

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

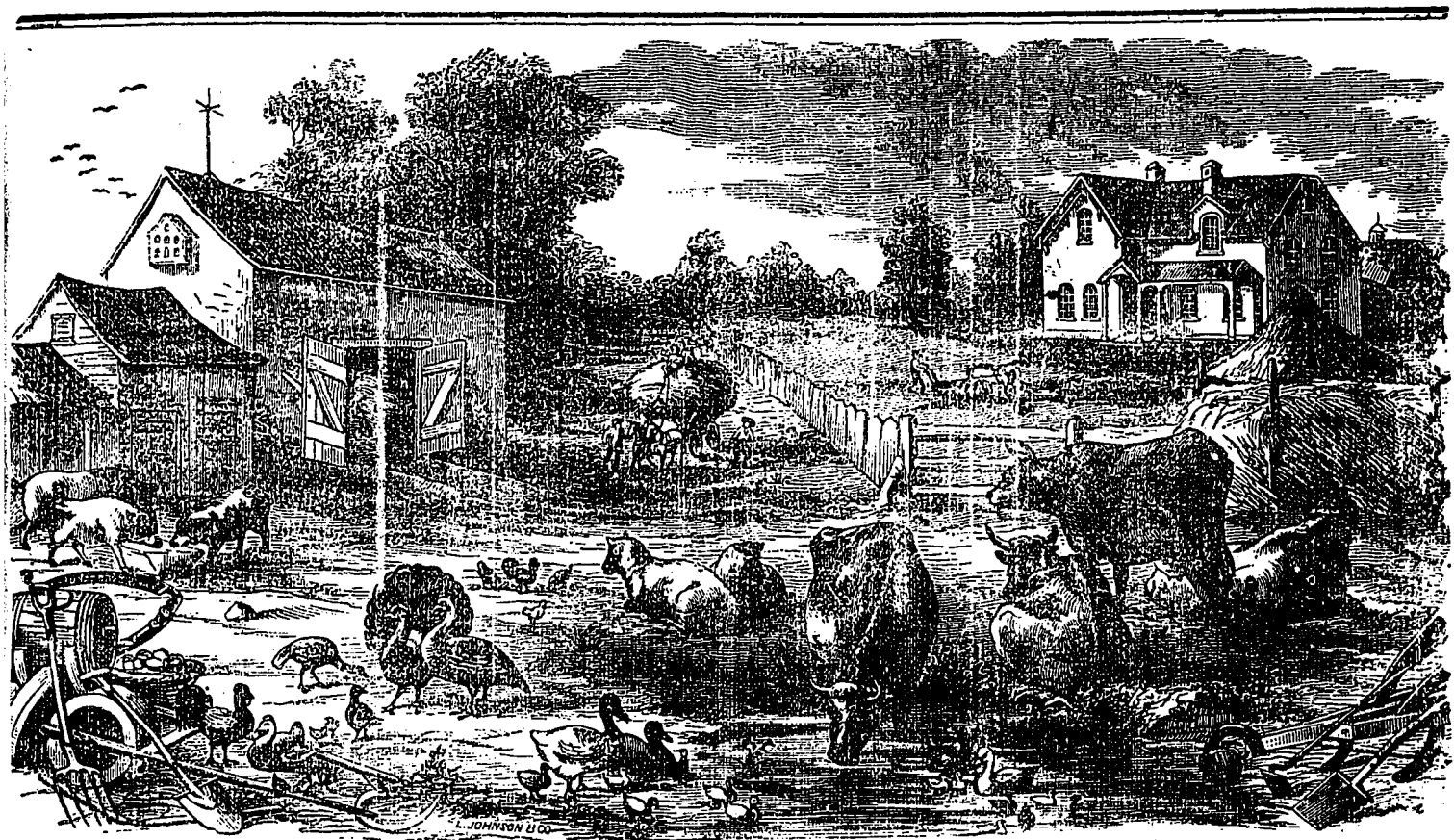
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

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

Pagination continue.

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



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec.—Mercredi, 18 Mai 1870. No. 33



JOURNAL D'AGRICULTURE.

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

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

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

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

Nous traiterons de gré à gré pour les annonces.

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

Journal d'Agriculture.

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

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES. (Suite.)

CHAPITRE IV.

DESCRIPTION DES EPIS.

Les Epis sont de deux espèces, les uns de poils *montants*, les autres de poils *descendants*.

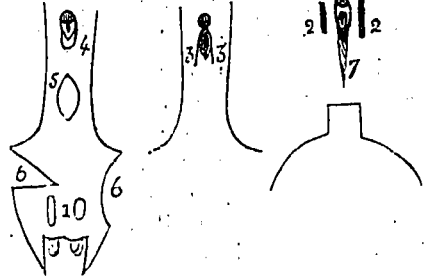
Ceux de poils *montants* ne sont autre chose que des traces en forme de sillons qui tranchent sur le poil descendant; ils dessinent des figures plus ou moins allongées ou développées, à droite ou à gauche et au dessous de la vulve. Ceux de poils *descendants* forment des dessins variés dans le poil montant de l'écusson; ils affectent plusieurs formes, et notamment la forme ovale. Ils se trouvent le plus ordinairement situés à la partie inférieure du pis, un peu au-dessus des trayons postérieurs.

Les épis sont au nombre de sept, et ils possèdent tous une signification. Cinq figurent sur l'écusson, les deux autres sont en dehors. Leur valeur varie avec leur étendue, la position

qu'ils occupent, et la direction de leurs poils *montants* ou *descendants*.

Les noms dont on se sert pour les distinguer, seront compris par tout le monde; car ils ont quelque rapport avec leur forme et leur position.

NOMENCLATURE DES EPIS.



1o. l'épi ovale; 2o. l'épi *fessard*; 3o. l'épi *babin*; 4o. l'épi *vulvé*; 5o. l'épi *bâlard*; 6o. l'épi *cuissard*; et 7o. l'épi *jonctif*.

L'emplacement normal des épis, comme celui des écussons, se trouve à la partie postérieure de l'animal, soit à côté, soit entre les organes de la génération et de la sécrétion lactifère.

1^{ER} ÉPI OVALE.

L'épi nommé *ovale* figure dans l'écusson et est situé de chaque côté de la partie postérieure du pis, un peu au-dessus, et vis-à-vis des deux trayons de derrière; il a la forme ovale, de là son nom; son poil, descendant et fin, se distingue par sa teinte et ses reflets plus blancs que ceux du poil de l'écusson, qui est montant.

Quand il s'agit de prononcer sur la quantité du lait, l'épi ovale n'a qu'une importance secondaire.

No. 2. ÉPI FESSARD.

L'épi-fessard est en dehors de l'écusson et situé sur les fesses de l'animal, à droite et à gauche de la vulve, à laquelle il adhère un peu par le haut; son poil est montant, et ses proportions sont généralement de 2½ pouces de hauteur, sur 4 lignes de largeur.

Quand l'épi-fessard ne dépasse pas ces proportions, et qu'il est recouvert d'un poil fin et soyeux, il indique la propriété qu'a l'animal de conserver son lait pendant la gestation.

Non-seulement, il est d'un mauvais indice lorsqu'il prend plus d'extension qu'il est recouvert de poils gros et hérissés, mais encore il annonce la disparition plus ou moins prompte du lait pendant la gestation. Ces épis se rencontrent dans toutes les classes, excepté dans la première.

No. 3. ÉPI BABIN.

L'épi *babin* ne se rencontre ordinairement que dans les deux premières classes. Il apparaît dans l'écusson, il est placé verticalement à droite ou à gauche, et forme une raie tombante au-dessous; et le plus ordinairement à gauche de la vulve, à laquelle il adhère par le haut; on le rencontre souvent des deux côtés à la fois. Il est formé de poils descendants, qui tranchent par plus de lustre ou un éclat plus blanc sur le poil montant de l'écusson; sa forme est allongée, ses proportions sont variables, ses dimensions ordinaires sont de 2½ pouces de longueur.

La présence de cet épi est un symptôme de dégénérescence; il indique une réduction du rendement lactifère avant et pendant la gestation. Les dimensions de plus en plus grandes, dénoteraient une diminution toujours croissante dans la sécrétion lactifère.

No. 4 ÉPI VULVE.

L'épi vulvé ne se rencontre que dans la première classe; il figure dans l'écusson et est situé au-dessous de la

vulve, qu'il enveloppe dans sa partie inférieure; sa forme est généralement ronde dans le bas, quelquefois elle simule une fourche. Ses proportions sont de 9 lignes de long sur 1½ pouces de largeur; son poil est descendant, et se distingue à une certaine distance par son lustre blanc. Il annonce un rendement moindre de lait, principalement lorsqu'il acquiert une plus grande étendue et que le poil qu'il forme est gros et clair.

No. 5 ÉPI BATARD.

L'épi *batard* présente la forme d'un œuf, sa surface est d'environ 4 pouces de hauteur sur 3½ pouces de largeur. Il est situé, dans l'écusson qui l'encadre, à environ 7½ pouces au-dessous de la vulve; son poil descendant se distingue par un lustre plus blanc que celui de l'écusson dont la teinte est généralement rosée.

Cet épi ne se rencontre que dans la première classe [flandrine] et annonce qu'une réduction très sensible dans le rendement en lait a lieu dès les premiers jours de la gestation.

No. 6. ÉPI CUISSARD.

L'épi *cuisard* se trouve ordinairement sur le plat intérieur et au fond des cuisses de l'animal. Il ompiète sur l'écusson, son poil descend et forme un angle rentrant, qui se prolonge par sa pointe aigue ou arrondie sur le pis de la bête. On le voit quelquefois à droite et à gauche, et dans ce cas, sa forme n'est pas toujours régulière; mais le plus souvent il se trouve sur la cuisse droite seulement. Les reflets de cet épi sont toujours plus blancs que ceux de l'écusson dont le poil est montant. Il signale une absence partielle de sécrétion des glandes mammaires, ou une diminution de lait proportionné à son étendue superficielle. On peut rencontrer cet épi dans toutes les classes et dans tous les ordres.

No. 7 ÉPI JONCTIF.

L'épi *jonctif* se distingue par un poil montant, doux et soyeux; il représente une flèche dont la pointe est en bas: prend son point de départ à environ 3½ pcs. au-dessous de l'écusson, et va rejoindre la vulve à laquelle il adhère par une ligne verticale qui longe la jonction des deux fesses.

Cet épi qui annonce la quantité et la durée du lait ne se rencontre que rarement, et seulement dans les classes où l'écusson ne s'étend pas jusqu'à la vulve.

(A continuer.)

LES OISEAUX.

Avec les beaux jours du printemps, nous sont arrivés les oiseaux, ces gracieux chantres de la nature, ces compagnons et amis du cultivateur. L'oiseau se plaît aux champs; il aime à construire son nid près de la demeure d'un habitant paisible pour le réjouir de ses accents. L'oiseau est en même temps un infatigable destructeur d'insectes; les services qu'il rend, sont incalculables. Il y a donc folie, autant que cruauté, à détruire les nids d'oiseaux. Les parents tant soit peu soucieux de l'éducation de leurs enfants, doivent veiller à ce que ces derniers s'abstiennent de chasser les oiseaux, d'enlever leurs œufs ou leurs petits. Un enfant qui s'amuse à ces cruautés, dénote un cœur mauvais; si on ne le corrige de suite, on s'en repentira plus tard. Par une loi passée en 1864 (statuts de 1864 chapitre 52), les Juges de Paix ont le pouvoir de punir les personnes qui détruisent les oiseaux, ou les nids; nous invitons les bons citoyens à s'unir aux Magistrats dans chaque paroisse pour mettre cette loi en pratique.

On lit dans le *Maine Farmer* :

On peut obtenir une belle récolte de navets, en répandant dans le mois de juillet de la graine de cette plante entre les rangs du blé-d'inde qu'on aurait semé dans une terre bien engraisée. Si le blé d'inde a bien levé, et s'il a eu un bon départ, il sera mûr avant que les navets aient atteint beaucoup de développement, et quand il sera enlevé, les navets profiteront rapidement.

Ce système ne fait aucunement souffrir le blé d'inde, et la récolte de navets se trouve à n'avoir coûté qu'une bagatelle.

LA LAITERIE.

Voici le temps de la fabrication du beurre et du fromage. Nous n'avons nullement l'idée de donner, à cette occasion, des recommandations que nos lecteurs mettent en pratique depuis longtemps; seulement nous ferons quelques remarques que nous croyons pleines d'à propos. A venir jusqu'à présent les cultivateurs canadiens-français se sont bornés à la fabrication du beurre; et nous en sommes encore, malheureusement, à importer notre fromage d'ailleurs. Cependant la fa-

brication du beurre est loin d'être désavantageuse aux cultivateurs, surtout si on y apporte de la précaution. Grand nombre de cultivateurs sont assez soigneux; mais un certain nombre sont d'une négligence déplorable. Nous voyons souvent sur le marché du beurre vraiment dégoûtant. Quelques fois cependant les personnes qui l'offrent en vente sont d'une grande propreté; et le manque de notions est la seule cause de l'infériorité de leur article.

D'abord pour traire les vaches, on doit être d'une extrême précaution. Les trayons doivent être bien nettoyés avec de l'eau tiède. Nous voudrions voir disparaître cette habitude plus ou moins propre qu'ont certaines personnes de mouiller les trayons avec le lait: quand ils ont été lavés à l'eau tiède, on peut ensuite traire à sec. Inutile de recommander l'extrême propreté du couloir.

Les vases dans lesquels on coule le lait doivent avoir les parois aussi unies que possible. Les vaisseaux en fer-blanc sont en cela préférables à ceux en terre. On ne devrait jamais employer ces derniers du moment qu'ils commencent à se *déplomber*. Ce qu'il y aurait de mieux serait des vases en verre: on peut s'en procurer à assez bon marché aux verreries de Montréal, nous croyons. Si on veut avoir du beurre de première qualité il faut n'employer que la crème douce, et bien l'égaler. On ne saurait trop laver, et *ébouillanter* la barate, surtout si elle est en bois. Des barates en verre seraient ce qu'il y aurait de mieux.

Quand on sale le beurre on devrait toujours écraser le sel très fin; autrement on n'a qu'un beurre inférieur.

Avec ces précautions et une infinité d'autres que nous n'avons pas besoin d'énumérer, on réussira à faire un beurre excellent et qui aura un prix de préférence sur le marché. Nous remarquons depuis nombre d'années que des cultivateurs vendent leur beurre sur le marché avec plus de facilité et à un prix plus élevé que les autres: cela est dû à ce qu'ils n'ont cessé d'apporter un beurre réellement supérieur. Que tous nos cultivateurs s'efforcent donc de les imiter, et leur beurre acquerra de la renommée et sur le marché local, et surtout sur les marchés étrangers.

LE TRÈFLE.

La culture du trèfle sur une terre est un des meilleurs moyens d'enrichir et de fertiliser le sol, et c'est une excellente préparation à la culture du blé. Le fourrage de trèfle mêlé de mil, quand il est fait avec soin et en bon ordre, est le meilleur pour toute espèce d'animaux. La difficulté, c'est de l'engranger en bon ordre. Il arrive souvent que, par un mauvais maniement, il devient noir, rempli de poussière, et même moisi. Mais si on le coupe quand les fleurs commencent à brunir, et qu'on a le soin de ne pas briser les têtes et les feuilles en le manœuvrant, ni de les laisser se perdre, c'est le meilleur foin qu'on puisse donner aux animaux.

Les cochons eux-mêmes, si on le leur donne coupé fin, et mêlé avec leur nourriture ordinaire, s'en trouveront bien, et profiteront beaucoup.—*Journal of the farm.*

Ces avantages devraient engager tous les cultivateurs à semer du trèfle en abondance sur leurs terres.

DES PATURAGES.

Généralement, dans cette partie du pays, les cultivateurs se pressent trop, croyons-nous, d'envoyer leurs animaux au parc. Cette hâte n'est en aucune manière avantageuse. Il vaut mieux soigner les animaux quelques jours de plus à l'étable et donner à l'herbe le temps de croître et de prendre bonne racine.

En n'attendant pas que les parcs soient bien épris pour y mettre les animaux dans, c'est justement prendre le moyen d'avoir un méchant parc durant toute l'été, et par conséquent d'avoir des troupeaux mal en ordre, maigres, et dont on ne peut attendre aucun profit. Et non-seulement, on tue l'herbe, mais aussi on gâte le terrain. Car la terre n'est pas assez ferme.

Un autre inconvénient résultant de ce fait est ce qui ci. Un animal qui ne trouve pas sa nourriture dans le parc où il se trouve en cherche ailleurs. Il brise les clôtures et passe dans les prairies ou dans les champs de blé et d'avoine, causant un dégât irréparable. Et il est vrai de dire que cette espèce de malice qu'on rencontre chez certains animaux, vient presque toujours de ce fait.

Un animal qui a de quoi boire et manger dans son parc, ne cherche pas à aller ailleurs. Et les cultivateurs savent, qu'il suffit d'un animal brisant les clôtures, pour gâter et entraîner tout un troupeau.

La dernière partie du mois de mai est le temps favorable pour mettre les animaux au parc.

Un bon cultivateur doit toujours voir avant d'envoyer paître ses animaux, si la clôture est bonne partout, afin de ne leur donner aucune occasion de *s'ermalicer*.

On devrait toujours aussi séparer les parcs en trois ou quatre enclos, afin de changer les animaux de place et de donner à un parc qu'on a d'abord fait raser, le temps de s'éprendre de nouveau en herbe, pendant que le second, ou le troisième, ou le quatrième est *parqué*.

De cette manière on est toujours certain d'avoir de l'herbe fraîche, tendre, de bons pâturages en un mot.

Les bêtes à cornes sont les animaux qu'on met les premiers dans un parc; on y met ensuite les chevaux, qui peuvent couper l'herbe plus près de terre que les bêtes à cornes, et mangent certaines herbes que celles-ci rejettent.

On ne devrait jamais laisser paître les cochons, dans le parc commun. On leur fait un petit enclos, et ils restent là, où ils sont aussi bien qu'à courir partout.

Quelques cultivateurs séparent aussi les moutons d'avec tous les autres animaux. Cette pratique a du bon. Cependant, ceux qui n'auraient pas de parcs assez étendus pour la suivre, peuvent fort bien laisser aller leurs moutons avec les chevaux.

Cette année en particulier, les cultivateurs doivent veiller à ce que leurs animaux passent un bon été, et arrivent à l'automne en bon ordre. Car, il est bien à craindre que l'hiver prochain, le fourrage soit bien rare. Or, si les animaux sont mis en hivernement en mauvais état, ils courent la chance de rester maigres tout l'hiver vu que si le fourrage est rare, on sera obligé de les régler sur la quantité. Ils dépériront infailliblement, et l'on aura à constater au printemps des pertes considérables.

Pour se prémunir contre la rareté du fourrage, on devrait semer beaucoup de plantes fourragères, telles que carottes, betteraves, navets, etc.

13 Cultivateurs, prenez les trente sous pour 28, les 12 pour 10, et les 6 pour 5.

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 15 mai, 1870.

DE LA LAITERIE.

M. le Rédacteur,—

Nul doute que vous allez me pardonner bien volontiers la liberté que j'ai prise aujourd'hui de consacrer quelques lignes, dont le seul et unique but est de venir en aide à vos épouses et à vos jeunes demoiselles en leur parlant un peu de la laiterie.

Je sais d'avance que bon nombre d'entre elles savent très-bien faire le beurre; mais aussi, par contre, je sais également qu'il y en a un assez bon nombre qui ne savent nullement le fabriquer. Voilà pourquoi nous rencontrons si souvent tant de mauvais beurre.

Cependant, je dois, à leur louange, dire en passant que nos Canadiens, en général, possèdent à un haut degré la qualité indispensable au succès de la manutention du laitage, c'est-à-dire, la propreté; c'est ce qui nous fait comprendre pourquoi on attache beaucoup d'importance à nos beurres.

Ceci est tellement le cas, lecteur, que les Américains achètent le beurre Canadien pour le manipuler de nouveau; et le vendre ensuite chez eux comme beurre de première qualité.

Puisqu'il en est ainsi, aimable lectrice, il faut donc s'attacher à le bien manipuler pour tirer de la laiterie tout le profit possible. Et manipulant bien votre beurre, dorénavant, vous ne serez plus, pour ainsi dire, obligées de donner aux acheteurs étrangers, votre beurre, pour des prix parfois trop modiques et souvent ridicules. Quand ces MM. vous donnent vingt centins pour une livre de votre beurre, alors, ne doutez plus qu'ils s'en vont le vendre chez eux le double du prix qu'ils ont payé, et même plus. Vraiment, c'est insultant. Et c'est aussi laisser ces spéculateurs, espèce de vampires, faire un trop grand profit aux dépens de toutes vos peines, de votre trouble, de vos fatigues et de vos sueurs même. Ne comptez pas pour rien toutes ces choses, et faites-les payer ce qu'elles coûtent en vendant désormais ce que vaut votre beurre.

Néanmoins pour cela, il faut bien connaître tous les travaux qui s'attachent à la laiterie. Les voici :

Premièrement; Obtenir le beurre en le séparant du lait. Deuxièmement :

Fabriquer du bon fromage par la coagulation du lait. Troisièmement : Savoir utiliser le petit lait, liquide provenant de la fabrication du fromage. Voilà quels doivent être les travaux de celle qui s'occupe de la laiterie.

Aujourd'hui, je n'aurai pas à vous parler de la fabrication du fromage : j'en ai parlé sur mon précédent article. Seulement il me reste à vous entretenir sur la manière de confectionner le beurre et d'utiliser le petit lait.

DU BEURRE.

Parlons d'abord du beurre.

Pour faire du beurre, on le sait, lectrice, il faut du lait. Et on sait également que le lait dans la même traite varie beaucoup. C'est pourquoi bien des personnes s'appliquent à le séparer, même en trayant les vaches. Elles mettent d'une part, ce qu'elles appellent le lait bleu; et de l'autre, le lait gras.

Quoiqu'il en soit, chère lectrice; c'est-à-dire, que vous sépariez le lait ou que vous ne le sépariez point, il faut toujours prendre soin de traire les vaches à fond, afin qu'elles n'aient pas le pis engorgé d'un lait très-riche, et qu'elles ne cessent point non plus pour cela d'en donner beaucoup.

De là aussi la nécessité indispensable d'adopter certaines heures pour la traite des vaches : par exemple, le matin à six heures, et le soir à sept heures, et de les suivre bien régulièrement. Sinon, d'une bonne vache laitière, on en fera une mauvaise; et alors, au lieu d'une source de richesse, une vache deviendra un vrai fardeau pour la maison.

J'ai connu des personnes qui en étaient arrivées là avec leurs vaches. Aussi, elles avaient toutes sortes d'heures pour les traire. Peut-être était-ce dans la crainte de voir trop tôt *survir* leur lait (?). Du reste, je suis porté à croire, dans leur propre intérêt, qu'elles avaient bien leur *but* dans cette manière d'agir : manière pourtant fort blâmable en soi.

La quantité et la qualité de la crème et du beurre, varient aussi avec les vaches et surtout selon leur alimentation; une nourriture riche en albumine produit beaucoup de beurre; les herbes douces et aromatiques lui donnent une saveur particulière et agréable, tandis que les plantes amères produisent un effet tout contraire.

On m'assure que le lait des vaches

nourries dans des prés couverts de Trèfle Alsique et de mil, est très-riche en beurre. Raison de plus encore pour encourager nos braves Canadiens de se procurer de cette graine, fût elle à un haut prix, et d'en semer partout sur leurs terres. Ce serait un argent placé à un fort gros intérêt.

Pour un même lait la quantité de beurre sera d'autant plus grande : 1o. que le lait sera plus longtemps sans s'aigrir ou se coaguler en le conservant à une température peu élevée : 2o. que les vases où on aura placé le lait pour en obtenir la crème auront moins de profondeur : 3o. qu'on aura mieux séparé toute la crème et que celle-ci est plus épaisse lors de la fabrication du beurre. La première crème du lait et la crème du lait doux donnent le beurre le plus exquis.

Le lait doit être conservé à une température basse et pour cela la laiterie devrait être préservée des rayons solaires du midi, en plantant, par exemple, autour d'elle de belles épinettes blanches, des sapins, des pins, etc., et contenir, quand cela se peut, une source d'eau fraîche, ou de grands vases remplis d'eau froide, dans laquelle on ferait bien d'y ajouter de la glace, si toutefois on en a.

Toute matière impure, en fermentation ou qui s'aigrît, tel que le lait sûr, crème conservée longtemps, etc., tous corps étrangers susceptibles de produire des émanations, tels que viande, poisson, soupe, etc., ne doivent jamais être placés dans une laiterie, car la crème s'imprègne trop facilement de toutes ces exhalaisons.

La propreté la plus absolue doit régner dans les vases, sur les tables et tablettes et dans toutes les parties de la laiterie. Du lait ranservé doit être non-seulement essuyé, mais lavé avec de l'eau tiède contenant un peu de soda.

On doit aussi faire bien attention à ce que les araignées et les mouches ne s'introduisent pas trop dans la laiterie pour y séjourner continuellement, comme cela arrive quelquefois chez certaines personnes. C'est une malpropreté impardonnable, qui, souvent tourne au désavantage du vendeur ou de la vendeuse. A ce propos, aimable lectrice, je vais vous raconter une petite histoire. La voici :

Un jour, une Dame, grande fabricante de beurre, se hasarda d'aller chez un marchand pour lui offrir un bon lot de son beurre. Rendue chez

lui, il en demande le prix. Elle le lui dit.

Cependant, comme d'habitude, le marchand demande à voir son beurre. Tout aussitôt, elle le découvre. Le voilà visible. Le marchand s'approche, l'examine avec attention, et après un sérieux examen, il est tout surpris d'y voir une multitude infinie de petits points noirs..... Qu'est-ce que cela, s'écrie-t-il ? Des mouches, je crois. Quoi ! Des mouches. Effectivement, ce sont des mouches ; et puis, des sériouses encore ! Oui, répond la Dame : Ce sont des mouches. Mais il y en a bien de ces mouches, répète le marchand ! Ah ! répond vivement la Dame : Il n'y en a pas beaucoup cette fois, Monsieur, je vous l'assure. Si vous eussiez vu, par exemple, quand je l'ai fait, comme il y en avait. Là ! vous auriez pu parler.

Ce n'est pas assez, lectrice. Cette Dame, est trop franche, elle va tout faire connaître, vous allez le voir.

De plus, elle ajoute : J'en ai ôté de dedans trois fois plus qu'il y en a maintenant. Vous voyez qu'il doit être très-propre.

Alors, le marchand, à mi-voix, dit : *Trois fois plus qu'il y a maintenant ! Ça, ça équivaut bien à trois quarts.* Pour le moins, il en reste bien encore dedans, un autre bon quart ; et comme trois quarts ajoutés à un quart égalent l'entier, tout naturellement, j'en viens à la conclusion que cette Dame ne m'a point offert du beurre, mais des mouches et rien que des mouches.

Et comme ce marchand n'était nullement décidé à commercer sur les mouches, il la congédia avec son prétendu beurre.

Maintenant, lectrice, je vous entends me demander : Mais, qu'a-t-elle fait de ce beurre ? Là-dessus, je vous raconte ce qu'on m'a raconté à moi-même. Une partie, m'a-t-on dit, a été consacrée pour graisser les roues de son mari : Pardon, lectrice, je me trompe, les roues de la voiture de son mari ; et l'autre partie a été consommée à la maison.

Voilà, chère lectrice, oui voilà le triste sort d'un beurre qu'on pourrait appeler *le beurre à la mouche* : nouveau beurre, il est vrai, mais que tous n'estiment point.

Ceci nous fait voir que ce n'est pas tout à fait sans raison que je vous ai recommandé plus haut une propreté absolue de la laiterie, et de tout ce qui est nécessaire à la confection du beurre.

On devrait aussi, chère lectrice, placer les vases à lait sur une table au milieu de la laiterie. Ainsi, ils seraient exposés à un courant d'air plus frais que sur des tablettes autour des murailles, et quelques pouces de charbon de bois, placé autour de la laiterie sur une tablette à rebord, auraient la propriété d'absorber les exhalaisons malsaines.

Pour tenir la crème à une température basse, le vase qui la contient pourrait être placé en été dans de l'eau froide, tel que dans un puits, avant la confection du beurre, lequel doit être fait au moins deux fois par semaine.

Les moulins à beurre les plus parfaits sont construits de manière à permettre le refroidissement ou le réchauffement de la crème au moyen d'eau froide ou chaude contenue dans un vase dans lequel est plongé en partie le moulin, et possédant un thermomètre pour indiquer la température de la crème.

Pour pétrir le beurre, on doit employer des instruments de bois plutôt que les mains et ne toucher au beurre qu'avec des mains nettes, fraîches et sans odeur.

On sale le beurre aussi frais que possible. Il est devisé par petites masses et lavé dans de l'eau froide contenant un peu de sel, jusqu'à ce que l'eau sorte claire ; ensuite, on l'étend comme un gâteau, on le saupoudre au fur et à mesure du pétrissage, d'environ une livre et demie de beau sel fin pour vingt-cinq livres de beurre, puis on tasse à mesure dans le vaisseau qui doit le contenir dans lequel on ajoute une saumure assez forte pour faire surnager un œuf. Le beurre doit être recouvert d'un linge imbibé de saumure sur lequel on verse un peu de sel.

Les meilleurs vaisseaux dans lesquels on met le beurre sont les pots de grès, les tirettes en chêne et celles en sapin.

On ne doit pas manquer de blanchir souvent à la chaux, les murs de la laiterie. On y ajoute aussi quelques poignées de sel en la faisant éteindre. Voilà pour le beurre.

Quant au petit lait, quoique du ressort de la chimie, je me permets de vous faire connaître et sa confection et son utilité. On le réduit en sucre tout comme l'eau d'érable, en le faisant bouillir jusqu'à consistance. On s'en sert dans les laboratoires chimiques.

UN AMI DU PROGRES.

CULTURE ET USAGE DU SARRASIN.

On peut considérer l'utilité du sarrasin sous trois points de vue différents : la graine, comme nourriture de l'homme, des bestiaux et de la volaille, la plante verte, comme fourrage et comme bon engrais pour les terres, lorsqu'on l'y fait enfouir par la charrue ; enfin, cette même plante, comme ayant la propriété de purger les terres des mauvaises herbes : on ne la sème souvent qu'à cet effet, dans celles qui en sont infectées. Alors, on doit les labourer en automne ; on ramasse ensuite le chiendent par tas pour le brûler ; on herse au printemps, et on sème le sarrasin les premiers jours de juin. Si on le sème plus tôt, il fleurirait à l'époque de la plus grande chaleur, qui le brûlerait et priverait le cultivateur de la récolte des grains. Cette plante est d'ailleurs si tendre et si délicate, que les gelées blanches du mois de mai ne manqueraient pas de le faire périr. En ne confiant la semence à la terre que dans les premiers jours de juin, la plante sera en fleurs dans le courant de juillet, saison où elle pourra servir utilement en fourrage.

Il faut semer le sarrasin, autant qu'il est possible, par un temps humide ; il lèvera au bout de cinq ou six jours, et étouffera les mauvaises herbes par une croissance rapide. Si on le laisse mûrir sur pied, on doit saisir le moment de la récolte, le laisser achever de sécher sur place, après qu'il aura été coupé, et ne pas le tenir renfermé, lorsqu'on l'aura amené à la ferme, parce qu'il s'échauffe aisément : on le met dans un lieu aéré, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec : alors, on le fait battre comme le blé.

Le sarrasin donne de la belle farine, et en assez grande quantité : elle ressemble à celle du froment, et l'on en fait du pain. En Allemagne, on en fabrique plus souvent de la semoule [pâte faite avec la farine la plus fine] qu'on apprête de différentes manières, et dont l'usage est très sain : les hommes qui sont habitués à manger du sarrasin sont forts et vigoureux ; il y a des contrées où l'on en mange trois fois par jour. Il fournit aussi de bonne eau-de-vie, et l'on s'en sert à Dantzic pour ces liqueurs qui sont si estimées. Il y a même des distillateurs de Londres qui l'achètent au prix de l'orge. A Yorkshire, à Norfolk, on l'estime beaucoup pour engraisser promptement les porcs, ainsi que la volaille. On le

mêle avec de l'avoine pour les porcs mais il faut avoir l'attention de n'en pas donner une trop grande quantité à ces animaux jeunes, car il leur cause une sorte d'ivresse, surtout au commencement.

Le lard des porcs qui ont été nourris au sarrasin n'est pas, à la vérité, fort gras, et il est mou; mais on peut réaédier à ces inconvénients, en donnant aux porcs de l'orge et des pois, huit ou quinze jours avant de les tuer.

Lorsqu'on a des terres trop éloignées et que le transport des engrais devient coûteux, on peut les ensemercer en sarrasin. Lorsqu'il est en fleur, or le laboure, et on peut ensuite y semer d'autres grains, ou des racines, sans autres préparations, car la terre se maintient très meuble, de sorte qu'il suffit d'y faire passer la herse. Les bestiaux aiment beaucoup le sarrasin en vert; c'est une excellente nourriture, excepté pour les moutons. On le fauche lorsqu'il est à demi fleuri et qu'il n'est point couvert d'humidité, afin de prévenir l'enflure du bétail. Ce fourrage donne beaucoup de lait aux vaches: on peut faire entrer les porcs dans l'étable, après en avoir fait sortir les vaches, afin qu'ils ramassent ce que les vaches ont laissé. — *Auteur Français.*

Le Séminaire de St. Hyacinthe vient d'acheter de M. Magloire Benoit de Laprésentation un taureau Ayshire, âgé de 2 ans, pour la somme de \$80.

Cette vente prouve ce que peut payer l'élève des animaux améliorés. Les taureaux et taures ordinaires ne se vendent à cet âge que tout au plus \$15 à \$20, et coûtent autant de risques, autant de nourriture et de soins que s'ils étaient de race supérieure.

Nous invitons donc les cultivateurs à profiter de cet exemple. Qu'ils ne s'amuse plus à élever les animaux sans s'occuper de la race ou de la qualité. Outre le choix d'une bonne race, il faut en outre choisir les individus: la méthode que nous donnons dans notre traité des vaches laitières servira à faire connaître si un veau sera ou non bon reproducteur, si une génisse fera une bonne ou mauvaise vache laitière, etc., etc., et cela dès les premiers mois de leur naissance. Les cultivateurs trouveront un grand avantage à étudier et à mettre en pratique cette méthode: ils éviteront ainsi d'élever un grand nombre d'animaux impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

REMEDE.

Pour guérir les verrues qui se forment sur les trayons des vaches, on fera dissoudre deux onces d'alun dans une pinte d'eau douce, et on lavera souvent les trayons.

BULLETIN COMMERCIAL.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe, 16 Mai,
Greenbacks achetés à 14 p c de dis-
compte en argent courant.
Argent acheté à 7 p. c. avec le dis-
compte du discompte et vendu à 6.
Or, à New-York, le 14 Mai à
4 hrs. P. M., 114½.
CORCORAN & ST. JACQUES,
Courtiers de St. Hyacinthe.

DEPARTEMENT DES DOUANES.

OTTAWA. 13 Mai 1870.
L'Escompte autorisé sur les Envois
Américains, jusqu'à avis contraire, est
le 11 par cent.
R. S. M. BOUCHETTE
Commissaire des Douanes.

SI.—BONNE NOUVELLE.—Ouverture
de l'Hôtel du Canada à une piastre par
jour.—A tous les marchands et person-
nes qui visite Montréal et au public en
général, cet Hôtel vient d'être réparé
et meublé à neuf et sera ouvert à partir
de jeudi, 6 mai courant, par G. B. Wa-
re, propriétaire et F. X. Fortin, gérant,
ce dernier étant canadien et pour diri-
ger la maison et bien connu par sa ca-
pacité comme hôtelier, ils sollicitent
du public en général une visite pour
s'assurer du bon accommodement qu'on
donne pour la modique somme d'une
piastre par jour.

Pension sans chambre a des prix très
modérés.

St. Hyacinthe, 14 Mai, 1870.

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

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

Montréal 14 mai 1870.

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

St Jean, 14 mai 1870.

Fleur, par quart ..	4 90 a 4 75
par 100 lbs ..	2 30 a 2 40
de blé d'inde p. 100 lbs.	1 90 a 2 00
de sarazin do	1 90 a 2 00
Avoine, par 40 lbs ..	0 35 a 0 37
Orge, 56 ..	0 56 a 0 60
Graine de lin ..	1 40 a 1 60
de mil ..	4 25 a 4 50
Pois, par minot ..	0 70 a 0 75
Blé, do ..	1 00 a 0 00
Blé d'inde par 56 lbs ..	0 70 a 0 75
Sarazin 50 ..	0 40 a 0 45
Œufs par douzaine ..	0 13 a 0 15
Volailles par couple ..	0 30 a 0 45
Poulets do ..	0 50 a 0 60
Oies do ..	1 00 a 1 50
Dindes do ..	1 75 a 2 00
Pigeons do ..	0 10 a 0 12
Beurre frais par livre.....	0 20 a 0 22
salé do ..	0 18 a 0 20
Saindoux do ..	0 16 a 0 18
Miel do ..	0 10 a 0 12
Patates ..	0 50 a 0 60
Lard frais par 100 lbs.....	\$8 00 a 9 00
mes par quart ..	26 00 a 28 00
Bœuf par 100 lbs.....	6 40 a 7 00
Foin par bottes ..	5 00 a 6 00
Paille do do ..	2 00 a 2 50
Bois à la corde.....	3 00 a 5 00

Sherbrooke, 14 mai 1870

Bœuf—par quartier.....	7 @ 10
do livre.....	5 @ 15
Mouton	5 @ 15
Agneau	0 @ 0
Lard par livre.....	9 @ 10
Beurre—en tinette	18 @ 20
do par livre.....	20 @ 25
Fromage.....	8 @ 12
Œufs	15 @ 17
Dindes par lb	00 @ 00
Poulets	30 @ 60
Oies	00 @ 00
Patates: mint.....	5 0 @ 55
Sucre d'érable.....	0 @ 00
Sarazin	40 @ 45
on fleur par poche.....	\$1 50 @ 1 75
Avoine par minot.....	34 @ 50
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 DE JOLIETTE.

14 mai 1870.

Fleur par quart.....	5 00 a 5 50
do do cent lbs.....	2 20 a 2 50
do Bled-d'Inde do.....	0 00 a 0 00
Avoine par 40 lbs ..	0 35 a 0 37
Orge par 56 lbs.....	0 60 a 0 70
Mil par 48 lbs.....	3 00 a 0 00
Pois par minot.....	0 70 a 0 80
Bled do do ..	1 00 a 1 25
Bled-d'Inde do do.....	0 60 a 0 70
Sarrasin do do ..	0 55 a 0 50
Patates do do ..	0 50 a 0 60
Œufs par douzaine ..	0 12 a 0 13
Volailles par couple.....	0 00 a 0 00
Oies do do ..	0 00 a 0 00
Dindes do do ..	0 00 a 0 00
Pigeons do do ..	0 00 a 0 20
Beurre frais par lb.....	0 18 a 0 20
do salé do ..	0 15 a 0 18
Saindoux par lb.....	0 00 a 0 18
Miel do do ..	0 00 a 0 00
Lard frais par cent lbs.....	9 50 a 10 00
do mes par quart ..	0 00 a 0 00
Bœuf par cent lbs.....	0 00 a 0 00
Foin par cent bottes ..	3 00 a 4 00
Paille do do ..	0 00 a 0 00
Bois à la corde.....	3 00 a 5 50

Les Trois-Rivières 14 mai 1870.

Avoine	\$0 30	a	0 35
Pois	0 80	a	0 85
Gabourage	0 00	a	0 00
Sarazin	0 40	a	0 60
Blé d'Inde canadien	0 85	a	1 00
Bœuf par lbs	0 06	a	0 07
Lard do	0 15	a	0 18½
Veau par quartier	0 03	a	0 00
Beurre frais par lbs	0 20	a	0 25
Œufs par douzaine	0 12	a	0 13
Patate au minot	0 75	a	0 80
Foin à la botte	0 00	a	0 00
Paille do	0 00	a	0 00
Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Poule par couple	0 70	a	0 80
Graisse fondu	0 00	a	0 0 0
en branche	0 00	a	0 0 0
Petite graine d'oignon	0 00	a	0 0 0
Savon du pays	0 8	a	0 10
Saindoux par lbs	0 18	a	0 20

St. Césaire, 14 Mai 1870.

Fleur-Farine de blé, par p 100lb	\$2 50	a	2 00
d'Avoine do	2 00	a	0 00
de Sarazin do	2 00	a	0 00
Grains-Blé par minot	0 00	a	0 00
Pois do	0 90	a	0 85
Orge do	0 00	a	0 60
Avoine do	0 30	a	0 35
Sarrasin do	0 00	a	0 60
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 80	a	0 90
Gaudriole do	0 43	a	0 44
Légumes-Patates do	0 50	a	0 55
Fèves do	1 40	a	0 00
Oignons do	1 00	a	1 21
Laiteries-Œufs par doz	0 19	a	0 20
Beurre par lbs	0 18½	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
moufons do	0 42	a	0 60
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 12½	a	0 13
Lard salé par livre	0 12½	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
Poules do	0 40	a	0 50
Poulets do	0 38	a	0 14
Pardrix do	0 20	a	0 25
Pommes do	0 88	a	0 85
Pommes le quart	2 00	a	4 00
Tabac	0 08	a	0 09
Foin par 100 bottes	4 50	a	5 00
Paille par 100 bottes	1 50	a	1 80
Bois-Prunche, par cord	\$1 50	a	0 00
Erable sèche do	2 60	a	3 00
Merisier do	2 50	a	0 00

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.

14 mai 1870.

Fleur en poche	2 25	0 00
Avoine par minot	0 32	0 36
Gaudriole dito	0 43	0 50
Pois à soupe par minot	0 80	0 90
Blé d'Inde par minot	0 90	0 00
Sarrasin dito	0 55	0 60
Poules par couple	0 80	0 90
Poulets par couple	0 50	0 60
Bœuf par livre	0 06	0 10
Moutons par livre	0 07	0 09
Lard par lbs	0 13	0 16
Lard par 100 lbs	10 50	11 00
Patate par minot	0 50	0 60
Beurre frais par lbs	0 25	0 26
ditto salé	0 30	0 22
Sucre d'érable par lbs	0 17	0 00
Suif par lbs	0 15	0 16
Foin par 100 bottes	5 50	6 00
Paille par botte	0 05	0 06
Miel la livre	0 10	0 11
Savon du pays	0 10	0 00
Oignons par tresso	0 25	0 30

Montréal 14 mai 1870.

FARINE-Blé par 100 lbs	12 0 a	12 0
Farine d'avoine	11 6 a	12 6
Do de blé d'Inde	9 6 à	10 6
Do de sarazin	8 0 a	8 3
GRAINS-Blé par minot	0 0 a	0 0
Orge do	2 3 a	2 6
Pois do	4 0 a	4 6
Avoine do	2 0 a	2 0
Sarazin do	2 3 a	2 0
Blé d'Inde	3 9 a	4 6
LÉGUMES-Patates au sac	5 0 a	5 6
Fèves par minot	7 6 a	8 0
Oignons par tresse	0 5 a	0 6
LAITIERS-Œufs par doz	0 9 a	1 0
Beurre frais par lbs	1 3 a	1 6
Do salé do	0 10 a	1 1
Fromage do	0 9 a	1 0
DIVERS-Sucre d'érable do	0 5 a	0 6
Miel	0 6 a	0 7
Saindoux par lbs	0 0 a	1 8
VIANDES-Bœuf à la livre	0 7 a	0 6
Lard do	0 3 a	0 7
Mouton à la livre	0 4 a	0 9
Agneau au quartier	2 6 a	6 7
Veau à la livre	0 6 a	0 8
Lard frais par 100 lbs	45 0 a	47 6
Bœuf do	25 0 a	30 2
VOLAILLES-Dindes par couple	15 0 a	20 0
Dindes jeunes do	10 0 a	15 0
Oies do	6 0 a	9 0
Canards do	5 0 a	6 0
Poules do	5 0 a	6 0
Poulets do	3 0 a	5 0
GIBIERS-Canards sauvages	2 0 a	3 0
Pigeons	1 0 a	1 6
Perdrix	0 0 a	0 0
Lièvres & couple	0 0 a	0 0
ALCALIS-Potasse, premières	5 43 a	5 52
secondes	4 70 a	4 70
troisièmes	4 00 a	4 00
Perlasse, premières	5 16 a	5 10

Sorel, 14 mai 1870.

Fleur par quart	5 00	5 50
do do cent lbs	2 00	2 60
do Bled d'Inde do	1 60	0 00
Avoine par 40 lbs	0 28	0 33
Orge par 56 lbs	0 60	0 80
Mil par 48 lbs	0 00	0 00
Pois par minot	0 75	0 80
Bled do do	1 00	0 00
Bled d'Inde, do do	0 60	0 80
Sarrasin, do do	0 40	0 50
Patates do do	1 29	1 30
Œufs par douzaine	0 15	0 18
Volailles par couple	0 60	0 80
Oies do do	0 80	1 00
Dindes do do	1 60	2 00
Pigeons do do	0 17	0 20
Beurre frais par lb	0 18	0 25
do salé do	0 18	0 20
Saindoux par lb	0 18	0 22½
Miel do do	0 12	0 12
Lard frais par cent lbs	10 00	11 00
do mess par quart	20 00	25 00
Bœuf 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, 14 mai 1870.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	22 a	0 00
Do No 2, do	20 a	0 00
Cercon 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	39
Buffle	14 a	15
Pebble	14 a	15
Vache en Kid	12 a	14
Vache fondue la livre	27 a	30
Patent uni pied	19 a	20
do curié " "	17 a	18
Peaux de mouton pesantes, livre	20 a	25
do do légère	25 a	30
Peaux vortes, No 1 la livre	8 a	00
No 2	7½ a	0
salées	0 a	00

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

St. Hyacinthe 14 mai 1870.

FARINE-Fleur, ex. supérieure	\$4 50	a	4 55
" en poche p 100 lbs	2 50	a	2 75
GRAINS-Orge par minot	0 50	a	0 00
Avoine do	0 26	a	0 00
Gaudriole do	0 00	a	0 40
Pois do	0 75	a	0 60
Blé do	1 12	a	0 00
Blé d'Inde do	0 90	a	0 00
Sarrazin do	0 50	a	0 00
VOLAILLES-Dindes par couple	2 00	a	2 50
Oies do	0 00	a	0 00
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 90	a	1 00
Poulets do	0 65	a	0 00
VIANDES-Bœuf à la livre	0 10	a	0 12
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veau au quartier	0 80	a	1 00
Mouton, par quartier	1 00	a	1 20
Lard par livre	0 13	a	0 15
Do par 100 lbs	10 00	a	11 00
DIVERS-Patates au minot	0 00	a	0 80
Beurre en livre	0 17	a	0 20
Do en tinette	0 00	a	0 00
Sucre d'érable	0 10	a	0 12
Œufs la douzaine	0 10	a	0 12
Suif la livre	0 00	a	0 0 0
Foin par 100 bottes	5 0	a	6 0
Paille do	0 0	a	0 0
Choux la pièce	0 0	a	0 0
Miel la livre	0 10	a	0 0
Savon do	0 10	a	0 00
Oignons la tresse	0 20	a	0 25
Fèves le pot	0 6	a	0 10
Laine	0 30	a	0 40
Navets la pièce	0 0	a	0 0
Pommes par minot	1 20	a	1 50
do quart	3 00	a	4 0
Tabac par lb	0 10	a	0 17

Québec, 14 mai 1870

FLEUR-extra supérieure	\$6 0 a	6 00
Extra	5 20 a	5 50
Fancy	4 90 a	5 00
Superfine No 1	4 65 a	4 75
Do forte	4 80 a	4 90
Do No 2	4 35 a	4 50
En poche No 1 p 100 lbs	2 20 a	2 40
Gruau p bri de 200 lbs	5 10 a	5 25
Farine d'avoine	5 00 a	5 50
Do de blé d'Inde, blanch		
par 200 lbs	4 60 a	4 70
Do do do do jaune	4 50 a	4 65
VIANDES-Bœuf, par 100 lbs	9 00 a	10 00
Do par livre	0 10 a	0 12
Mouton do	0 10 a	0 12
Agneau par quartier	0 60 a	1 00
Lard frais par 100 lbs	9 00 a	10 00
Do par livre	0 9 a	0 11
Lard salé do	0 12 a	0 14
Jambon frais	0 11 a	0 12
Do salé et fumé	0 14 a	0 16
Poissons-Saumon p bri 200 lbs	14 0 a	0 00
Do par lbs	0 9 a	0 11
Morue verte par bri	0 00 a	5 00
Do en paquet	0 0 a	0 0
Do par lbs	0 2 a	0 3
Morue sèche par quintal	5 75 a	6 00
Huile de morue par gallon	0 0 a	0 62
Hareng du Labrador	5 00 a	5 25
DIVERS-Beurre frais par livre	0 20 a	0 22
Do salé do	0 17 a	0 19
Volailles par couple	0 75 a	0 85
Dindes do	2 50 a	3 0
Oies do	1 25 a	1 50
Canards do	0 70 a	0 80
Patates par minot	0 55 a	0 60
Oignons par bail	2 75 a	3 00
Avoine par minot	0 40 a	0 42
Pois do	1 60 a	1 25
Œufs, par doz	6 18 a	0 20
Fromage par lbs	0 18 a	0 20
Sucre d'érable p lbs	0 9 a	0 10
Pommes par bri	5 50 a	6 00
Laine p lbs	0 28 a	0 30
Bois par cordes, 2½ p	3 25 a	3 75
Foin par 100 bottes	5 0 a	6 0
Paille do	3 50 a	4 00
PEAUX-Vertes, inspect, p 100 lb	8 0 a	9 00
De moutons, non prép. ch.	0 90 a	1 00
De Veau do p lb	0 12 a	0

LIQUEURS ! LIQUEURS !!

—0000—

Le soussigné, venant d'ajouter le commerce des boissons à son établissement de

FERRONNERIE ET GROCERIE,

Prend de là occasion de solliciter, sa part de patronage, auprès du public de St. Hyacinthe et des paroisses environnantes

On trouvera à son établissement un assortiment des plus complet en boisson telles que :

Whisky, Rhum, Brandy, Vin, etc., etc., etc.

Le département des Ferronneries et Groceries est aussi des plus varié.

Le patronage des Messieurs du Clergé est respectueusement sollicité.

Le soussigné aura toujours en mains du

VIN DE MESSE

De premier choix.

N. A. BOIVIN,
Place du Marché.

St. Hyacinthe, 1er Mai 1870.



A. M. F. Gianelli, (Restaurateur de S. A. R. le Prince de Galles) Propriétaire.
ETABLI EN 1859.

Le Restaurant attaché à cet Hotel est le seul établissement de ce genre dans la cité de Montréal. Plus de 300 personnes de la classe la plus respectable sont servis journellement à ce Restaurant. Les personnes qui visitent Montréal par affaire maintenant feront bien de rentrer dans les nouvelles salles à Diner du Restaurant, où elles seront surprises du confortable et des bas prix qui est chargé pour les repas :

Déjeuner 30 Cts, Lunch 15 Cts, Diner 30 Cts, Thé 30 Cts. Et une chambre garnie, ayant une vue sur la Place pour 75 Cts. par jour.

N. B.—Un établissement de première classe avec des prix de troisième classe.
Montréal 1er mai 1870.

V O L É .

Dans la nuit de mardi à mercredi, 10 courant dans l'écurie de M. Elie, comay, 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 tâche de blanc à l'endroit de la scapule, ferrée des pattes de devant et les pattes de derrière viennent d'être déferés. Quand le cheval est en mouvement il est très excité et les yeux sont très vifs, la crinière est un peu onduleuse et peu longue. Toute personne qui en donnera information au soussigné sera généreusement récompensé.

ELIE LEMAY.

St. Pie 11 mai 1870.

HOTEL DES TOWNSHIPS DE L'EST Waterloo.

Près du Palais de Justice, du Bureau de Poste, de la Banque et de l'Eglise.

JOSEPH O. PAQUETTE,

Propriétaire.

Tanneur et Corroyeur demandés.

Un bon Tanneur et un Corroyeur trouveraient de l'emploi en s'adressant de suite au soussigné.

V. COTE.

St. Hyacinthe, 3 mai 1870.

TREFFLE ALSIQUE.

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

Commis Demandé.

Un Commis qui aurait, au moins, une année d'expérience dans le commerce, muni de bonnes recommandations, trouvera de l'emploi chez le soussigné.

H. POIRIER.

Roxton-Falls 3 mai 1870.

AVIS PUBLIC.

Le soussigné donne avis au public qu'il se chargera de toute collection qu'on voudra bien lui confier, tels que collection de billet et comptes.

E. ST. JACQUES

Roxton-Falls, 19 avril 1870.

Chacune pour un forgeron.

Un bon forgeron peut obtenir une boutique de forge et une belle terre à moitié ou en louage en s'adressant au soussigné à Ham Sud, P. Q.

E. S. D'ARCHE.

Ham Sud 1 avril 1870.

HOTEL DE L'UNION DU PEUPLE

EN FACE DU PALAIS DE JUSTICE,

M A R I E - V I L L E .

FRANCOIS DUROCHER, — PROPRIETAIRE.

Il aura constamment des chevaux et voitures à louer. Ses Ecuries seront spacieuses, chaudes et bien tenues.

Ste. Marie, 1er Avril 1869.

maître foresterie
seigneur