges alloueront pour motiver leur jugement, dix points; et en faisant l'examen d'une ferme, ils retrancheront une partie ou la totalité des dix points suivant que la condition sera plus ou moins ou point du tout remplie.

16o. Quand à la 12e, ils alloueront à chaque partie de la rotation « à chaque sole » un nombre égal de points, de manière à former toujours, quelque soit le mode d'assolement, le nombre de 50, et ils conserveront ou diviseront le nombre des points attribués à chaque sole, suivant l'état de production.

17o. Les prix pour les fermes les mieux tenues seront comme suit; 1e 50 dollars; 2e, 40; 3e, 30; 4e 20; 5e, 10.

Le secrétaire reçoit instruction d'en transmettre copie aux Sociétés d'Agriculture en requérant celles qui se croiraient lésées par ces conditions de faire connaître par écrit adressé au secrétaire les objections qu'elles pourraient avoir indiquant celles qui leur conviendraient le mieux, ces écrits devant être transmis à ce bureau le ou avant le quinze janvier prochain.

M. Browning, secondé par M. Marsan, propose: « Que le secrétaire reçoive instruction d'adresser à toutes les Sociétés d'Agriculture de cette province une circulaire les invitant de transmettre au bureau de ce Conseil, à Montréal, le ou avant le 15 janvier prochain copie de tous les règlements pour la régie intérieure de leurs Sociétés d'Agriculture de comté conformément à l'acte d'Agriculture clause 36, sect. 4. et que MM. Tassé, Massue, Benoit, Sommerville et le motour forment un comité pour examiner ces règlements et en faire rapport au Conseil d'Agriculture à son assemblée trimestrielle du mois de février prochain. Le quorum sera composé de trois. »

—Adopté unanimement.

M. Tassé, secondé par M. L. Beaubien, fait motion; « Que cette partie du rapport du Comité d'Instruction Agricole qui recommande à ce Conseil de prendre les mesures nécessaires pour donner à nos compatriotes d'origine anglaise les moyens de procurer à leurs

jeunes gens l'éducation agricole, soit maintenant adopté.—Adoptée unanimement.

Vu l'importance du rapport du comité d'instruction agricole et l'impossibilité de le discuter d'une manière convenable pendant cette session, le Conseil décidé de remettre cette discussion à la prochaine assemblée.

Et le Conseil s'ajourne.

(Par ordre.)

GEORGE LECLERE,

Secrétaire du Conseil d'Agriculture

Il y avait une grande activité sur le marché; de Samedi dernier. Les cultivateurs en très grand nombre s'y étaient rendu, de très loin même. Il y avait abondance de toutes sortes de produits et les prix ont été assez bons. Quelques spéculateurs américains ont fait des achats d'avoine de 36 à 40 sous.

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

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

REVUE HEBDOMAIRE DU MARCHÉ FINANCIER ET DU COMMERCE EN GROS DE MONTREAL.

Montréal, 27 Nov., 1869.

La semaine qui finit aujourd'hui est la dernière de la navigation et de la saison des affaires d'automne. On a vu par nos nouvelles que la superbe flotte de la Compagnie du Richelieu et de la Compagnie de Navigation Intérieure a pris ses quartiers d'hiver. Les quais sont déserts et l'animation se réduit au trafic de consommation locale.

Les fruits et les poissons ont été assez animés et ont donné de belles recettes à ceux qui ont voulu rivaliser. Tout l'approvisionnement est concentré dans quelques voûtes, et les prix sont à la hausse. Les sucres bruts ont subi une légère hausse par suite des nouvelles de la Havane: les raffineurs ont suivi le mouvement. Les nouveautés ou "dry goods" sont inactives en ce moment; le marché est suffisamment approvisionné. Les fers sont animés, et les dernières cotes reçues d'Angleterre marquent une hausse de 2 chelins par tonneau. Il va de soi que le fret des expéditions ont été presque insignifiant depuis huit jours. La place financière est dépourvue d'intérêt. Les exigences d'escompte sont moindres tandis que les remises sont plus fortes que l'an dernier à pareille époque. Les bons billets de commerce passent à tous les comptoirs d'escompte de nos banques à 7 p. 100. Les affaires aux comptoirs privés sont peu actives.

La neige tombé ces jours derniers a donné de beaux chemins en général quoiqu'on certains endroits le patin du sleigh morde la terre. Aussi les marchés ont-ils été bien approvisionnés. Les prix sont à peu près les mêmes que ceux du commencement du mois, sauf les patates qui augmentent.

—Le Nouveau Monde.

Montréal 27 nov 1869.

	s	d	s	d
FARINE—Blé par 100 lbs.....	12	0	a	12 6
Farine d'avoine.....	12	6	a	13 0
Do de blé d'inde.....	8	9	a	10 0
Do de sarazin.....	9	0	a	10 0
GRAINS—Blé par minot.....	0	0	a	0 0
Orge do.....	2	6	a	2 9
Pois do.....	3	6	a	3 9
Avoine do.....	1	8	a	2 0
Sarazin do.....	2	6	a	2 9
Blé d'inde.....	4	6	a	5 0
LEGUMES—Patates au sac.....	4	0	a	4 6
Fèves par minot.....	0	0	a	0 0
Oignons par tresse.....	0	5	a	0 6
LAITERIE—Œufs par doz.....	1	0	a	1 1
Beurre frais par lbs.....	1	3	a	1 6
Do salé do.....	0	10	a	1 0
Fromage do.....	0	0	a	0 0
DIVERS—Sucre d'érable do.....	0	5	a	0 6
Miel.....	0	6	a	0 7
Saindoux par lbs.....	0	0	a	11
VIANDES—Boeuf à la livre.....	0	5	a	0 9
Lard do.....	0	7	a	0 8
Mouton à la livre.....	0	4	a	0 8
Agneau au quartier.....	2	6	a	6 3
Veau à la livre.....	0	6	a	0 7
Lard frais par 100 lbs.....	50	0	a	55 0
Boeuf do.....	30	0	a	40 0
VOLAILES—Dindes par couple.....	10	0	a	10 0
Dindes jeunes do.....	5	0	a	0 0
Oies do.....	5	0	a	0 0
Canards do.....	3	0	a	0 0
Poules do.....	2	6	a	0 0
Poulets do.....	2	0	a	0 0
GIBIERS—Canards sauvages.....	1	3	a	0 0
Plevriers au couple.....	0	6	a	0 0
Bécassines do.....	1	0	a	0 0
Coqs de bruyères.....	3	0	a	0 0
Pigeons.....	1	0	a	0 0
Perdrix.....	2	6	a	0 0
Tourtes ¶ doz.....	5	0	a	0 0
Bécasses.....	1	1	a	0 0
Litres ¶ couple.....	1	0	a	0 0

St Hyacinthe 27 nov 1869.

FARINE—Fleur, ex. superfine..	\$1 50	a	0 71
" en poche p 100 lbs	2 20	a	2 50
GRAINS—Orge par minot.....	0 60	a	0 00
Avoine do.....	0 30	a	0 00
Gaudirole do.....	0 00	a	0 50
Pois do.....	0 80	a	0 90
Blé do.....	1 10	a	0 00
Blé d'inde do.....	0 90	a	1 00
Sarazin do.....	0 60	a	0 00
Graine de mil.....	0 00	a	0 00
VOLAILES—Dindes par couple	1 10	a	0 00
Oies do.....	1 00	a	0 00
Canards do.....	0 40	a	0 50
Poules do.....	0 40	a	0 00
Poulets do.....	0 20	a	0 25
Perdrix do.....	0 40	a	0 45
VIANDES—Boeuf à la livre.....	0 7	a	0 12
Do par quartier.....	0 5	a	0 7
Mouton, par quartier.....	0 40	a	0 60
Lard par livre.....	0 12	a	0 15
salé.....	0 10	a	0 10
Do par 100 lbs.....	10 00	a	12 00
Veau, par quartier.....	0 6	a	0 05
DIVERS—Patates au minot.....	0 6	a	0 00
Beurre en livre.....	0 20	a	0 00
Do en tinette.....	0 19	a	0 20
Sucre d'érable.....	0 10	a	0 00
Œufs la douzaine.....	0 12	a	0 20
Suif la livre.....	0 15	a	0 0
Foin par 100 bottes.....	4 0	a	5 0
Paille do.....	0 0	a	0 0
Choux la pièce.....	0 0	a	0 18
Miel la livre.....	0 10	a	0 12
Savon do.....	0 10	a	0 00
Oignons la tresse.....	0 12	a	0 0
do minot.....	0 00	a	0 0
Fèves le pot.....	0 6	a	0 8
do minot.....	1 00	a	9 0
Laine.....	0 30	a	0 40
Narets la pièce.....	0 2	a	5 0
Hommes par minot.....	1 00	a	1 20
do quart.....	2 00	a	3 0
Tabac par lb.....	0 10		0 12

Québec, 26 nov 1869.

FLEUR—extra supérieure.....	\$5 75	a	6 0
Extra.....	5 50	a	5 75
Fancy.....	5 25	a	5 50
Superfine No 1.....	4 80	a	4 90
Do forte.....	5 15	a	5 25
Do No 2.....	4 60	a	4 70
En poche No 1 p 100 lbs..	2 50	a	2 60
Grain p bri de 200 lbs....	5 90	a	6 0
Farine d'avoine.....	5 0	a	0 50
Do de blé d'inde, blanch			
par 200 lbs.....	4 0	a	4 20
Do do do do jaune, 4	0	a	4 10
VIANDES—Boeuf, par 100 lbs.....	7 0	a	8 00
Do par livre.....	0 5	a	0 10
Veau à la livre.....	0 0	a	0 0
Mouton do.....	0 8	a	0 9
Agneau par quartier.....	0 50	a	0 60
Lard frais par 100 lbs....	8 50	a	9 00
Do par livre.....	0 8	a	0 9
Lard salé do.....	0 10	a	0 11
Jambon frais.....	0 9	a	0 10
Do salé et fumé.....	0 13	a	0 14
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	13 0	a	13 0
Do par lbs.....	0 12	a	0 14
Morue verte par bri.....	3 25	a	3 50
Do en paquet.....	4 75	a	5 0
Do par lbs.....	2 0	a	0 0
Morue sèche par quintal..	3 50	a	4 0
Huile de morue par gallon	0 57	a	0 0
Hareng du Labrador.....	5 10	a	5 20
DIVERS—Beurre frais par livre..	0 20	a	0 25
Do salé do.....	0 19	a	0 20
Volailes par couple.....	0 83	a	0 60
Dindes do.....	1 50	a	2 50
Oies do.....	0 80	a	1 60
Canards do.....	0 60	a	0 80
Patates par minot.....	0 85	a	0 60
Oignons par baril.....	3 25	a	4 0
Avoine par minot.....	0 40	a	0 43
Orge do.....	0 60	a	0 70
Blé do.....	1 00	a	0 0
Pois do.....	0 80	a	0 00
Œufs, par doz.....	0 20	a	0 21
Fromage par lbs.....	0 18	a	0 0
Sucre d'érable p lbs.....	0 9	a	0 10
Pommes par bri.....	3 75	a	4 00
Laine p lbs.....	0 25	a	0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p....	3 00	a	3 20
Foin par 100 bottes.....	6 0	a	8 0
Paille do.....	5 00	a	5 50
PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb.	9 0	a	9 50
Do moutons, non prép. ch.	0 70	a	1 00
De Veau do p lb.	0 12	a	0 14

St Jean, 26 nov 1869.

Flour, par quart.....	5 00	a	5 25
par 100 lbs.....	2 50	a	2 60
de blé d'inde p. 100 lbs..	2 15	a	2 25
de sarazin do.....	1 90	a	2 00
Avoine, par 40 lbs.....	0 34	a	0 37
Orge, 56.....	0 56	a	0 60
Graine de lin.....	1 25	a	1 40
de mil.....	0 00	a	0 00
Pois, par minot.....	0 70	a	0 80
Blé, do.....	1 00	a	0 10
Blé d'inde par 56 lbs.....	0 80	a	0 90
Sarazin 50.....	0 40	a	0 45
Œufs par douzaine.....	0 18	a	0 20
Volailes par couple.....	0 35	a	0 45
Poulets do.....	0 20	a	0 30
Oies do.....	0 90	a	1 20
Dindes do.....	1 00	a	1 50
Pigeons do.....	0 10	a	0 12
Beurre frais par livre.....	0 20	a	0 22
salé do.....	0 17	a	0 20
Saindoux do.....	0 20	a	0 00
Miel do.....	0 10	a	0 12
Lard finis par 100 lbs....	8 00	a	09 50
mess par quart.....	28 00	a	30 00
Boeuf par 100 lbs.....	3 50	a	6 00
Patates.....	0 40	a	0 50
Foin do bottes.....	4 00	a	6 00
Paille do.....	2 00	a	3 00
Bois à la corde.....	3 00	a	4 50

MARCHE DE SHERBROOKE.

Sherbrooke, 25 nov. 1869.

Bœuf—par quartier.....	5	@	7
do livre.....	5	@	10
Mouton.....	5	@	6
Agneau.....	6	@	7
Lard par livre.....	9	@	10
Bouurre—en tinette.....	20	@	22
do par livre.....	20	@	25
Fromage.....	6	@	12
Œufs.....	17	@	20
Dindes par lb.....	10	@	12
Poulets.....	30	@	50
Oies.....	00	@	00
Patates miné.....	40	@	50
Sucre d'érable.....	6	@	9
Samsin.....	40	@	00
en fleur par poche.....	\$2	@	
Avoine par minot.....	36	@	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

MARCHE AUX ANIMAUX.

Marchés de Brighton et Cambridge.

Boston, 26 nov. 1869.

Bœuf extra.....	\$12 57	a	\$13 00
première qualité.....	12 25		12 50
Vaches à lait extra.....	85		115 00
ordinaire.....	50		80 00
Bœuf de travail.....	225		275 00
de 2 ans.....	30		45
Mouton par tête.....	1 50		3
extra.....	3 25		4 25
Agneau par tête.....	2		4 50
Porcs, par lb extra.....	19		26

Montréal 27 nov 1869.

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs.....	\$6	a	\$7
2me qualité.....	5	a	6
Vache à lait.....	25	a	35
Extra.....	35	a	50
Veaux, 1re qualité.....	10	a	12
2me qualité.....	8	a	10
3me qualité.....	6	a	8
Moutons, 1re qualité.....	6	a	8
2me qualité.....	4	a	5
Agneaux, 1re qualité.....	3	a	4
2me qualité.....	2	a	3
Coehons.....	10	a	12
Foin, 1re qualité par 1000 lbs.....	8	a	10
2me qualité.....	5	a	6
Paille, 1re qualité.....	4	a	5

RUCHES A VENDRE

PAR
M. TH. VALIQUET,
DE ST-HILAIRE.

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 de l'acheteur.

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, 8 octobre 1869.

Liste des prix accordés à la dernière exposition de la Société d'Agriculture No. 1 du comté de Verchères :

Etalon agé.—1er prix Augustin Choquet, 2nd Joachim Messier, 3me Pierre Bouvier, 4me Thimothé Dansereau.

Etalon de 3 ans.—1er prix Félix Messier, 2nd Amable Prévost, 3me Félix Chagnon, 4me Joseph Benoit.

Etalon de 2 ans.—1er prix Ers Bertrand, 2nd Elic Geoffrion, 3me Jean Bte Geoffrion.

Poulin ou pouliche d'un an.—1er prix Félix Chagnon, 2nd Joseph Beauchemin.

Poulin d'un an percheron.—1er prix C.ément Dansereau, 2nd Jean Bte Larose, 3me Félix Lussier, 4me Honoré Chagnon, 5me P. H. Jodoin.

Pouliche d'un an percheronne.—1re prix F. X. Dansereau, 2nd Hubert Bertrand, 3me M. A. Girard, 4me A. C. Larose.

Poulin ou pouliche de l'année.—1er prix Louis Bertrand, 2nd Louis Sénécal, 3me Joseph Dansereau, 4me Émerie Langevin, 5me Narcisse Larose, 6me T.Éséphore Amiot.

Jument agée.—1er prix Pierre Geoffrion, 2nd Louis Sénécal, 3me Napoléon Chicoine, 4me Jean Bte. Geoffrion.

Jument de 3 ans.—1er prix Eustache Decelles, 2nd Narcisse Larose, 3me F. X. Beauchemin.

Jument de 2 ans.—1er prix L. H. Massue, 2nd Gédéon Cormier, 3me Pierre Lacroix.

Chenaux de traits.—1er prix Joseph Hébert, 2nd Félix Lussier, 3me T. H. Massue, 4me J. B. Larose.

Taureau agé.—1 L. H. Massue, 2 M. A. Girard, 3 A. Dansereau, 4 P. J. Lamoureux.

Taureaux de 3 ans.—1. F. Lussier, 2 C. Beauchemin, 3 J. Benoit.

Taureaux d'un an.—1 C. Dansereau, 2 C. Beauchemin, 3 F. X. Jodoin.

Veau de l'année.—1 F. Lussier, 2 J. Dansereau, 3 Donas.

Vaches âgées.—1 F. Lussier, 2 T. Dansereau, 3 F. X. Beauchemin, 4 H. Larose, 5 Hubert Bertrand.

Taureau de 2 ans.—1 C. Beauchemin, 2 F. X. Jodoin, 2 L. Bertrand.

Taureau d'un an.—1 J. Lamoureux, 2 J. Benoit, 3 C. Beauchemin.

Bélier d'un an.—1 A. Larose, 2 T. Petit, 3 A. Germain.

Couple d'agneaux.—1 L. Sénécal, 2 P. Chicoine, 3 L. Bertrand.

Couple de Moutons agés.—1 T. Dansereau, 2 N. Chicoine, 3 Pierre Chicoine, 4 Jos. Dansereau.

Couple de Moutons d'un an.—1 A. Dansereau, 2 J. Dansereau, 3 N. Chicoine.

Verrat de l'année, 1 Louis Bertrand, 2 Joseph Dansereau.

Truie de l'année.—1 C. Dansereau, 2 T. Bourgeois, 3 L. Bertrand.

Beurre.—1 C. Langlois, 2 P. Dansereau, 4 M. Larose, 4 A. Germain, 5 J. Beauchemin, 6 Louis Fisel.

Miel.—1 C. Hubert, 2 F. X. Messier, 3 Louis Fisel.

Sucre.—1 F. Voligny.

Tabac en feuille.—1 H. Parisault, 2 J. Brodeur, 3 P. Amiot, 4 F. X. Dansereau.

Cignons.—1 C. Cadieux, 2 J. Amiot, 3 J. Tessier.

Grosse étoffe.—1 E. Decelle, 2 T. Dansereau, 3 L. Dansereau, 4 F. X. Dansereau, 5 P. Amiot.

Flanelle tout laine.—1 N. Larose, 2 M. A. Girard, 3 J. Benoit, 4 C. Amiot.

Flanelle mêlée.—1 H. Larose, 2 E. X. Dansereau, 3 E. Langevin.

Toile du pays.—1 H. Dupré, 2 J. Benoit, 3 M. A. Girard, 4 J. Beauchemin.

Chale de laine.—1 F. X. Dansereau, 2 T. Fontaine, 3 J. Dalpé.

Couverte en laine.—1 H. Larose, 2 F. X. Dansereau, 3 C. Amiot.

Charruc.—1 D. Monastessc, 2 E. Bertrand.

Hotel du Gouvernement

OTTAWA,

Mardi, le 28ème jour de Septembre, 1869.

PRESENT :

SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR-GENERAL EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Honorable Ministre des Finances agissant pour le Ministre du revenu de l'Intérieur, et par et en vertu de l'autorité conférée par la 17ème section de l'Acte 31 Vic. Cap 3, intitulé : " Acte concernant le Revenu de l'Intérieur " Il a plu à Son Excellence en Conseil d'ordonner et il est par le présent ordonné que les règlements additionnels suivants concernant la manufacture en entrepôt des marchandises énumérées dans ces règlements, sont par le présent faits et établis.

REGLEMENTS.

1er Avec toute demande de permis pour manifester en Entrepôt, devra être soumise une spécification de tous les articles qui seront manufacturés conformément à cette spécification, laquelle devra indiquer en détail la quantité et la proportion de tout ingrédient servant à la manufacture de chaque article.

2ème. Les teintures, essences et autres préparations alcooliques telles que celles vendues ordinairement par les chimistes et droguistes, si elles sont faites en Entrepôt, devront être préparées conformément aux formules contenues dans les Pharmacopées anglaise ou américaine ; et quand il se fait une demande de permis pour la manufacture d'aucune préparation alcoolique pour laquelle aucune des Pharmacopées ci-dessus mentionnées, ne contiennent de formule, tel permis ne sera pas accordé à moins que le Commissaire du Revenu de l'Intérieur ne soit d'abord assuré, sur preuve suffisante et raisonnable, que tel article ne doit pas être manufacturé dans le dessein de violer les lois du Revenu, et qu'il ne peut servir à la préparation d'aucun mélange potable ni au lieu d'alcool dans la fabrication d'aucun article qui pourrait être dans tout autre cas, sujet à un droit plus élevé.

3ème. Aucun permis ne sera émis pour la manufacture d'aucun article, qui dans l'opinion du Commissaire du Revenu de l'Intérieur, peut servir d'ingrédient principal à la préparation de liqueurs, amers ou autres composés alcooliques qui pourraient servir de breuvages.

4ème. Tous les articles fabriqués en Entrepôt, devront être préparés et faits conformément à la formule soumise avec la demande de permis et approuvée par le Commissaire.

5ème. Les officiers en charge des manufactures d'Entrepôt, seront et ils sont par le présent requis de veiller à ce que les proportions indiquées dans la spécification sus-mentionnée, soient strictement observées ; mais s'il était constaté par une expérience ou par la mise à l'épreuve d'aucun des articles manufacturés, qu'une grande quantité d'alcool qu'il n'est indiqué dans la spécification a été employée dans la préparation de ce même article, le droit de soixante-et-trois centins (63) par gallon (force de preuve) sera perçu sur le surplus d'alcool ainsi constaté, lequel surplus sera comté sur toute la quantité de l'article manufacturé aussi passible de la pénalité encourue pour son infraction au permis, ainsi que des autres pénalités prescrites par les actes concernant le Revenu de l'Intérieur.

WM B. LEE,
Greffier du Conseil Privé.

10 Novembre.—30.