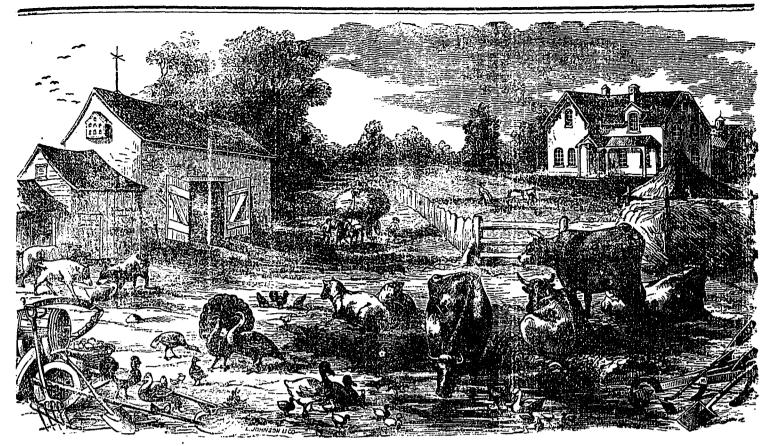
Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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			Coloured pages / Pages de couleur
	Covers damaged / Couverture endommagée			Pages damaged / Pages endommagées
	Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculé	e		Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
	Cover title missing / Le titre de couverture manque		\checkmark	Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
	Coloured maps /			Pages detached / Pages détachées
	Cartes géographiques en couleur			Showthrough / Transparence
	Coloured ink (i.e. other than blue or Encre de couleur (i.e. autre que bleu		\checkmark	Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
	Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en coule			Includes supplementary materials /
	Bound with other material / Relié avec d'autres documents			Comprend du matériel supplémentaire
	Only edition available / Seule édition disponible			Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / II se peut que
	Tight binding may cause shadows o along interior margin / La reliure ser causer de l'ombre ou de la distorsio marge intérieure.	rée peut		certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.
\checkmark	Additional comments / Commentaires supplémentaires:	Pagination continue.		



n'agriculture. OTIMAT

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, 11, 15.] Heureux les cultivateurs, s'ils savaient apprécier les avantages de leur condition. — [Virgile.]

St. Hyacinthe,-Province de Québec -- Mercredi, 25 Mai 1870. No. Vol. 1 Company of the compan



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 on briques de H.J. Doberty

(Suite.)

CHAPITRE V.

CLASSIFICATION DES VACHES.

En étudiant la classification des vaches établie dans ce chapitre, on remarquera que les animaux de même race, et de même ordre, à quelque classe qu'ils appartiennent, donnent à peu près la même quantité de lait : on com prend néanmoins que dans la comparaison, il faut tenir compte de la taille de l'individu, et de son poids. Une grosse vache doit donner pius de lait qu'une petite.

L'expérience a prouvé que la quantité et la durée du lait chez une vache quelcon que peuvent n'être pas conformes à celles désignées par la classification, car le climat, la nourriture et la grande influence; mais partout les vales meilleures et les plus productives, compte de la forme de l'écusson, que

TRAITE DES VACHES LAITIERES. | Il importe de faire remarquer une fois pour toutes que les dénominations, première, seconde, etc., classe, n'ont pas pour but de ranger les classes par ordro de mérite, quoiqu'il y ait entre elles, sous le rapport du rendementen lait, quelque dissérence. Les slandrines, par exemple, semblent, en général l'emporter; cette différence cependant est assez peu appréciable pour qu'on soit forcé d'en tonir compte : toutes les vaches du premier ordre à quelque classe qu'elles appartiennent, peuvent être considérées comme à peu près égales, et quand on en possède une, on l'échangerait sans raison suffisante contre une autre.

En résumé, co qu'il y a d'essentiel, sous le double rapport du rendement en lait et de la reproduction, c'est l'étendue ou la surface de l'écusson. saison exercent naturellement une Mais cette étendue et cette surface ne peuvent s'apprécier avec une exactituches des premiers ordres sont toujours de suffisante qu'autant que l'on tient l'on rapproche les formes semblables, que l'on sépare les formes dissemblables.

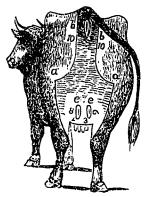
Comme la superficie de l'écusson peut varier avec la taille et la corpulence des individus, au lieu de l'évaluer, nous avons désigné avec soin, jusqu'à quelles distances de l'extérieur des cuisses, des jarrets, de la vulve, etc., devraient s'étendre les limites de l'écusson, en un mot, où ses points extrêmes devaient aboutir. C'est le meilleur moyen de préciser sans incertitude l'ordre de tout écusson donné.

Les vaches bâtardes de chaque classe seront représentées après les ordres de leur classe, et reconnaissables par les épis qui les caractèrisent.

On a donné le nom de bâtardes aux vaches qui, lorsqu'elles sont arrivées à une nouvelle gestation, perdent leur lait sur le champ, ou du moins peu de jours après ; en entrouve dans toutes les classes et dans tous les ordres : quelquefois elles sont grandes laitières, mais dès qu'elles sont pleines de nouveau, elles no donnent plus de lait ou le perdent très promptement.

Comme il sera question de vaches de haute, moyenne ot basse taille, nous allons dire de suite ce que signific ces expressions. On appelle vaches de haute taille celles qui pesent de 7 à 800 livres; de moyenne taille, celles qui pèsent de 5 à 600 livres; et de basse taille, celles qui pèsent de 3 à 400 livres.

> PREMIERE CLASSE. FLANDRINE. Haute Taille.



lor ordre.

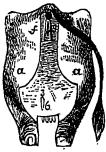
Les vaches du premier ordre de cette taille donnent, dans leur force de lait, douze pots de lait environ par jour, c'ost-à-dire, jusqu'à l'époque où elles sont pleines de nouveau. A partir de ce moment, la quantité de leur lait diminue peu-à-peu, mais elles le main tiennent pendant toute la durée de leur

mais il est essentiel qu'on les laisse se soient pleines de sept mois. reposer d'un mois à six semaines avant leur parturition.

On reconnait les vaclies de cette fin et souple, couvert d'un léger duvet qui remonte, à partir du milieu des quesois des deux cotés à la fois. cuisses et déborde, tant à droite qu'à ovale au-dessus des trayons. gauche, sur les points marqués aa, en resserrant jusqu'aux points marqués bb dont chacun est éloignée de 31 pouces environ de chaque coté de la vulve; elles ont ordinairement au-dessus des trayons de derrière deux petits épis nommés ovales formés par du poil descendant et marqués ec dans la gravure; chacun de ces épis a environ 11 pouces de largeur et 3 pouces de hauteur; cette forme d'épi se distingue par la couleur du poil, plus blanc que celui de l'écus-

Le premier ordre de cette classe a en outre l'intérieur et le fond des cuisses, jusqu'à la vulve, d'une couleur jaunâtre, parsemée de plusieurs taches noires et rousses; en grattant la peau dans cette partie, on détache des pellicules d'où tombe une poussière un peu semblable à du menu son et qui constitue un des caractères distinctifs dénotant, avec la quantité, la qualité butyrouse du lait.

Nous prévenons le lecteur que les figures de la classification représentent les écussons comme si c'était une sursaco plane vuo dans son étendue, il voudra bien tenir compte de cette observation et so rappeler que, vu sur la tête, le rapprochement des cuisses de l'animal cachant une partie du dessin, l'écusson paraît avoir alors moins de développement qu'il n'en a réollement.

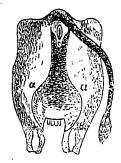


2E ORDRE.

tarissent pas, si on continue à les traire; le maintiendront jusqu'à ce qu'elles

Les marques de cet ordre ressemblent à celles du premier.

Elles ont en outre un petit épi b de classe et de cet ordre à la torme de leur poil descendant, nommé épi babin, qui écusson, puis en ce qu'elles ont le pis est situé sur le coté, au-dessous de la vulve, soit à droite, soit à gauche, quelquatre trayons, dans toute l'étendue de | épi se distingue par un poil très court, la partie postérieure; le poil montant et indique une diminution du produit prend aussi en dedans et au-dessus des journalier de la bête d'environ deux deux jarrets, se prolonge le long des pintes. Cet ordre ne porte qu'un épi



BE ORDRE.

Les vaches de cet ordre donnent 8 à 9 pots de lait par jour, et maintiennent leur lait jusqu'à ce qu'elles soient pleines de six mois.

La forme de leur écusson est semblable à celle de l'ordre précédent, mais il est plus étroit ; et en diffère en ce sons qu'il y a un épi, nommé vulve formant sous la vulve un demi rond de poil descendant, qui l'enfourche. Cette marque est désignée par la lettre e, dans la gravure ci-dessus. La couleur du poil do l'épi descendant se distingue par son lustre, et apparait plus blanche que le poil montant. Cet ordre a quelquefois un épi ovale à gauche au-dessus des trayons.

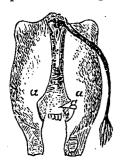


4E ORDRE.

Les vaches du quatrième ordre donnent dans leur force 6 à 7 pots de laits, et le maintiennent jusqu'à ce qu'elles soient pleines de cinq mois.

La forme de l'écusson de cet ordre Ces vaches donneront dans leur for-diffère des précédonts en ce que la pargostation. Les vaches de cet ordre ne | ce de lait 10 pots environ par jour, et | tie reconverte de poil montant n'est . pas aussi large en surface; les points aa sont plus resserrées en dedans des cuisses; les points bb sont plus rapprochés de la vulve; on y trouve l'épi vulvé formé de poil descendant qui ombrasse la vulve, et dont la forme, souvent arrondie à sa base, se termine quelquefois en forme de fourche.

Cet épi est plus grand que celui de l'ordre précédent marqué c; il se distingue aussi par le lustre du poil, qui paraitencore plus blane. Il n'y a pas d'épi ovale à la droite de l'écusson, mais un épi cuissard marqué g.



5E ORDRE

Les vaches du cinquième ordre donnent environ 5 pots de lait par jour, et maintiennent leur lait jusqu'à ce qu'elles soient pleines de quatre mois.

L'écusson de cet ordre est un peu plus resserré aux points aa et bb que dans l'ordre précédent; au-dessous de la vulve est un épi qui forme une ligne de poil descendant d'environ 5 pouces de long sur 1 de large, marqué par la lettre c. A droite, il y a une autre espèce d'épi nommé cuissard formé de poil descendant, et qui empiète sur la surface de l'écusson dans la partie où celui-ci est caché au fond des cuisses. Il est marqué q dans la gravure.



GE ORDRE.

Les vaches de cet ordre donnent environ 3½ pots de lait par jour, et le maintiennent jusqu'à co qu'elles soient pleines de trois mois.

L'écusson est encore plus resserré que le précédent vers les points aa, et l'épi vulvé est plus grand que celui de les acheteurs ne manquerons jamais. l'ordre précédent.

nommés cuissards, dont le poil est descendant; ils forment doux échancrures à l'écusson.

(A continuer.)

SOCIETES D'APICULTURE.

A cette époque de l'année, où l'activité des abeilles remplit les apiculteurs des plus belles espérançes, et maintenant que l'attention de nos populations est plus que jamais tournée vers l'industrie si lucrative de l'apiculture, nous nous demandons s'il no serait pas à propos d'organiser dans la Province des Sociétés d'Apiculture. Des sociétés analogues existent dans plusieurs autres pays et notamment en France, et contribuent puissamment à l'avancement de ceux qui en font partie.

Le but d'une telle société serait de travailler à l'extension et à l'amélioratiou de la culture des abeilles; de donner des expositions, des conférences publiques,où les bons procédés seraient vantés et les pratiques abusives et routinièrescondamnées; dechercher des débouchés aux produits de l'apiculture, enfin de protéger les apiculteurs par tous les moyens possibles.

Pour notre part nous croyons que la formation d'une telle société est nonseulement possible, mais trés-facile: nous connaissons, dans les environs de St. Hyacinthe, une foule d'apiculteurs intelligents qui pourraient en diriger l'organisation et veiller à son bon fonctionnement.

L'importance de l'Apiculture semble être trop peu appréciée dans le pays.

Notre climat, malgré sa sévérité, est propre à cette branche de l'industrie agricole; et des millions de piastres sont perdus chaque année par les habitants de la campagne faute de savoir profiter des avantages offerts par la culture des abeilles.

Quand aux débouchés, il n'ont pas manqué jusqu'ici, et au fur et à mesure que nous produirons, nous pourrons agrandir le cercle de nos exportations. Il est un adage parmi les eultivateurs qui dit: Tâchons d'avoir des noix, et nous trouverons toujours des pierres nour les casser; nous pourrions l'appliquer à l'apiculture: produisons du beau miel, fabriquons toutes les substances dont il est la matière première, tel qu'alcool, hydromel, etc., ayons de la belle circ, et

Le moyen pratique de faire attein-

Quelquefois, il se trouve deux épis dre à l'apiculture le rang et l'état amélioré qui lui conviennent, serait la formation d'une ou plusieurs sociétés d'Apiculture. Nous invitons en conséquence les apiculteurs du District de St. Hyacinthe à nous faire connaître leurs vues sur le sujet, et nous prendrons les mesures nécessaires pour les convoquer en assemblée.

COLONISATION.

La Société de Colonisation No. 1 de St. Hyacinthe, réunic en assemblée générale, jeudi le 19 mai courant, a adopté les résolutions suivantes :

10. Les Canadiens qui résident aux Etata-Unis pourront devenir membres ou colons de la sociéte en se conformant à la constitution et aux réglements.

20. Le conseil d'administration pourra faire des règlements pour prévenir le déboisement abusif des lots réservés à la société.

30. Le conseil d'administration pourra fixer les conditions auxquelles on pourra devenir colon sur les lots de la société.

40. Nul ne pourra devonir colon sur les lots réservés à la société sans l'approbation expresse ou tacite du conseil d'administration.

50. Les lots de la société seront répartis entre les colons de la manière réglée par le conseil d'administration dans chaque cas.

60. Le montant des secours à accorder aux colons, et le mode de distribuer et répartir tels secours, seront déterminés par le conseil d'administration.

70. Les vacances qui surviendront parmi les officiers ou les directeurs seront remplies par le conseil d'administration, et les officiers ainsi élus res teront en office jusqu'à la prochaine assemblée générale du deuxième lundi de juin. Il y aura vacance par la mort, la résignation, ou l'absence pendant trois séances consécutives des assemblées du conseil d'administration, sans motifs acceptés par le dit conseil.

Le Conseil d'Administration de la même société a aussi adopté les Règlements suivants:

10. Les colons devront être souscripteurs à la société pour au moins \$10 courant, et ils recevront du Conseil d'Administration des secours pour un montant égal à leur souscription et au moins 50 pour cent en sus.

possible, en défrichement sur les lots les intérêts de la Société le demandequ'ils auront pris.

Pour dovenir membre il faudra signer l'obligation suivante:

DECLARATION.

"Jo Soussigné, déclare vouloir m'associor à la Société de Colonisation No. 1 de St. Hyacinthe et devenir colon de la dite Société 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 trois ans, entre les mains du Secrétaire-Trésorier de la dite Société, la somme de \$10.00 courant.

187 . Daté à ce

Cependant le Conseil d'Administration, pourra, aux conditions par lui fixées, permettra à des personnes n'étant ni membres de la société, ni colons aux termes du présent article, de s'établir sur les terres réservées à la Société.

20. Les souscriptions de moins de \$10.00, et les dons faits à la Société, se ront 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 au d'établissement industriel.

30. Les lots de terre que le gouvernement octroyera gratuitement, seront, à la discrétion du Consoi. 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

40. Les personnes à qui des lots seront donnés, en outre de leurs souscriptions, devront en payer le fonds au gouvernement et se conformer aux règlements concernant la vente des terres de la couronne et à ceux de la société.

50. Le Conseil d'Administration pourra prendre des mesures chaque an née, pour faire ensemencer la partie défrichée sur chaque lot, à moins que le colon ne veuille l'ensemencer lui-même ou l'exploiter, soit en pacage, soit en prairie, auquel cas il devra en avertir le Secrétaire-Trésorier au plus tard le premier Mars.

60. Il y aura des assemblées du Con-

Ces secours consisteront, autant que seil d'administration chaque fois que ront. Avis en sera donné par le secrétairc-trésorier. Le quorum sera de cinq. Les articles 1, 5 et 6 des Règlements actuels sont par le présent abro-

Soin des vaches en ete.

L'ombrage est nécessaire aux vaches en été; et si elle n'en ont pas là où elles se trouvent, elles feront une longue marche, si elles sont libres, pour en trouver. Il est raisonnable de croire qu'elles sont les meilleurs juges de ce qu'il leur faut. Il est certain que les vaches qui n'ont pas l'avantage de pouvoir se mettre à l'ombre, et qui restent tout le jour exposées aux ardeurs d'un soleil brûlant, dépérissent, deviennent maigres, et leur rendement de lait diminue on quantité.

Le temps où les vaches mangent le mieux, durant les chalcurs, est à la chute du jour, et de bonne houre le matin quand l'horbe est encore toute imbibée de la rosée. A cause de cela, les cultivateurs ne devraient jamais empêcher leurs vaches d'aller paitre durant la nuit. Il y en a qui le soir renferment leurs vaches dans une cour, et qui ne les en laissent sortir que le matin. Nous croyons qu'on devrait changer cette habitude, et no garder les vaches dans la cour que durant le temps qu'on les trait.

Il faut aussi continuellement tenir à leur disposition de la bonne eau chaire et fraiche; et on les laisse boire au tant qu'elles le veulent. L'eau est aussi nécessaire aux vaches que l'herbe, et ils so trompent grandement ceux qui croient qu'il suffit de leur donner à boire seulement une fois par jour.

Lo cultivateur qui est obligé d'abrenver ses animaux au puit, doit se pourvoir d'un auge d'une dimension suffisante pour son troupeau, et le tenir plein de manière que chaque bête puisse boire toutes les fois qu'elle le voudra.

Quelquefois, on dira que les va hes n'ont besoin de boire qu'une fois par jour parce qu'on ne les aura vues venir s'abreuver qu'une fois par jour. Nous ferons remarquer que cela vient de ce qu'or ne leur donne pas d'ean plus souvent.

Ordinairement, les premiers jours qu'on met les vaches au parc, elles viennent à l'auge aussi souvent que la

soif les prend, mais ne trouvent pas toujours de l'eau; elles viennent à s'apercevoir qu'on ne leur en fournit qu'une fois par jour, et à une certaine heure, et alors, elles prennent l'habitude de ne venir à l'auge qu'à cette heu-

COMTE DE CHAMBLY.

IMPORTATION D'UN ETALON PERCHE-RON.

Une assemblée spéciale de la Société d'Agriculture du Comté de Chambly, cut lieu le 14 Mai, à St. Hubert, pour recevoir l'Etalon importé de France, par M. Prefontaine. Une centaine de personnes de toutes les parties du Comté s'étaient rendues pour voir l'Etalon en question.

M. Préfontaine présenta ses comptes, pièces justificatives, certificats, pedegree, etc. Pais le comité procéda à la visite de l'Etalen. "Hector," tel est son nom, demi-sang normand, est agé de quatre ans. Il pèse près de onze cent cinquante livres. La couleur de sa robe est du plus magnifique bai cerise pommelé que l'on puisse voir. "Hector" est d'élégante apparence, l'œil vif, plein d'ardour et de feu; resemble plutôt à un cheval de trait léger que de gros trait, quoiqu'il puisse réunir les deux qualités. Il ressemble un pen à notre variète de chevaux, dite St. Laurent.

"Hector" a remporté le premier prix à Caen dans la classe des Etalons de quatre ans à l'exposition de ce printemps, à laquelle concoururent huit cent chevaux.

C'est assurément une précieuse acquisition pour le Comté de Chambly, mais il est à regretter qu'il ne soit pas plus pesant. Il rencontrerait mieux les besoins du Comté. Les amateurs de chevaux de route sont assurément plus satisfaits que ceux qui voudraient avoir des chevaux pesants pour les lourds charrois

M. Benoit, M. P., se sit l'interprète de ces derniers. Il suggéra à la Société d'importer l'année prochaine, un Etalon de gros trait. L'importation serait alors parfaite et les Membres de la Société qui ont besoin de chevaux de gros trait scraient aussi satisfaits que ceux qui désirent la vitesse et l'éléganco.—(Communiqué.)

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 20 mai, 1870. Monsieur le Rédacteur,

Aujourd'hui il ne sera' peut-être pas tout-à-fait hors de propos de vous par-ler un peu de l'amelioration du bétail, spécialement des bêtes-à-cornes; car, c'est une chose bien reconnue qu'on y gâgne beaucoup à améliorer les races. Pour cela, par exemple, il faut considérer dans le choix des individus que l'on destine à la propagation, la race, l'âge, et les qualités individuelles des animaux.

Nul doute, aimable lecteur, que des bêtes de la même espèce peuvent différer entre elles sous le rapport de la taille, des forces, des dispositions, des qualités, etc. En ellet, on sait que par suite de la negligence et de l'in ouciance, nos races de bestiaux sont bien inferieures, à ce qu'elles pourraient l'être; mais, en revanche, elles sont très-susceptibles d'être améliorée.

On améliore une race de deux manières : 10 en choisissant dans la même race pour accoupler ensemble, les bêtes qui possèdent à un dégré plus élevé que les autres les qualités que l'on desire, et qui en général, conviennent à l'usage auquel on les destine. Veut-on, par ciemple, créer une race de vaches bonnes laitières, on choisit pour taureau, le fils de la meilleure laitière, et on n'élève que les veaux provenant de vaches qui ont la même qualité. On peut ainsi créer selon le bétail, des races particulièrement propres au travail, au lait et à l'engraissement. Il est entendu qu'on aidera à ce résultat par une bonne nourriture et des soins appropriés. 20 On améliore aussi par les croisements, c'est à-dire, en accouplant avec les races du pays des mâles d'une race étrangère et meilleure. En continuant pendant plusicurs générations successives, d'omployer des mâles de cette race étrangère, on obtient une race presqu'analogue.

Néanmoins, cher lecteur, on doit éviter d'accoupler des individus d'une race par trop disserente sous le rapport de la taille, de la forme ou des caractères particuliers, car les produits en sont presque toujours mauvais.

Il est surtout préjudiciable d'accoupler un mâle de grande taille, avec une petite femelle. Un des meilleurs moyens d'agrandir nos races, est de

donner aux animaux, surtout pendant leur jeunesse, une nourriture abondante et substantiolle.

D'ailleurs, les grandes races ne sont pas toujours les meilleures, et elles ne doivent point avoir la préférence, surtout dans les pays où la nourriture n'est pas très-abondante, car elles sont moins sobres et demandent une nourriture de meilleure qualité que les petites. Le croisement obtenu par des races étrangères est surtout propre à donner certaines qualités, comme des formes plus belles, de la vigueur, une grande disposition à s'engraisser, etc.

Il a été néanmoins observé que l'influence du mâle se fait particulièrement sentir sur l'organisation extérieur de sa progéniture et l'influence de la femelle sur l'organisation intérieure. Ainsi, la forme, l'apparence générale et les organes de la lo omotion sont déterminés par le père, tandis que les organes de la vie, les dimensions, la force et le caractère sont déterminés par la mère. Cette règle sans être absolue s'applique à la pluspart des cas. Cependant il n'y a aucun doute qu'un animal hérite souvent des qualités de force ou de vigueur que possède l'un et l'autre de ses parents.

Une coutume très-dispendieuse et très-mauvaise est suivic dans la plupart de nos campagnes. Chaque cultivateur élève et entretier ton taureau, son verrat, etc., sans connaître, le plus souvent, les qualités des animaux qui les ont produits. Le moindre mal qui arrive dans ces cas, c'est que les générations de ces bêtes se succè lent sans s'améliorer. Mais le plus souvent ces races se détériorent graduellement. Le remède est bien facile et il est moins dispendieux que le mal plusieurs voisius s'associent pour l'acquisition et l'entretien d'un taureau et d'un verrat de race supérieure et qu'on y conduise les femelles au temps où elles viennent en saison. Par l'adoption d'une coutume analogue on a réussi en peu d'années à doublor la valeur de toutes les bêtes de ferme, surtout, dans quelques cantons de l'Est.

A part les qualités spéciales qu'on recherche dans les animaux reproducteurs, et quotles que soient ces qualités, ceux-ci doivent possédor en outre une santé parfaite, une constitution robuste et un caractère doux.

Un ami du progres.

M. l'Editeur.

Permettez-moi d'inviter, par l'entremise de votre feuille, le visiteur de la Ferme de mon Voisin à continuer de nous parler de ses visites. Ses écrits étaient des plus utiles; et je suppose qu'il lui a fallu des raisons graves pour l'arrêter dans son travail. Des hommes comme lui sont trop précieux pour l'avancement de l'agriculture: ils ne peuvent rester dans le silence. Je pense donc que tous les lecteurs du Journal d'Agriculture verraient, comme moi, avec plaisir votre estimable correspondant reprendre le cours de ses utiles renseignements.

UN LECTEUR ASSIDIT.

IMPORTATION D'UN CHEVAL PERCHERON.

La Société d'Agriculture du Comté d'Yamaska vient d'importer de France un magnifique cheval étalon Percheron de pure race, destiné à servir comme reproducteur, à l'usage des membres de cette société et du public. Ce cheval fortement constitué, d'une grosseur beaucoup plus qu'ordinaire en même temps qu'élégant dans sa forme, est parfaitement sain, vigoureux, en un motaccompli. Au nombre de ses qualites, il en est une, bien rare chez les Percherons; sa couleur est d'un noir luisant, ce qui le distingue avantageusement parmi ceux qui ont été importés dans le pays jusqu'à présent. Il a été admiré par des centaines de visiteurs qui se sont empressés d'aller le voir à son arrivée à Montréal, mardi, le aixsopt courant. Les Directeurs et Officiers de la Société, assembles àt St. François du Lac, ont eu l'occasion de contempler à l'envice sier représentant de la noble race chvaline, et de recevoir des nombreuses personnes venues pour lui faire aceueil, les felicitations les plus enthousiastes sur l'excellente acquisition dont ils venaient de doter le Comté d'Yamaska.

La société doit à Georges Leclère, Ecuier, de Montréal, Secrétaire du Conseil d'Agriculture, et à M. Nazairo Préfontaine, de Chambly, le mérite de l'importation et du choix de l'animal en question. M. Leclère avec le zèle et les connaissances qu'on lui connait en ce qui touche au progrès agricole a cu l'obligeance de faire pour la Société les correspondances et de diriger les négociations pour l'achat et l'importation du cheval; M. Préfontaine en a

fait le choix et l'achat en France et c'est sous les soins de ce dernier que le cheval à fait la traversée. Tous deux ont certainement droit aux plus grands éloges et à la confiance particulière que leur succès ne peut manquer de leur assurer.

Les Directeurs de la société d'Ya-sance de la paille au détriment du maska ont adopté, à leur assemblée du grain. Celui-ci alors est vert et mou dix-sept, la Résolution suivante : plusieurs jours après l'époque où il au-

Résolu unanimement:

Que les remercimente les plus sincères de cette Société soient efforts à Messieurs G. Leclère et N. Préfontaine pour la générosité avec laquelle ils ont mis leurs services à la disposition de la Société dans l'achat et l'importation d'un cheval Percheron; que cette Société fière de l'asquisition faite pour elle par ces Messieurs, ne saurait assez les féliciter sur l'intégrité, le zèle et l'habileté dont ils ont fait preuve en cette circonstance, et que cette société après avoir été si bien servie par ces Messieurs, témoigne publiquement de la haute confiance et de l'estime distinguée que lui inspire envers eux lour conduite habile et honorable.

(Signé) J. B. COMMEAULT.

Président,

V. GLADU,

Secrétaire.

POUR FAIRE DISPARAITRE LES TACHES DE ROUILLE SUR LE LINGE.

Frottez le linge avec un morceau de savon, puis réduisez un bout de craie [blanc d'Espagne] en poudre et frottez-la aussi sur la tache. Etendez le linge sur l'herbe, humectez-le un peu pen dant qu'il sèche. En répétant l'opération une seconde fois la rouille disparaîtra.

MOYEN SIMPLE DE GUERIR LE MAL DE compte en argent courant,
Argent acheté à 7 p. c.

Prenez un morceau d'alun, gros comme un pois par exemple, pulvérisez-le, c'est à-dire, écrasez-le bien fin; prenez ensuite autant de sel de cuisine, écrasez-le également, et l'ayant bien mélangé à l'alun, vous humcetez un tout petit linge de coton et l'imbibez du mélange, après quoi, on le porte dans le creux de la dent. Ou répète l'action plusieurs fois, s'ilest necessaire, et infailliblement le mal disparaît.

EFFET DU PLATRE SUR LE BLE.

Le plâtre, dont le nom chimique est "sulphate de chaux," quoiqu'étant un des meilleurs engrais pour l'herbe, surtout pour le trêfle, n'est pas avantageux pour le blé. Il excite la croissance de la paille au détriment du grain. Celui-ci alors est vert et mou plusieurs jours après l'époque où il aurait dû être mûr.

Ce retard expose le blé aux attaques de la rouille et de la mouche à blé. Les matières fertilisantes contenant des phosphates et de la potasse devraient être appliquées au blé pour en retirer de plus abondantes récoltes. Leur effet est toujours avantageux et les espérances d'un produit abondant sont de beaucoup augmentées en enterrant par un labour la dernière coupe de trêfle, quelques mois avant de mettre la semence en terre.—Gaz. des Campagnes.

CONTRE LES FURONCLE (CLOUS.)

Faites un emplâtre avec de la melasse et de la farine, ou du miel et de la farine, appliquez-le sur le faroncle et renouvelez-le toutes les fois qu'il deviendra sec. Si le fur nele est très doulourex, faites un cataplasme de pain et de lait, humecté avec du liniment volatile et du laudanum. Le liniment volatile se fait en mélangeaut ensemble une once d'ammoniaque et de l'huile d'olive en proportion suffisante pour que le mélange prenne la consistance de la crême. Ce remède soulagera, diminuera l'inflammation et hâtera la guérison.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe, 27 Mai, Greenbacks achetés à 14 p c ac discompte en argent courant.

Argent acheté à 7 p. c. avec le discompte du discompte et vendu à 6. Or, à New-York, le 26 Mai à 4 hrs. P. M., 1145.

COURCORAN & ST. JACQUES, Courtiers de St. Hyacinthe.



Le Vapeur NOTRE-DAME n'ira plus à St. Damase le Samedi matin jusqu'à nouvel ordre.

A TO MAN PER BERTAL

ARRANGEMEMT D'ETE, Chemin de Fer du Grand Trone.

Heures des trains, depuis le 30 Mai 1870.

DE MONTREAL EST.

		36.	3.61
	èlé	passag	ริยร
	Ħ		bus
	0 1	20	0.0
	A.M.	P.M.	P.M.
Montréal	7.10	1 30	10 10
Belæil	9.00	2.32	11.25
St Hilaire	9.10	$\frac{2.40}{2.40}$	11 35
Soixantes	9.40	2.55.	
			A.M.
St Hyacinthe	10.15	3.20	12.10
St Liboiro	11.00	3.45	
Unton	11.15	3.55	12.45
Acton	11.45	4.15	1.05
	P.M.		
Richmond Znéboc	1.15	5.15	2.00
Québec	7.30	9.30	
Sherbrooke	3.40		3.25
DE L'EST A	MONTR		
	Ę	į.	No 10 passag
	3	ଅନ୍ତ	SSS
•	Se	ž	Ë
	Ä	Ä	10
	ogessage oNe.	No 6 passage	0
	Z	2	N.
Québoc	1.30	8.00	
Auenoc	A.M.	5.00	7.30
Sherbrooke	6.15	4.00	12,20
Richmond	7.15	5.00	1.44
4 . L	0.00		
Inton	8.45	6.30	3.55
Upton	8.55		3.45
t Hyacinthe	9.25	7.00	4.15
Soixantes	9.40	7.15	4.33
t Hilairo	9.55	7.30	4.50
3610611	TA . OA		4.58
Iontréal	11.00	8.30	
COURTY DE COLO	72D 4 /016		

SOCIETE DE COLONISATION No. 1 DE ST. HYACINTHE.

Une assemblée du Conseil d'Administration de cette société aura lieu, à la salle de l'Union-Catholique, en la cité de 8t Hyacinthe, à 9 hrs. A.M., vendredi le 27 mai courant.

J. A. CHICOINE, Sacrétaire-Trésorier.

St. Hyncinthe 25 mai 1870.

V O L E

Dans la nuit de mardi à mercredi, 10 conrant dans l'écurie de M. Elie Lemay, du rang double de St. Pie, un cheval de cinq pieds, couleur brun rousâtre, les quatre pattes brunes et le nez rond, portant la tête haute, ayant une grosse queue et très longue, sur le dos il a une petite tàche de blanc à l'endroit de la scelette, ferrée des pattes de devant et les pattes de derrières viennent d'être déférés. Quand le cheval est en monvement il est très excité et les yeux sont très vifs, la crinière est un peu ondée et peu longue. Toute personne qui en donnera information au soussignè sera généreusement récompensé.

St. Pie 11 mai 1810.

ELIE LEMAY.

DISTRIBUTE COMMEDICAT	Charlengolee 03 zawa	Manufal 01 mai 1070
BULLETIN COMMERCIAL.	Sherbrooke, 21 mai 1870	Montreal 21 mai 1870.
	Bouf—par quartier 7 @ 10	FARINE—Blé par 100 lbs 12 0 a 12 0
St. Hyacinthe, 21 Mai, 1870.	do livre 5 @ 15	Farine d'avoine 11 6 2 12 6
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Mouton 5 @ 15	Do de blé-d'inde 9 6 à 10 6
Voici le prix des grains chez les	Agneau 0 @ 0	Do de sarazin 80 a 83
marchands de cette ville:	Lard par livre 9 @ 10	Grains—Blé par minot 0 0 a 0 0
		Orge do 2 3 a 2 6
Orge par 50 lbs£0 2 0		Pois do 40 a 46
Avoine par 36 lbs 0 1 6		Avoine do 2 0 a 2 0
	Fromage 8 @ 12	
Pois par 66 lbs 0 0 0	Œufs 15 @ 17	Sarazin do 2 3 a 2 0
Graine de lin 0 0 0	Dindes par lb 00 @ 00	Blé-d'inde 3 9 & 4 G
	Poulets 30 @ 60	Legumes—Patates au sac 5 0 a 5 6
Montréal 21 mai 1870.	Oies	Feves par minot 76 a 80
Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs \$7 a \$8	Patutes mint 5 0 @ 55	Oignons par tresse 0 5 a 0 6
		LAITERIE—(Eufs par doz 0 9 a 10
	Sucre d'érable 0 @ 00	Beurre frais par lbs 1 3 a 1 6
Vache a lait	Sarasin 40 @ 45	
Extra	en fleur par poche\$1 50@1 75	
Veaux, 1re qualité 10 a 12	Avoine par minot 34 @ 50	Fromage do 0 9 a 10
2me qualité 6 a 9	Laine 25 @ 26	Divers-Sucre d'érable do 0 5 a 0 6
3me qualité 3 a 6	Foin, parton\$ 8 @ 10	Miel 0 6 a 0 7
Moutons, 1re qualité 8 a 10	Paille do \$ 6 @ 0	Saindoux par lbs 0 0 a 1 8
2me qualité 5 a 7	Bois—dur, sec\$ 3 @ 00	VIANDES-Bouf à la livre 0 3 a 0 6
	do vert\$ 2 @ 3	Lard do 0 7 a 0 7
128-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11		Mouton à la livre 0 4 a 0 9
2me qualité 2 a 3	Miel, la boite 00 @ 00	Agneau au quartier 2 6 a 6 7
Cochons 10 a 12	, 	Venu à la livre 0 6 a 0 8
Foin, fre qualité par 100 lbs 5 a 6	Les Trois-Rivières 21 mai 1870.	
2mo qualité 4 a 6	Avoine \$0 30 a 0 35	Lard frais par 100 lbs 45 0 a 47 6
Paille, 1re qualité 2 a 3	Pois 0 80 a 0 85	Bouf do 25 0 a 30 2
·		Volailles Dindes par couple. 15 0 a 20 0
	Gallourage 0 00 a 0 00	Dindes jeunes do10 0 a 15 0
St Jean, 21 mai 1870.	Sarazin 0 40 n 0 60	Oies do 6 0 a 9 0
Fleur, par quart 4 90 a 4 75	Blé-d'inde canadien 0 85 a 1 00	Canards do 5 0 a 6 0
par 100 lbs 2 30 a 2 40	Boufparlbs 006 a 007	Poules do 5 0 a 6 0
de blé d'inde p. 100 lbs. 1 90 a 2 00	Lard do 0 15 a 0 184	Poulets do 3 0 a 5 0
de sarazin do 1 90 a 2 00	Vean par quartier 0 0 : a 0 00	Giniers—Canards sauvages 2 0 a 3 0
Avoine, par 40 lbs 0 35 a 0 37	Beurre frais par lbs 0 20 a 0 25	
	Œufs par douzaine 0 12 a 0 13	Pigeons 1 0 a 1 6
Graine de lin	Patuteau minot 0 75 a 0 80	Perdrix 0 0 a 0 0
de mil	Foin à la botte 0.00 a 0.00	Lièvres Couple 0 0 a 0 0
Pois, par minot 0 70 a 0 75	Paille do 0 00 a 0 00	Algalis—Potasse, premières 5 43 a 5 52
Pols, par minor	Sucre d'érable 0 10 a 0 00	secondes 4 70 a 4 79
Blé, do 100 a 0 00		troisièmes 4 00 a 4 00
Blé d'inde par 56 lbs 0 70 a 0 75		Perlasse, premières 5 16 a 5 10
Sarazin 50 0 40 a 0 45	Graisse foudu 0 00 n 0 0	Sorel, 21 mai 1870.
Œufs par douzaine 0 13 a 0 15	en branche 0 00 a 0 0	Fleur par quart 5 00 à 5 50
Volailles par couple 0 30 a 0 45	Petite graine d'oignon 0 00 a 0 00	do do cent lbs 200 260
Poulets do 0 50 a 0 60	Savon du pays 0 8 a 0 10	do Bled-d'Inde do 1 60 0 00
Oies do 1 00 a 1 50	Saindoux par lbs 0 18 a 0 20	Avoine par 40 lbs 0 28 0 33
Dindes do 1 75 a 2 00		Orge par 56 lbs 0 60 0 80
Pigeons do 0 10 n 0 12	St Classing 21 Mai 1970	Mil par 48 lbs 0 00 0 00
Bourre frais par livre 0 20 a 0 22	St. Césaire, 21 Mai 1870.	Pois par minot 0 75 0 80
salé do 0 18 a 0 20	Fleur-Farine de blé, par plooib \$2 50 a 2 00	Bled do do 1 90 0 00
Saindoux do 0 16 a 0 18	d'Avoine do 2 00 a 0 00	
Miel do 0 10 a 0 12	de Sarasin do 2 00 a 0 00	
Patutes 0 50 a 0 60	Grains-Ble par minot 0 00 a 0 00	
Lard frais par 100 lbs\$8 00 a 9 00	Pois do 0 90 a 0 85	Patates do do 1 20 1 30
mess par quart 26 00 a 28 00	Orge do 0 00 n 0 60	Gufs par douzaine 0 15 0 18
Bœuf par 100 lbs 6 40 a 7 00	Avoine do 0 30 a 0 35	Volailles par couple 0 60 0 80
	Sarrasin do 0 00 a 0 60	Oies do do 0 80 1 00
	Lin do 000 a 000	Dindes do do 160 200
Paille do do 2 00 a 2 50	Blé d'Inde do 080 a 090	Pigeons do do 0 17 0 20
Bois à la corde 3 00 a 5 00		
	Gaudriole do 0 43 a 0 44	Beurro frais par lb 0 18 0 25
	Gaudriole do 0 43 a 0 44	
MARCHE DE JOLIETTE	Légumes-Patates do 0 50 a 0 55	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0
MARCHE DE JOLIETTE- 21 mai 1870.	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fèves do 1 40 a 0 00	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 224
	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fèves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do 0 12 0 12
21 mai 1870. pinstres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00
21 mai 1870. plastres cents Fleur par quart 5 00 ù 5 50	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Clufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 18½ a 0 20	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 22 Miel do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00
21 mai 1870. plastres cents Fleur par quart	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Eufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 18 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 22 1 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50
21 mai 1870. plastres cents Fleur par quart	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Eufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 32 1 Miel do do 0 12 0 12 Lard frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laîteries—Eurs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lard frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 500 Paille do do 2 00 2 50
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21 Laiteries—Céufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saindoux do 0 20 a 0 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 224 Miel do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 90 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00
21 mai 1870, piastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 20 Laiteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saindoux do 0 20 a 0 21 Suif la livre 0 09 a 0 10	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 50 5 00 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870
21 mai 1870, piastres cents cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21 Laiteries—Céufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saindoux do 0 20 a 0 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 224 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870 Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 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	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 224 Miel do do 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 50 5 500 Bois à la cord 2 50 5 500 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Eufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 18 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saindoux do 0 20 a 0 21 Snif la livre 0 09 a 0 10 Lard frais par 100 lbs 8 00 a 9 00 Bœuf par quartier 0 05 a 0 66	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 2 4 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Gercono No 1 20 a 21
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Eufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 18 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saindoux do 0 20 a 0 21 Snif la livre 0 09 a 0 10 Lard frais par 100 lbs 8 00 a 9 00 Bœuf par quartier 0 05 a 0 66	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 22 Moel do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870 Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20
21 mai 1870, piastres cents ce	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 22 Moel do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870 Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 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 60 Houf à la livre 0 05 a 0 60 Lard par livre 0 05 a 0 06 Lard par livre 0 121 a 0 13	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 2 4 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Gercono No 1 20 a 21
21 mai 1870, piastres cents ce	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laîteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 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 Mouttons do 0 42 a 0 60 Bœuf par livre 0 05 a 0 06 Lard par livre 0 121 a 0 13 Lard salé par livre 0 121 a 0 13	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 224 Macl do do 0 12 0 12 0 12 Letd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 50 5 00 Paille do do 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do pesant 35 a 38
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Gercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègèro 40 a 41 do do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 2 4 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 90 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 1 0 18 0 2 1 0 18 0 2 1 0 18 0 2 1 0 19 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 1 0 0 1 0 0 0 0
21 mai 1870. plastres cents ce	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Féves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21 Laiteries—Œufs par doz, 0 19 a 0 20 Beurre par lbs 0 181 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 do salé en tinette 0 18 a 0 20 Divers—Sucre d'érable par lbs 0 11 a 0 10 Miel do 0 10 a 0 02 Saiudoux 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 Hœuf à la livre 0 05 a 0 06 Lard par livre 0 05 a 0 06 Lard par livre 0 121 a 0 13 Lard salé par livre 0 121 a 0 13 Lièvre par couple 0 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	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 1
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 3 2 4 Miel do do 0 12 0 12 Lard frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Benf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Bois à la cord 2 50 5 00 Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Cercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do pesant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Ruffle le pied 14 a 15 Pebble 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 2 4 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 90 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do pesant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle le pied 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30
21 mai 1870, piastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 1 0 18 0 2 1 0 12 1 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 90 Beille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Gerono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, légère 40 a 41 do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle 10 pied 14 a 15 Pubble 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20
21 mai 1870, piastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, légère 40 a 41 do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle le pied 14 a 15 Pabble 12 a 14 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20 do carlé 41 a 18
21 mai 1870. plastres cents ce	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Fain par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, Ne 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, légère 40 a 41 do do pesant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle 10 pied 14 a 15 Pabble 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20 do carlé 47 a 18 Peaux de mouton pesautes . livre 20 a 25
21 mai 1870, plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 224 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 90 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do pesant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle le pied 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied do carlé 41 7 a 18 Peaux de mouton pesantes livre 20 a 25 do do légère 25 a 30
21 mai 1870, piastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognous do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb
21 mai 1870, piastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Morel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 7 50 Foin par cent bottes 3 50 7 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20 do carlé 41 7 a 18 Peaux de mouton pesautes livre 20 a 25 do do légère 25 a 30 Peaux vertes, No 1 la livre 8 a 00 7 a 20 7 3 a 0
21 mai 1870, plastres cents ce	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 20 Saindoux par lb 0 18 0 324 Miel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beurf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 5 00 Paille do do 2 00 2 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, légère 40 a 41 do do pesant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle 10 pied 14 a 15 Pebble 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20 do carlé 40 19 a 20 do do légère 25 a 30 Peaux vertes, No 1 la livre 20 a 25 do do légère 25 a 30 Peaux vertes, No 1 la livre 20 a 25 galées 0 a 00
21 mai 1870. plastres cents	Légumes—Patates do 0 50 a 0 55 Fêves do 1 40 a 0 00 Ognons do 1 00 a 1 21	Beurre frais par lb 0 18 0 25 do salé do 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Saindoux par lb 0 18 0 2 0 Morel do do 0 12 0 12 Lerd frais par cent lbs 10 00 11 00 do mess par quart 20 00 25 00 Beuf par cent lbs 6 00 7 50 Foin par cent bottes 3 50 7 50 Foin par cent bottes 3 50 7 50 Bois à la cord 2 50 5 00 Montréal, 21 mai 1870. Cuir à semelle, No 1, B A la livre 22 a 00 Do No 2, do 20 a 00 Ercono No 1 20 a 21 Do No 2 18 a 20 Vache cirée, lègère 40 a 41 do do posant 35 a 38 Veau ciré 60 a 70 Cuir à harnais 25 a 30 Buffle 14 a 15 Vache en Kid 12 a 14 Vache fendue la livre 27 a 30 Patent uni pied 19 a 20 do carlé 41 7 a 18 Peaux de mouton pesautes livre 20 a 25 do do légère 25 a 30 Peaux vertes, No 1 la livre 8 a 00 7 a 20 7 3 a 0

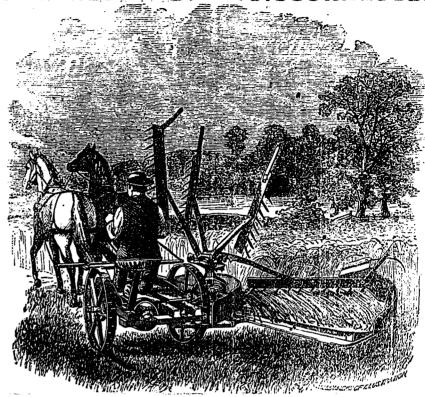
		winthe l				
FARINE Flou	r, ex. bu	perfine\$	50	a.		55
. " 👊	poche p	100 lbs		а		75
GRAINS-Orge			50	a		00
	ne do	, (26	a.	0 (0 0
Gaudric		(00	a	0 4	40
Pois	do	(75	a	0 (00
Blé	do	1	12	21	0 (00
Bl&d'ir	ido do	(90	. 8	0 1	00
Sarrazi			50	a	0 (00
VOLAILLES-D	indes pa	couple:	00	a	2 (50
Oies	_ d		00	LL.	0 (00
Canard			00	α	0 (00
Poules	d	0 {	90	a	1 (00
Poulets	d	o (65	B	0 (00
VIANDES-BOI	ıfàla li	re (10	a	0	12
Do) 4	a	a	6
Venu na	ı quartic			a	1 (υÕ
Moutor	ւ, թու գո	artier !	00	a	1 :	20
Lard pe	úr livra,	, (13	ы	0	15
sal		(1 12	d	64	lõ
Do pa	r 100 lb		1)11	a i	1 /	11)
DiversPatot			00		0 8	30
	en livre		17	11	0 2	26
	en tinett		00	I A	9 ()n
Sucre d	'érable .	0		14		12
Œufs la	douzain	1		14		2
Suif la	livre			:4	6	G
	r 100 bo			ii.	ij	Ü.
Paille	de	(н	11	ŋ
	1	ü	-	**	9	ő
	a livre				1)	ö
Savon						() ()
	s la tress					25 -
Feves	lo put,			11		0
	• • • • • • •		_	it		in
Navats	la pièce .			а	6	0
	s par mi			11		0
. do		urt 3		ät	1	Ų
	ու հե , ,		-	*1	-	7
Tremen, I.	······································	•	• • • •		., .	•
		⊒uéber,	14 n	ան 12	570	
Purur-extra	anberient	e	\$6	0 F		0.0
Extn	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		ō			
Lanar			4	90 ພ	. 5	-00
rancy.			• • •			
Superfix	me No 1 .		., 4	G5 a	. 4	75
Superfix Do	ne No 1 . forte	••••••	4	65 a	4	75 90
Superfix Do	ne No 1 . forte	••••••	4	65 a	4	75 90 50
Superfix Do Do En poch	ne No 1. forte. No 2. ne No 1 p	100 lbs	., 4 ., 4 ., 2	65 a 80 a 85 a 20 a	4 4 4 2	75 90 50 40
Superfix Do Do En poch Gruau y	forte No 2. No 1 pobri de 20	100 lbs	., 4 ., 4 ., 2	65 a 80 a 35 a 20 a 10 a	4 4 2 5	75 90 50 40 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine	ne No 1. forte No 2. ne No 1 p bri de 20 l'avoine.	100 lbs	4 4 2 5 5	65 a 80 a 85 a 20 a	4 4 2 5	75 90 50 40 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d	ne No 1. forte No 2. ne No 1 p bri de 2 l'avoine. le blé-d'in	100 lbs	4 4 2 5	05 a 80 a 35 a 20 a 10 a 00 a	4 4 2 5 5 5	75 90 50 40 25 50
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d	ne No 1. forte. No 2. ne No 1 p bri de 2: l'avoine. e blé-d'in ar 200 lbs	100 lbs	4 2 5 5	65 a 80 a 35 a 20 a 10 a 60 a	4 4 2 5 5 4	75 90 50 40 25 50
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d	ne No 1. forte. No 2. ne No 1 p bri de 2 l'avoine. e blé-d'in ar 200 lbi do do	100 lbs 00 lbs de, bland	4 2 5 ch	65 a 80 a 85 a 20 a 10 a 60 a 50 a 50 a	4 4 2 5 5 4 4	75 90 50 40 25 50 70
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boot	ne No 1. forte No 2. le No 1 p bri de 2 l'avoine. le blé-d'in lar 200 lbi do do lf, par 100	100 lbs 00 lbs de, bland do jaund	4 4 2 5 5 4 6, 9	65 a 80 a 20 a 10 a 60 a 60 a 60 a	4 4 5 5 4 10	75 90 50 40 25 50 70 65 00
Superfix Do Do En poch Gruau I Farine c Do d VIANDES—Bou	ne No 1. forte No 2. le No 1 p bri de 2i d'avoine. le blé-d'in lar 200 lbi do do if, par 100 par livre	100 lbs 00 lbs de, bland do jaund	2 5 5 4 4 0 0	65 a 80 a 20 a 10 a 60 a 60 a 10 a 10 a 10 a 10 a 1	4 4 5 5 4 4 10 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boot Mouton	ne No 1. forte No 2. e No 1 p bri de 2: l'avoine. e blé-d'in ar 200 lbi do do if, par 100 par livre do	100 lbs. de, bland do jaund lbs.	14 4 25 5 5 4 0 0	65 a 80 a 20 a 10 a 60 a 60 a 10 a 10 a	4 4 2 5 5 4 10 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Bœu Mouton Agneau	ne No 1. forte No 2. e No 1 p bri de 2: l'avoine. e blé-d'in air 200 lbi do do if, par 100 par livre do par quar	100 lbs 00 lbs de, bland do jaund lbs	1 4 2 5 5 ch 4 9 0 0 0 0	65 a 80 a 20 a 10 a 60 a 10 a 10 a 60 a	4 4 4 4 4 5 5 5 4 4 10 0 0 1	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boot Mouten Agneau Lard fra	ne No 1. forte. No 2. No 2. bo bri de 2 d'avoine. de blé-d'in ser 200 lbs do do ff, par 100 par livre do par quar its par 10	100 lbs	1 4 4 2 5 5 5 4 4 9 0 0 9	65 a 80 a 20	4 4 4 4 4 5 5 5 4 4 10 0 0 1 10	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12 00 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Bott Mouton Agneau Lard fra Do	ne No 1. forte. No 2. he No 1 p b bri de 2! d'avoine. le blé-d'in ar 200 lbi do do lf, par 100 par livre do par quar is par 10	100 lbs 00 lbs de, bland do jaund lbs	1 4 4 2 5 5 5 4 4 9 0 0 9 0	65 a 80 a 20 a 10 a 60 a 10 a 60 a 10 a 60 a 9 a 9 a	4 4 4 4 2 2 5 5 4 4 10 0 0 1 10 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12 00 00 11
Superfix Do Do En poch Gruau I Farine c Do d VIANDES—Bœu Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal	ne No 1. forte No 2 e No 2 e No 1 por l de 2: l'avoins. e blé-d'iniste 200 lbid o do do ff, par 100 par livre do par quar is par 10 par li é do	100 lbsde, bland do jaund lbsdo jaund lbsdtier	1 4 2 5 5 5 4 9 0 0 0 9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	65 a 80 a 80 a 800	4 4 4 2 2 5 5 5 4 4 10 0 0 1 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12 00 00 11
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Bœu Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon	ne No 1. forte. No 2. te No 1. b bri de 2! l'avoine. te blé-d'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 100 par livre do par quar is par 10 par 10 f do	100 lbs de, bland do jaund) lbs tier 0 lbs vre		65 a 80 a 80 a 800	4 4 4 4 4 4 5 5 5 4 4 10 0 0 1 10 00 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12 00 01 11 14 12
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boot Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do	ne No 1. forte No 2. te No 1. po bri de 2: l'avoine. e blé-d'in air 200 libi do do ff, par 100 par livr do par quar is par 10 par li f do frais salé et fu	100 lbs 20 lbs de, bland do jaund lbs tier 0 lbs m6	4 4 2 5 5 2h 4 4 0 0, 9 0 0 0 0 0 0	65 a 80 a 20	4 4 4 4 4 5 5 4 4 10 0 0 1 10 00 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 90 40 25 50 70 65 00 12 12 00 01 11 14 12 16
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boon Mouteau Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Po:ssens—Sau	ne No 1. forte No 2. le No 1. po bri de 2: l'avoine. e blé-d'ibi do do if, par 100 par livre do par qua frais sale et ic.	100 lbs	4 2 5 0 0 0 0 0 0 0	65 2 80 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	4 4 4 4 10 0 1 10 00 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 90 40 25 50 70 65 00 12 12 00 00 11 14 12 16 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Born Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssons—Sau	ne No 1. forte No 2. le No 1. bo bri de 2: l'avoine. e blé-d'in aur 200 lb do do f, par lo par livre do par quan par quan se par 10 frais salé et fu mon p b bo par li	100 lbs. 100 lbs. de, bland do jaun 0 lbs. tier 0 lbs. ri 200 lb		65 a 80 a 35 a 20 a 10 a 60 a 10 a 10 a 12 a 11 a 2 9 a	4 4 4 4 2 2 5 5 4 4 10 0 0 1 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 12 12 10 10 11 14 11 16 00 11
Superfix Do Do En poch Gruau r Farine c Do d Viandes—Bou Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Porssens—Sau Morue r	ne No 1. forte. No 2. teNo 1 p bri de 2 l'avoine. te blé-d'in ar 200 lin ar 200 lin ar 200 lin ar 100 par live do par quar is par 10 fo do frais saleet fu mon p b o par li crte par l	100 lbs de, bland do jaun) lbs tier 0 lbs rd 200 lbs		65 a 80 a 35 a 20 a 10 a 60 a 10 a 12 a 11 a 2 9 a 10 a 10 a 10 a 10 a 10 a 11 a 11 a	4 4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 5	75 90 40 25 50 70 65 00 12 12 16 00 11 14 12 16 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Bout Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssons—Sau Morue v E	ne No 1. forte No 2. te No 1. po bri de 2: l'avoins. te blé-d'in ar 2001bis do do tf, par 10t par livr do par quar iis par 10 par li fais salé et fu mon p b o par li certe par lo o cn	100 lbs 20 lbs 3. de, bland do jaun lbs 3. tier 0 lbs vre 1 200 lbs ppaquet		65 a 80 a 8 35 a 8 20 a 8 10 a 8 60 a 8 10 a 8 10 a 8 10 a 8 11 a 8 11 a 8 10 a	4 4 4 4 4 2 5 5 4 4 10 00 00 00 00 5 6	75 90 40 25 50 70 65 00 11 12 16 00 11 10 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d VIANDES—Boot Mouten Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v	ne No 1. forte No 2. te No 1. po bri de 2: l'avoine. e blé-d'in ar 200 l'in do do ff, par 100 par livre do par quar is par 10 frais salé et fu mon p b o par li et e par lo o par li et e par lo o par l	100 lbs		65 a 80 a 8 35 a 8 10 a a 8 20 a a 10 a a 10 a a 10 a a 11 a a 11 a 12 a 14 a 15 a 16 a 17 a 17 a 17 a 18 a 18 a 18 a 18 a 18	4 4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 5 6 0	75 90 40 25 50 70 65 00 11 12 16 00 11 10 00 11 00 00 11 00 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v I Morue v	ne No 1. forte No 2. le No 1. po bri de 2: l'avoine. e blé-d'in ar 200 lbi do do fi, par 100 par livre do par qua is par 10 par li d do frais salé et fu mon p b lo par li certe par lo o par ceche par ceche par	100 lbs		65 a 80 a 835 a 8 20 a 8 10 a 8 60 a 8 60 a 8 10 a 8 11 a 8 17 5 a 8 75 a 8 75 a 8 75 a 8 10	4 4 4 2 5 5 4 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 6 0 G	75 90 40 25 50 70 65 00 11 14 12 16 00 11 00 01 00 00 00 00 00 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Bou Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Morue v Huile de	ne No 1. forte. No 2. teNo 1. po bri de 2 l'avoine. e e blé-d'in ar 200 lib do do if, par 10 par livre do par quar is par 10 frais salet fu mon p b o par li crte par lo en o par	100 lbs 100 lb	442255 4442 6, 9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	65 a 80 a 8 a 50 a 8 a 100 a 11	4 4 4 2 5 5 4 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 90 40 25 50 70 65 00 11 14 12 16 00 11 00 01 00 65 00 65
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v I Morue si Huile de Haren go	ne No 1. forte. No 2. teNo 1. po bri de 2! l'avoine. te blé-d'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 100 par livre do par quar is par 10 par livre do par livre en par livre do par livre do par livre do par livre par livre do par livre	100 lbs 100 lb	1442255 ch 442 co 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	63 a 8 6 8 6 8 6 8 6 8 6 8 6 8 6 8 6 8 6 8	4 4 4 2 5 5 4 4 10 00 10 00 00 00 5 6 0 G 0 5	75 90 40 25 50 70 65 00 11 14 12 16 00 11 00 00 62 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bout Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssons—Sau Morue v Hulle de Harenge Divens—Beurn	ne No 1. forte. No 2. te No 1. po bri de 2: l'avoine. te blé-d'in ar 200 libi do do tf, par lor do par livr do par liv	100 lbs 100 lb	1442255 4490000000000000000000000000000000000	65 a 80 a 8 20 a 10 0 0 a 8 20 a 10 0 0 a 8 20 0 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	4 4 4 2 5 5 4 4 10 00 10 00 00 00 5 6 0 G 0 5 6	75 50 40 25 50 70 65 50 00 11 14 12 60 01 11 00 00 62 25 22
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Viandes—Boen Mouteau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau I Morue v Hulle de Haren go Divens—Beutr	ne No 1. forte No 2. le No 2. le No 1. le No	100 lbs 100 lb	1442255 4490000000000000000000000000000000000	63 a 83 a	4 4 4 2 2 5 5 4 4 4 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	75 50 40 25 50 70 65 00 12 12 10 00 01 11 14 12 16 00 00 11 00 00 00 12 12 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Vianpes—Bœu Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau I Morue v Huile de Hareng c Divens—Beurr Do Volaille	ne No 1. forte. No 2. teNo 1 p bri de 2 l'avoire. e blé-d'in ar 200 lib do do fi, par 10 par live do par quar is par 10 frais saléet fu mon p bo par li terte par lo cn che par in Labrace frais pa sulé s par cou	100 lbs 100 lb	144255 4490000000000000000000000000000000000	65 a 80 a 8 a 80 a 80 a 80 a 80 a 80 a 80	4 4 4 4 5 5 4 4 4 1 0 0 0 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0	75 50 40 25 50 70 65 00 11 12 16 00 11 14 12 16 00 00 12 12 18 18 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue si Huile de Harengo Divers—Beurr Do Volaille Dindes	ne No 1. forte. No 2. teNo 1. po bri de 2 l'avoine. te blé-d'in ar 200 lib do do fi, par lou par livre do. par quar is par 10 par livre do. par quar is par 10 o frais salé et fu mon p b o par le crte par le crte par morue; lu Labrac e frais pa salé s par od d	100 lbs 100 lb	144255 4490000000000000000000000000000000000	65 28 25 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 28 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26 26	4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 3	75 90 40 25 50 70 65 60 11 14 11 11 11 11 11 10 10 11 10 10
Superfix Do Do En poch Gruau y Farine c Do d De C VIANDES—BOU Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Poissons—Sau Morue v Hulle de Harenge Divers—Beurr Do Volaille Dindes Oies	ne No 1. forte No 2. te No 1. po bri de 2: l'avoine. te blé-d'in ar 200 lib. do do tf, par lor do par livr do salé et fu mon p b o par li cette par le cette par le te morue j tu Labrad e frais pa salé d d d	100 lbs 100 lb	1444255 444255 00000000000000000000000000	65 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28	4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 0 3 1	75 90 40 25 50 70 65 00 11 14 12 16 00 11 14 12 16 00 11 10 00 62 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do d Viandes—Boen Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Po:ssens—Sau Morue v I Morue si Huile de Haren go Divers—Beurr Do Volaille Dindes Cies Canards	ne No 1. forte No 2. le No 2. le No 1. le No 2. le No 1. le No 2. le No 1. le No	100 lbs 100 lb	144255 4490000000000000000000000000000000000	05 280 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 8	4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 3 1 0	75 90 50 40 25 50 70 65 00 11 14 12 16 00 11 11 00 62 25 25 50 50 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bœu Do Mouten Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Huile de Hareng c Divers—Bœur Do Volaille Dindes Cies Canards Patates	ne No 1. forte. No 2. teNo 1. po bri de 2 l'avoine. te blé-d'in ar 200 lin ar 200 lin ar 200 lin ar 200 lin ar 100 par liv do par quar is par 10 fo frais salé et fu mon p b o par liverte par l o en o par che par morne j iu Labrad e frais pa salé d d d d par min	100 lbs 100 lb	144255 4490000000000000000000000000000000000	65 a 80 a 8 a 50 a 8 a 60 a 60	4 4 4 2 5 5 4 4 10 0 0 10 0 0 0 0 0 5 5 0 0 0 0 3 1 0 0	75 90 50 40 25 50 70 65 50 00 11 14 11 21 60 00 11 11 10 00 00 62 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue si Huile de Harengo Divers—Beurr Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons	ne No 1. forte. No 2. teNo 1. po bri de 2 l'avoine. te blé-d'in ar 200 lib at	100 lbs 100 lb	1444255 4490009000000000000000000000000000000	65 88 88 88 22 0 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88 88 22 0 88	444255 44100100000056000560031603	75 90 50 40 25 50 70 65 90 11 14 12 16 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Wiandes—Bœu Do Moutom Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Hulle de Harenge Divers—Beurr Do Volaille Dindes Canards Patates Oignons Avoine	ne No 1. forte. No 2. te No 1. po bri de 2. l'avoine. te blé-d'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 100 par livre do. par quar is par 10 par livre do cn par tiche par te morne p iu Labrac e frais pa salé d d par minor par baril par minor	100 lbs 20 lbs 3. de, bland do jaun lbs vre 0 lbs vre paquet lbs orl quintal orr livro do uple 0 o o o o o	144255 4490000000000000000000000000000000000	63 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	4 4 4 2 2 5 5 4 4 4 1 0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 5 0 0 0 0 0 3 1 0 0 3 0	75 90 50 40 25 50 70 65 50 00 11 14 21 60 00 11 14 21 60 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do d Viandes—Boen Do Moutes—Boen Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau I Morue v I Morue s Hulle de Hareng c Divers—Bour Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons Avoine Pois	ne No 1. forte No 2 No 2 e No 2 e No 1 e bic-din ar 200 lin do do fi, par 100 par livre do par quar is par 10 par li fais salé et fu mon p b o par li ete par ete	100 lbs 100 lb	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 280 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 8	4 4 4 2 2 5 5 5 4 4 4 1 0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 0 0 3 1 0 0 3 0 1	7590 500 40550 70550 12200 0011 1412 16001 1000 03062 2519 5086 000 425
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do O Vianpes—Bœu Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Huile de Hareng c Divers—Beurr Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons Avoine Pois Gufs; pe	ne No 1. forte. No 2. te No 1. po bri de 2 l'avoine. e e blé-d'in ar 200 lib do do (f, par lou par livre do par quar is par 10 fo frais saléet fu morue j iu Labrac e frais pa sche par morue j iu Labrac e frais pa sche par morue j iu Labrac do do par min par baril par min par baril par min par baril par min de ar doz	100 lbs 20 lbs de, bland do jaun) lbs tier 0 lbs vre m6 200 lb ss vrl paquet lbs quintal par gallo ior r livro do ple	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 280 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 8	444255 4410001000000560005600031603010	75 90 50 40 50 70 60 11 11 12 16 00 00 11 11 11 12 16 00 00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Huile de Hareng c Divers—Bœur Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons Avoine Pois Eufs; pe Fromage	ne No 1. forte. No 2. eNo 1. po bri de 2 l'avoine. e blé-d'in ar 200 lb do do if, par 10 par livre do par quar is par 10 o frais salé et fu mon p b o par l'urerte par l o en che par morne j iu Labrac e frais pa salé s par oon d par min par baril par min de r doz par lbs	100 lbs 100 lb	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 88 88 88 88 22 100 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 8	4 4 4 2 5 5	7590 500 40550 7050 1220 000 1114 1221 000 1110 000 6225 229 850 860 0042 250 250 250 250 250 250 250 250 250 25
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Wiandes—Bœu Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Hulle de Harenge Divers—Beurr Do Volaille Dindes Canards Patates Cignons Avoine Pois Œufs, pa	ne No 1. forte. No 2. te No 1. po bri de 2. l'avoine. te blé-d'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 200 l'in ar 100 par livr do. par minor de par minor de ur doz. par livr do doz. par livr do doz. par minor do doz. par livr doz.	100 lbs 20 lbs 3. de, bland do jaun lbs tier 0 lbs vre 1 200 lbs orl paquet lbs orl quintal par gallo or r livro do uple 0 0 0 0	1444255 4490009000005050002100201000	05 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	4 4 4 4 2 5 5 4 4 4 1 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 5 6 0 0 0 5 6 0 0 3 1 6 0 3 0 1 0 0 0	7590 500 40550 70550 12200 111412 100 11100 000 111412 100 11000 11000 100
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do d Possens—Bout Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Possens—Sau Morue w Hulle de Harenge Divers—Beurr Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons Avoine p Fromage Suere d' Pommes	ne No 1. forte No 2. te No 1. pobri de 2. l'avoine. e blé-d'in ar 200 lib. do do fi, par l'or do par quar is par l'ivr do par quar is par l'or par l'ivr do salé et fu mon p b lo par l'ivr co en co par l'ele er dais pa salé s par son d d par min par bari par bar par bar par be l'	100 lbs 100 lb	1444255 4490009000040005050000000000000000000	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 4400100000056000500031603010006	7590 500 400 500 121 600 111 141 100 111 100 100 100 1
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do O Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Card sal Jambon Do Volaille Diades Oies Canards Patates Oignons Avoine Pois Eufs; pa Fromage Sucre de Pommes Laine pl	ne No 1. forte. No 2. teNo 1 p bri de 2 l'avoire. e blé-d'in ar 200 lib do do fi, par 10 par li par li fo do par quar is par 10 par quar is par lo par li fo do par li fo cn par pa	100 lbs 100 lb	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 4410010000005600056000316030100060	7590 500 400 500 121 600 111 141 100 111 100 100 100 1
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do Viandes—Bœu Do Mouten Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue s Huile de Haveng c Divers—Bourr Do Volaille Dindes Cies Canards Patates Oignons Avoine p Fromage Sucre d' Penmaes Laine par	ne No 1. forte. No 2. eNo 1. po bri de 2. l'avoine. e blé-d'in ar 200 lb do do if, par 10 for ar	100 lbs 100 lb	1444255 44900900000440005000002100201000503	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	4444255 444001000000056000560003160301000603	750 500 425 765 765 765 765 765 765 765 765 765 76
Superfix Do En poch Gruau p Farine c Do En poch Gruau p Farine c Do O Viandes—Bœu Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Poissens—Sau Morue v Hulle de Harenge Divens—Beurr Do Volaille Dindes Canards Patates Oignons Avoine p Fois Eufs pa Fromag Sucre de Pemmes Laine pl Bois par Foin par	ne No 1. forte No 2. te No 1 por le 2. l'avoine te blé-d'in mar 200 lib do do if, par lou par livre do salé et fu mon p b oo par liver et par l'o che par et to cn par de frais pa salé s par sol do do par minor do crortes, par minor do crortes, par bel be rable p l par bel be cordes, cordes, 100 bott	100 lbs 100 lb	1444255 4490090000044000500000000000000000000	050 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 441001100000056000500031003010000036	750 500 425 765 765 765 765 765 765 765 765 765 76
Superfix Do Do En poch Gruau p Farine c Do d Do d Do G Viandes—Bott Do Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Porssons—Sau Morue w Hulle de Harenge Divers—Beurr Do Volaille Dindes Cies Canards Patates O'gnons Avoine p Fromage Sucre d' Pommes Laino p) Bois par Foin par Faille	ne No 1. forte No 2. te No 1. port de 2. l'avoine. te blé-d'in ar 200 libre do do fi, par l'or do par quar is par l'or do par quar is par l'or par livre do par l'or par l'ir do par l'or par l'ir do salé et fu mon p b lo par l'ir et en par lo che par it Labrad do d par min par baril par bar do cn cordes, par l'or bs cordes, l'oo bott do	100 lbs 100 lb	1444255 4490009000040005050000000000000000000	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 4410001000000560005000316030100000364	7590 500 405 500 121 600 111 141 1600 1000 111 141 1600 100
Superfix Do Do En pocis Gruau p Farine c Do d Do O Mouton Agneau Lard fra Do Lard sal Jambon Do Card sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v Morue v Morue v Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v En Morue v Card sal Jambon Do Porssens—Sau Euric Sau Morue v Forman Canards Patates Oignons Avoine Pois Eufs; pa Fromag Sucre d' Pommes Laine pl Bois par Foin par Faille Praux—Vertes	ne No 1. forte. No 2. teNo 1 p bri de 2 l'avoine. e blé-d'in ar 200 lin ar 100 par quar is par 10 c par lin c do par de l'ar ar morue j iu Labrad e frais pa salé s par con d d par min par baril par min co de ar doz c par lbs raule p l par bel lbs cordes, 100 bott do inspect.	100 lbs 100 lbs de, bland do jaund lbs tier 0 lbs vre mé 1200 lbs paquet lbs quintal par gallo lor r livro do ple oo oo oo oo	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 4410001000000560005000316030100000364	7590 500 405 500 121 600 111 141 1600 1000 111 141 1600 100
Superfix Do Do En pocis Gruau p Farine c Do d Do O Viandes—Bou Do Lard sal Jambon Do Lard sal Jambon Do Porssens—Sau Morue v I Morue v I Morue v Canards Patates Oignons Avoine Pois Eufs; pa Fromag Sucre d' Pommes Laine pl Bois par Foin par Fallie Praux—Vertes	ne No 1. forte. No 2. eNo 1. po bri de 2. l'avoine. e blé-d'in ar 200 lib do do fi, par 10 par live do par quar is par 10 par live do par quar is par 10 o frais salé et fu mon p b o par l'erte par l o en che par morne j iu Labrad e frais pa salé s par sol d d par min par baril par bar	100 lbs 100 lbs de, bland do jaund lbs tier 0 lbs vre mé 1200 lbs paquet lbs quintal par gallo lor r livro do ple oo oo oo oo	1444255 4490000000000000000000000000000000000	05 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88 88	444255 441000100000050000500031003010000036491	750 500 425 765 765 765 765 765 765 765 765 765 76

AVIS AUX CULTIVATEURS,

L'économie c'est la Fortune du cultivateur!!

Et si l'on veut économiser pour les travaux des foins et des fégoltes en général qu'on achète une

FAUCHEUSE Moissonheuse.



BUCKEYE.") (Dite MANUFACTURÉE PAR MM. FROST & WOOD, DONT MM. A. MAYNARD

& CIE., DE ST. HYACINTHE, sont les agents.

La "BUCKEYE," manufacturée par MM. Frost & Wood, est la seule machine qui combine toutes les améliorations les plus récentes: Tout le monde connaît sa solidité et sa durée, et partout elle a été reconnue comme étant ce qu'il y avait de meilleur et de plus parfait comme œuvre d'art et comme bonne faucheuse.

Depuis cinq ans, plus de huit cent de ces machines ont été vendues dans de Bas-Canada, d'ont

plusieurs (an-dessus de cent) dans les environs de St. Hyacinthe.

La "Buckeye" a toujours donné pleine et entière satisfaction et est la seule machine de la Province de Québec.

La "Buckeye" Frost & Wood est légère de tir, fauche dans toutes les raies et s'adapte à toutes les ondulations du terrain, même le terrain rocheux, elle est garantie pour faucher une arpent à l'heure sans fatiguer les chévaux.

Tous ceux qui ont cu l'occasion de s'en servir depuis 5 uns, s'en déclarent maintenant satisfaits, tel que l'on verra par les certificats des personnes qui en ont fuit l'acquisition de Mr. ANTOINE MAYNARD.

Les Faucheuses et Moissenneuses de MM. FROST & WOOD peuvent être examinées et sont en vente chez

20 mai 1870 -3 m.-1350.

Place du Marché, St. Hyacinthe.

AVIS PUBLIC.

Dos SOUMISSIONS secont reques jusqu'à MERCREDI, quinzième jour de JUIN prochain, au Presbytère de la Paroisse de St. Damase, pour la construction d'un Presbytère, et réparations à l'Eglise.

Pour les conditions, Plans et Devis on devra s'adresser au soussigné.

Les syndies ne s'obligent pas à accepter la plus basse ou aucune des soumissions,

N. GAUTHIER, Ptre., Cure. St. Damase, 19 mai 1870.—8f 25b.

CHICOINE & BERNIER.

MAYNARD

Avocats, (Rue Cascades St. Hyacinthe.) Maison A. Archambeault vis-à-vis M. Blanchard. Suivront les Cours Civiles et Criminelles, J A CHICOINE, T A BERNIER. St. Hyacinthe, 18 août 1869.

TREFLE ALSIQUE.

Ceux que désirent acheter de la graine de Trèfie Alsique pourront sadresser au bureau du Journal d'Agriculture, où il y en a en dépôt. St. Hyacinthe, 1 avril 1870.