

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

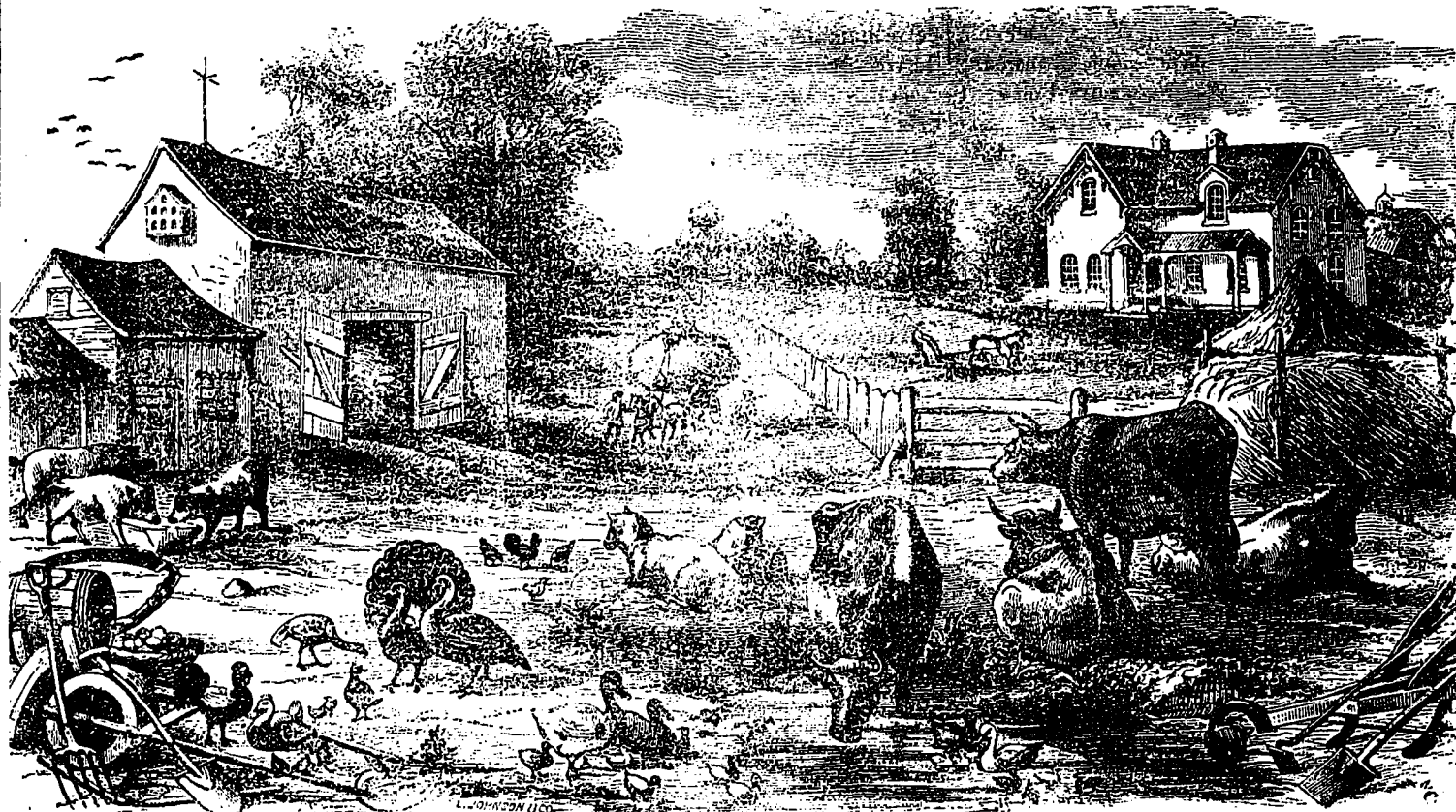
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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, 11, 15.]
Heureux les cultivateurs, s'ils savaient apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 1 St. Hyacinthe,—Province de Québec —Mercredi, 24 Novembre 1869. No. 8



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 coin nord des rues Cascades et St. Hyacinthe.

AUX CORRESPONDANTS.

Nous remercions infiniment les personnes bienveillantes qui nous favorisent de leurs communications. Ce bon exemple sera suivi, nous espérons, par un grand nombre de personnes, et c'est ainsi que chacun travaillera au progrès de l'agriculture de ce pays.

Plusieurs communications remises au prochain no., faute d'espace.

Nous engageons fortement nos lecteurs à lire avec soin les correspondances "*Sur la ferme de mon voisin.*" Ils y trouveront des renseignements auxquels ils ne s'attendaient pas, et qui leur seront d'une grande utilité.

Qu'on lise assidûment notre feuilleton intitulé "*La ferme modèle.*" c'est un véritable cours d'agriculture préparé exprès pour notre journal.

LA FERME-MODELE.

—OO—

CHAPITRE I.

Labour,—Chevaux,—Ruminants.
LA VACHE MALADE.

[Suite.]

Ce ne sont pas des chevaux de course que nos laboureurs, continua l'agronome.

—Mais ils sont plus utiles, dit Charles.

—Plus utiles? je ne dis pas cela. L'homme, dans l'état actuel de la société, a autant besoin de chevaux rapides que de chevaux capables de déplacer lentement un poids considérable. Le cheval de course et le cheval de labour sont placés aux deux points extrêmes de la famille chevaline. La légèreté et la vitesse du premier présentent un parfait contraste avec le poids et la lenteur du second.

—Mais d'où provient, demanda Charles, l'extrême variété que l'on remar-

que dans la famille chevaline, pour me servir de votre-expression, Monsieur; est-il possible de supposer que l'élégant coursier qui fait voler sur les boulevards le tilbury du fashionable descende de la même souche que le cheval du brasseur et le porteur de cerises?

—Non seulement, mon jeune ami, il est permis de le supposer, mais tous les naturalistes admettent pour les chevaux, comme pour les autres races d'animaux, un type primitif. Ceci posé, il me reste à vous expliquer les nombreuses et profondes modifications qu'a subies l'espèce chevaline.

Parmi les causes qui ont altéré la forme primitive du cheval, il faut ranger en première ligne l'influence des climats; par l'influence des climats, je n'entends pas seulement l'action directe de la température chaude ou froide, sèche ou humide, sur l'individu, mais l'action bien plus énergique du régime alimentaire différant essentiellement d'un pays, et même d'un canton à un autre.

Mais, outre l'influence du climat dans l'acception générale que j'ai donnée à ces mots, influence indépendante de l'homme, l'homme a aussi, et bien plus puissamment encore, modifié l'espèce chevaline, dont la domestication remonte aux premiers âges du monde, par les services plus ou moins pénibles qu'il a exigés d'elle, par les soins qu'il lui a accordés. Enfin chaque peuple s'est étudié à obtenir une race de chevaux qui répondit à ses instincts, à ses besoins, et qui variait avec eux. C'est ainsi que l'arabe, toujours en guerre, toujours en route, a fini par conquérir le meilleur cheval de bataille et le voyage que l'on connoisse; c'est ainsi que l'anglais a produit le cheval de course le plus rapide; c'est ainsi que les éleveurs français sont arrivés à perfectionner et à rendre fixes et héréditaires les diverses qualités rencontrées accidentellement chez quelques chevaux dont la taille et la conformation convenaient au service spécial du caribole, du carrosse, du roulage, de la poste, etc.

Ici l'agronome fut brusquement interrompu par l'arrivée d'un domestique qui accourait en toute hâte. Monseigneur, dit celui-ci, la grosse vache anglaise vient d'enfer presque subitement, après avoir mangé sa ration de trèfle. J'ai bien recommandé au bouvier de faire ce que vous aviez ordonné dans le cas où une des bêtes serait atteinte de

cette maladie, et je me suis empressé de vous avertir.

—Ma belle vache de Durham! s'écria l'agronome; c'est jour de malheur. Allons, Pierre, tu vas ramener ces chevaux, car je n'ai pas une minute à perdre. Pour vous, messieurs, qui avez de bonnes jambes, voulez-vous m'accompagner?

—Allez, allez, dit Victor; Léonie et moi nous resterons avec Pierre, et nous vous rejoindrons.

Charles et Augustin, qui ne demandaient pas mieux, prirent avec l'agronome le chemin de la ferme, où, grâce à une marche forcée, ils arrivèrent en dix minutes.

En traversant la cour principale, l'agronome, avisant une servante, lui cria: «Va vite me chercher mon frocart; il est dans mon cabinet; madame te le donnera. Tu me l'apporteras à la vacherie.»

Quand l'agronome entra dans l'étable, la vache était dans un état pitoyable. Le bouvier et la fille de basse-cour avaient inutilement employé pour la soulager les potions les plus énergiques indiquées en pareil cas; déjà, malgré les recommandations continuelles de leur maître, ils avaient commencé à administrer à la bête malade quelques-uns de ces remèdes bizarres, toujours inutiles, trop souvent dangereux, auxquels les paysans attribuent des vertus surnaturelles. Mais rien n'avait soulagé la pauvre bête. Tout son flanc gauche était prodigieusement gonflé, et la tension de la peau était si grande, que sous la moindre percussion, elle résonnait comme un tambour. La vache immobile, le cou tendu, les naseaux dilatés, halotait et semblait faire des efforts impuissants pour respirer. Tous ces symptômes annonçaient une asphyxie imminente. Quelques instants encore, et cette superbe bête, menée à grands frais d'Angleterre, allait cesser de vivre. La fille de basse-cour se désolait: «Ma pauvre Lady, criait-elle en sanglotant, toi si belle, si douce, mourir comme cela tout à coup! Hier, ce matin encore, tu te portais si bien! Moi qui étais si fière en te conduisant au pré! Le bon Dieu m'en punit, c'est sûr... voyez donc, monsieur, comme elle me regarde! elle me demande de la soulager... Mais je t'ai fait tout ce que j'ai pu, ma grosse...»

Que je suis malheureuse!

(A Continuer.)

CLUBS AGRICOLES.

Un ami de notre feuille, avec lequel nous causons l'autre jour, nous suggérerait d'encourager la formation de Clubs Agricoles dans chacune de nos paroisses. D'après ce Monsieur, tous les cultivateurs de chaque paroisse devraient s'organiser en une espèce de société, dirigée par un comité dont les membres seraient pris dans les divers arrondissements de la paroisse. Ces sociétés auraient leurs séances régulières, à laquelle les plus anciens et les plus expérimentés de la paroisse feraient part à leurs concitoyens de leurs observations, et des résultats de leurs essais. Ces réunions se feraient, pour ainsi dire, en famille, et chacun serait en état d'y parler à l'aise. Par ce moyen, les connaissances se répandraient plus facilement, et l'émulation naîtrait bientôt entre les membres du Club. Peu à peu il se récrut aussi une rivalité entre les paroisses, et cette rivalité, qui ne peut manquer d'avoir les meilleurs résultats, se ferait sentir dans les concours de comté. Les clubs pourraient aussi donner chaque année des partis de labours, ou toute autre espèce de concours, où des prix d'honneur seraient décernés par des juges pris en dehors de la paroisse.

Les clubs donneraient encore des séances agricoles, auxquelles on inviterait des personnes compétentes pour faire des lectures sur des sujets se rapportant à l'agriculture.

Enfin, autant que possible, le président du club, devra être directeur de la Société d'Agriculture du Comté.

Voilà des suggestions qui méritent l'attention des agronomes dans chaque paroisse: c'est à eux d'y penser et de voir s'il est à propos de les mettre à exécution.

VENTILATION DES ETABLES.

Plus d'un cultivateur s'imagine que de poser des fenêtres aux étables et écuries afin d'y laisser pénétrer la lumière, est une affaire de luxe, bonne tout au plus pour les hommes qui font de l'agriculture un passe-temps plutôt qu'un art profitable.

Nous avons tâché de démontrer, dans notre dernier numéro, les effets pernicieux de l'obscurité sur la vue des animaux et spécialement sur celle des chevaux. La lumière a été faite pour les animaux, la nature les a destinés à jouir de cette lumière; c'est une de ses lois, que l'on ne viole jamais impunément.

ment. Un autre point important, sur lequel nous attirons l'attention de nos lecteurs, c'est la ventilation des bâtiments, où sont logés les animaux. Il n'y a pas de source plus féconde en maladie pour les animaux qu'une étable ou une écurie mal aérée. Qu'on examine l'état de santé des bêtes à cornes durant l'hiver chez un grand nombre de cultivateurs. On verra que, même avec une bonne nourriture, les vaches arrivent au printemps, maigres, décharnées, ne pouvant à peine se lever une fois qu'elles sont couchées. Eh bien, neuf fois, sur dix, cet état de langueur est dû à l'air empesté qu'on fait respirer à ces pauvres bêtes durant l'hiver.

À l'art du soin qu'on doit apporter à bien nettoyer les étables, on devrait avoir des bâtisses à charpente élevée afin que le plancher supérieur soit à une hauteur suffisante pour qu'il y ait un espace d'au moins cinq pieds au-dessus des nattes des animaux. Car on sait que l'air, une fois qu'il a été respiré, ne peut plus servir au même usage, tant que ses principes constitutifs n'ont pas été renouvelés par la purification. Pour que cet air soit de nouveau respirable, il faut que l'oxygène, dont il a été privé, lui soit restitué, et que l'acide carbonique en soit chassé. C'est la présence de ce dernier gaz dans l'air, qui le rend impropre à la respiration. L'air qui sort des poumons de l'animal a atteint un degré de chaleur qui lui fait gagner les couches supérieures de l'air, ardemment; de sorte que s'il y a un espace raisonnable au-dessus des nattes des chevaux ou des vaches, c'est là que cet air vicié ira sejourner jusqu'à ce qu'il soit remplacé par un air plus froid, et plus pur, et ces animaux ne le respireront pas de nouveau, comme cela arrive aussitôt quand l'espace manque au-dessus de leurs têtes.

Nous invitons donc les cultivateurs en général à songer aux mauvais effets qui résultent d'hiverner les animaux dans des étables basses, obscures et infectes.

Nos remarques devront surtout être prises en considération par ceux qui se proposent de bâtir leurs étables en neuf.

Encore une fois, que l'on consulte l'expérience, là-dessus, et on verra que tous les cultivateurs qui réussissent à garder un fonds de bétail gras et vigoureux, s'appliquent à l'établir dans des bâtiments tenus bien proprement, bien éclairés et bien aérés.

L'ÉCONOMIE DU FUMIER.

La quantité de fumier gaspillé chaque année sur nos terres est énorme. Il n'y a pas une paroisse qui ne voit reparaitre l'ancienne fertilité du sol, si seulement durant quatre ans, tous les engrais produits par la ferme étaient économisés et employés judicieusement. D'abord, l'urine de nos animaux est complètement perdue: il n'y a peut-être pas deux cultivateurs par comté qui s'appliquent à la recueillir pour la répandre sur leurs champs; cependant c'est là la partie la plus riche du fumier. Ensuite le plus souvent nous laissons nos tas de fumier exposés à la pluie, qui lave et entraîne ce qu'il y a de plus riche et de plus nourrissant pour le sol. Chaque cultivateur devrait donc avoir une remise sous laquelle il déposerait les fumiers; cette remise devra être sur un site assez élevé pour empêcher le fumier de tremper dans l'eau à la saison des pluies.

Un autre grand moyen d'empêcher la déperdition des fumiers c'est de les charroyer en hiver sur le terrain même où ils seront enfoncés au printemps. On le place en tas pour que la fermentation s'y maintienne. Quand les tas sont bien arrondis et en cône, les neiges et les pluies ne leur font pas de dommages.

Le jus qui s'en échappe se répand justement sur la terre qui le doit recevoir pour en être engraisée.

Quand à l'urine de nos animaux, on peut la recevoir dans des tonneaux sous le plancher des étables assez élevées; et j'en ai moi-même fait l'expérience avec avantage. Mais pour la plus part des cultivateurs, il sera plus facile de recueillir cette espèce d'engrais dans l'épaisse litière qu'ils mettent sous leurs animaux, et qu'ils mêleront ensuite au fumier pour en augmenter le tas.

On devra encore arranger la surface de la cour devant la grange et les étables de manière que cette surface présente de tous côtés un plan un peu incliné vers le centre, ou il y aura une légère excavation de pratique dans laquelle le fumier liquide, qui n'aura pas été sauvé par les moyens déjà indiqués, ira se déposer.—Les cendres, la suie, les eaux sales, etc., sont autant de choses qu'on devrait jeter dans l'excavation qu'on entretiendra devant la grange; l'engrais qu'on retirera de cette espèce de *croupissoire* produira, une fois répandu sur le sol, un résultat supérieur au meilleur fumier.

Avec ces précautions, tout le fumier sera économisé, et le cultivateur qui saura les suivre, sera payé au centuple du trouble qu'elles lui auront occasionné.

UN CULTIVATEUR.

LA FERME DE MON VOISIN.

Avant de commencer à parler de la ferme de mon voisin comme je l'ai promis, j'aime à prévenir les lecteurs du *Journal d'Agriculture*, que ce n'est pas un petit roman agricole que j'intends faire, mais que les faits et les choses dont je vais faire part à ceux qui voudront me lire, sont des plus véridiques. et si quelque lecteur s'imagine que j'intends broder une histoire, qu'il me fasse part de ses scrupules, et je lui indiquerai le chemin qui mène chez mon voisin: il pourra faire lui-même la visite de choses que je ne pourrai que décrire imparfaitement, et puiser une foule d'enseignements qui échapperoient infailliblement à ma bonne volonté. Au reste, mon voisin, M. X. modeste comme tous les hommes de mérite, préfère rester inconnu; mais il n'est pas moins poli et affable envers ceux que la renommée de ses succès attire vers sa ferme, qui est une véritable ferme-modèle. Avec ce préambule, je vous fais part de ma première visite.

Dimanche après vêpres, je me dirigeai donc à la demeure de M. X. Comme le but de ma visite lui était connu, nous touchâmes au sujet de suite. D'abord, comme il fallait commencer par le commencement, M. X. me fit faire la visite de sa maison, située à une quinzaine de pieds du chemin et entourée d'arbres de toute espèce: du chemin au perron, on marche sur une allée en sable et gravier, bordée de chaque côté par une rangée de *vinigriers* et de *boules-de-neige*.

Une bonne clôture bien droite et bien solide sépare le parterre du chemin, et une barrière simple, mais facile à ouvrir, est pratiquée vis-à-vis la porte principale de la maison qui donne sur le chemin. Je dois dire que le chemin de front, soul, indique qu'un homme soigneux et pratique occupe cette habitation.

M. X. a charroyé de la pierre et du gravier sur son chemin durant une couple d'années après qu'il eût acheté cette terre en 1858: maintenant son chemin est élevé, s'égoutte facilement, et jamais en hiver comme en été on y voit de trous ou d'ormières. C'est un

exemple à suivre, car il est réellement honteux de voir comme on a peu de soin des chemins dans nos campagnes : on dirait que c'est à qui fera le plus souffrir les voyageurs. Et, règle générale, on peut dire en passant dans un chemin de front si le propriétaire de la ferme adjacente est négligent ou non dans sa culture.

Quand M. X. a acheté cette terre, il n'y avait pas un seul arbre autour de la maison. Aujourd'hui, un joli bocage offre à M. X. et à sa famille un ombrage charmant durant l'été, et un abri contre les vents durant l'hiver. M. X. prétend que ces arbres en abritant ainsi sa maison lui sauvent beaucoup de combustible, et je crois qu'il a raison. Que d'agrément et de beauté offriraient nos habitations, si, au lieu de les laisser sans ombre et exposés aux quatre vents, nous sacrifions chaque année quelques heures à la plantation de jolis bocages comme l'a fait M. X.

Mais revenons à la visite proprement dite. M. X. est de ceux qui croient que le confortable et le bien être ne sont pas seulement pour les gens des villes.

Je me suis convaincu de ceci par la visite des divers appartements de sa maison, dont je vous parlerai dans ma prochaine.

PROGRES.

(A continuer.)

LES MOUTONS EN HIVER.

A M. le rédacteur du *Journal d'Agriculture*.

Conformément à l'invitation que vous m'avez faite dans votre numéro du dix du courant, je vous écris quelques remarques qui me sont suggérées par la manière dont une grande partie de nos cultivateurs hivernent leurs moutons.

Ils les tiennent souvent dans des bâtiments trop chauds. Depuis longtemps on connaît le mal qui résulte de cette pratique. Je me permettrai de citer à ce sujet quelques lignes d'un ouvrage français intitulé « Instruction pour les bergers » par M. Daubenton. Il parle des meilleurs logements pour les moutons.

« Un hangar, dit-il, est un toit soutenu tout-au-tour sur des poutres ; l'air infect en sort, et l'air sain y entre de tous les côtés ; les moutons peuvent en sortir lorsqu'ils ont trop chauds, et y entrer pour se mettre à

l'abri du mauvais temps. C'est certainement le meilleur logement pour les moutons, puisqu'il est très-sain et très-commode pour eux. »

Maintenant, si l'on tient compte de la différence du climat, (cet ouvrage ayant été écrit pour la France,) on en viendra à mettre les moutons, non pas dans des endroits exposés à tous les vents, mais dans des appentis où, tout en étant à l'abri du mauvais temps l'hiver, les moutons n'y sentent pas trop de chaleur.

Quant aux étables fermées, elles sont le plus mauvais logement qu'on puisse donner aux moutons ; car-là vapeur qui sort du fumier et de leur corps infecte l'air, et s'attache à la laine des moutons. Ils y affaiblissent et y contractent des maladies.

Un grand nombre de cultivateurs ne donnent pas à boire aux moutons, sous le prétexte ridicule que les moutons ne boivent point. Voilà encore de ces préjugés que l'on répète par ce qu'on les a entendu dire à d'autres. Certes, parce que les moutons peuvent se passer longtemps de boisson, doit-on pour cela les en priver complètement ? Je crois que l'on peut donner à boire aux moutons tous les jours. Ils boiront moins, si vous leur donnez de l'eau souvent, et seront par cela même moins sujets à contracter des maladies qui résultent de la trop grande quantité de boisson prise à la fois.

Je suis votre obéissant servt.

EDOUARD.

18 novembre 1869.

TROP DE MIEL.

Nous traduisons du *Bee Keepers Journal*.

Nous trouvons cet automne dans nos ruches un état de choses que nous n'avions pas remarqué depuis plusieurs années. En ouvrant près d'une centaine de ruches, nous avons observé qu'elles étaient toutes remplies de miel enduit de cire jusqu'à un pouce du fond. Quelques unes de ces ruches pesaient 130 livres, d'autres moins que 100 livres. Elles renfermaient très peu de couvées, et les reines étaient aussi minces qu'elles le sont ordinairement en Décembre. Nous avons alors fait usage de notre machine à vider les rayons, et nous avons soustrait le miel contenu dans les rayons du centre d'un grand nombre de ruches. En agissant ainsi, nous sommes per-

suadés avoir fait du bien à ces ruches. Si cette abondante production de miel conti nue, elles se rempliront probablement de miel durant l'automne ; et si, d'un autre côté, les rayons se trouvent vides au commencement de l'hiver, cela donnera aux abeilles un espace suffisant pour se mieux grouper dans le même endroit.

Rien n'est plus froid que le miel enduit de cire ;—et nous présageons qu'un bon nombre d'apiculteurs imprévoyants perdront plusieurs colonies durant l'hiver, et au printemps, nous les entendrons se demander « Comment se fait-il que nos abeilles soient mortes lorsqu'elles avaient à leur disposition une grande provision de miel. »

Trop de miel dans une ruche est en quelque sorte plus dangereux que pas assez. Et à ce propos, nous avons un conseil à donner aux apiculteur. S'ils n'ont pas d'instruments pour vider les rayons, ceux-ci peuvent être échangés ; on enlève les rayons eux-mêmes, et on met à leur place des rayons vides.

On perce un trou d'environ un pouce de diamètre près du centre de chaque rayon afin de permettre aux abeilles de passer promptement d'une partie froide à une partie plus chaude et de leur épargner la nécessité de passer à travers des rayons glacés.

Les abeilles ne boucheront pas les passages qui leur auront été ainsi ménagés.

RECETTE POUR L'ENGRAISSEMENT DES BESTIAUX.

M. le rédacteur, du *Journal de Québec*,

Comme abonné à votre journal depuis un grand nombre d'années, je prends la liberté de vous demander une faveur, celle de publier dans votre intéressant feuille, pour l'information des cultivateurs, la recette suivante pour l'engraissement rapide des bestiaux. Je la trouve consignée dans un ouvrage intitulé : « *How to farm profitably*, » par Mechi, agriculteur anglais extrêmement renommé. Je desirais qu'elle soit connue parce que, d'après tout ce que j'ai lu sur le compte de cet homme dans les auteurs les plus accrédités, on doit avoir la plus grande confiance dans son expérience et son savoir. Qu'il me suffise de dire qu'on l'appelle en Angleterre le « Roi des agriculteurs. »

Voici cette recette :

224 lbs. de navets *coupés* :

7 lbs. de tourteaux oléagineux ;

(gâteaux huileux)

3 lbs. de graine de lin ;

Un peu de farine d'orge ;

12 lbs. de paille de blé *coupée*.—En tout 246 lbs. de nourriture *par jour* pour chaque bœuf. (On peut remplacer les 224 lbs. de navets par 80 lbs. de patates—Dans ce cas, 102 lbs. de nourriture *par jour* suffiraient, les patates valant comme nourriture 2 7/10 de fois plus que les navets.)

M. Mechi nous apprend que les *navets* étaient donnés crus ; la graine de lin, bouillie et mêlée avec la farine d'orge ; la paille coupée, une partie passée à la vapeur et l'autre partie à l'état sec, et qu'ainsi nourris ses bestiaux engraisaient rapidement.

Les fourrages et les racines ainsi subdivisés, dit-il encore, permettent à l'estomac de contenir au moins 25 pour cent plus de nourriture que si ces aliments étaient distribués entiers ; les animaux en font leur repas plus promptement ; il leur reste en conséquence plus de temps pour se reposer et ils engraisent plus vite.

On voit par ce qui vient d'être dit que les navets étaient *coupés* ainsi que la paille.

Si cette recette est bonne, comme je n'en ai aucun doute, le cultivateur ne devrait-il pas s'imposer quelque sacrifice pour se procurer un *hache-paille* et un *coupe racines* ?

Ysabeau, auteur bien estimé en France, s'exprime comme suit : « Si l'utilité réelle du hache-paille était bien appréciée, cet instrument fonctionnerait partout où il y a des bestiaux à nourrir, et il ne leur serait pas distribué une seule poignée de fourrage qui ne fût haché. La distribution des fourrages entiers est un véritable et déplorable gaspillage. » Il dit ailleurs : « Il est très-avantageux de couper des racines [les navets, les patates, etc.] en tranches ou lamelles minces avant de les donner au bétail. On peut facilement mêler par ce moyen les racines coupées et les fourrages hachés, et ce mélange nourrit mieux les bestiaux que ne le feraient les mêmes aliments distribués entiers et séparés. »

L'auteur de la « *Maison Rustique des Dames* » prétend de son côté qu'un des meilleurs moyens d'économiser les fourrages destinés à la nourriture des vaches est l'emploi d'un hache-paille,

et que cet instrument prépare la nourriture des vaches de telle sorte qu'elles ne peuvent absolument rien rebuter ni perdre. Il ajoute : L'usage de cet instrument est économique et permet de faire consommer les fourrages défectueux qu'on mêle à de meilleurs.

Je n'ai jamais vu de hache-paille ni de cou, e-racines en vente à Québec ni ailleurs dans le Bas-Canada ; mais j'en ai vu de magnifiques à la dernière exposition de la société d'Agriculture du comté de Bellechasse, fabriqués par un cultivateur extrêmement intelligent et ingénieux de St. Gervais, et exposés par lui : je veux parler de M. Augustin Audette, bien connu dans le comté. J'ai vu ces deux instruments en opération, et je puis certifier qu'ils fonctionnent admirablement bien. On a calculé que le hache-paille pouvait hacher 300 bottes de paille ou de foin dans une journée, et que le coupe racines pouvait couper 300 minots de navets ou de patates dans le même espace de temps. Le hache-paille coupe le foin à la largeur d'un demi-pouce et le coupe racines réduit les navets et les patates en fragments extrêmement menus. Les instruments sont faits de manière à être mus à bras d'homme, par le vent ou par des chevaux.

Je comprends que M. Audette peut vendre ses instruments à bon marché. Il se propose d'en fabriquer une certaine quantité pour les livrer au commerce. Avis aux hommes de progrès !

Avant de terminer, je citerai encore une fois mon auteur favori. Il dit que les racines [c'est-à-dire, les navets, les patates, etc.] *coupées, mêlées à la paille coupée passée à la vapeur* ne donnent jamais aux animaux la colique ni la diarrhée. On a vu plus haut que Mechi donnait à ses bœufs des *navets crus*, mais *mêlés à de aliments passés à la vapeur*, et qu'ils engraisaient rapidement. S'il en est ainsi pour les bestiaux, pour quoi la même chose ne pourrait-elle avoir lieu pour les cochons ? Pourquoi les *patates crues coupées* seules et *mêlées à de l'avoine mouluée passée à l'eau bouillante ou à la vapeur* ne seraient-elles pas une nourriture excellente pour l'engraisement rapide des cochons ? Quel trouble de moins et quelle économie pour le cultivateur dans l'engraisement des cochons s'il pouvait se dispenser de faire cuire ses patates, de les peler, etc.

Les Allemands prétendent, il est vrai, que les aliments cuits sont préfé-

rables aux crus pour l'engraisement des animaux ; mais ils trouvent que la dépense du combustible et le trouble pour faire cuire sont considérables. Cela fait qu'ils préfèrent l'échauffement spontané. Ils estiment que 34 livres de foin ou de paille et de racines ainsi traités nourrissent autant que 45 donnés à l'état sec ou cru. Cette méthode est suivie aussi par des cultivateurs Anglais. Elle consiste à mêler, par exemple, des navets *hachés* à de la paille ou à du foin *haché* et mouillé, et à laisser fermenter. On brasse, on met en tas ; on laisse en repos pendant deux ou trois jours, et on livre au bétail.

UN CULTIVATEUR.

TISANNE DE SANTE, OU DE M. DE STE. CATHERINE.—Ce célèbre médecin en prenait trois fois l'année ; avant l'hiver, vers Pâques, et dans les plus grandes chaleurs de l'été ; et par la vertu de ce remède, il a vécu presque 120 ans. Cette tisane est indiquée comme utile à toutes sortes de personnes, soit en maladie pour recevoir guérison, soit en santé pour s'y maintenir. Elle est bonne même aux petits enfants, et surtout très bonne aux vieillards. Une infinité d'expériences en attestent les bons effets. (Tisane de Santé.)

Il faut prendre environ trois poignées d'avoine, de la meilleure, bien nette et bien lavée ; une petite poignée de racine de chicorée sauvage nouvellement arrachée, les mettre bouillir ensemble dans six pintes d'eau de rivière, pendant trois quarts d'heure à moyen bouillon ; ajoutez une demi-once de cristal minéral, et trois ou quatre petites cuillerées de miel, mettre encore bouillir le tout ensemble pendant une demi heure, puis le passer par un linge, mettre la colature (ce qui a passé à travers le linge,) dans une cruche et la laisser refroidir. Pour ceux qui sont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose de miel, car la douceur augmente la bile.

On prend de cette tisane le matin, à jeun, deux bons verres, demeurant, après, quelques heures sans manger ; et l'après-midi, trois ou quatre heures après dîner, deux autres verres. Il faut continuer ainsi pendant quinze jours, sans se faire soigner, ni garder le lit ou la chambre, ni prendre bouillon, ni œufs frais ou autre délicatesse ; mais aller à ses affaires ordinaires,

Les faibles et les malades peuvent n'en prendre qu'un verre et ne laisseront pas d'en ressentir le bon effet. Il est à propos que ceux qui sont trop replets et resserrés, commencent par quelques légères purgations, pour donner lieu à évacuation.

Ce bicavage est facile à prendre; doux en ses opérations, ne donnant aucune tranchee ni émotion, et ce, pendant, il purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher et moucher, décharge le cerveau, nettoie le poulmon, le foie et la rate, chasse toute ordure, putrefaction ou malignité interne, tout mal de tête, la gravelle, jusqu'à la pierre nouvellement formée, toute fièvre tierce, quarte, même invétérée, toute colique et mal de côté, toute gale, gravelle et cloux, enfin toute pesanteur, l'assitude de membres et assoupissement. Il réveille les sens, aiguise la vue, ouvre l'appétit, fait respirer et dormir; il rafraîchit, engraisse, donne une santé parfaite; il semble encore opérer et faire du bien, un et deux mois après qu'il a été pris. Il est, outre cela, fort nourrissant.

Liste des prix accordés à l'Exposition Agricole du comté de St Hyacinthe, tenu à St Hyacinthe, le 6 courant 1869.

Espèce chevaline.

Pour le meilleur étalon de 4 ans ou plus, 4 prix, 4 entrées: 1er pr Ls Béique, 2 Joseph Pigeon, 3 Pierre Morin, 4 J B Pagnuolo.

Pour le meilleur étalon de 3 ans, 4 prix, 3 entrées: 1 pr O Lozeau, 2 Victor Côté, 3 R Gauvin.

Pour le meilleur étalon de 2 ans, 4 prix, 5 entrées: 1 Louis Laurence, 2 C Vogel, 3 Guil Lapiere, 4 Jos Plante.

Pour le meilleur étalon de 1 an, 3 pr, 3 entrées: 1 Prudent Guertin, 2 C Anger, 3 J B Daudelin.

Pour la meilleure jument poulinière avec son poulain, 7 pr 9 entrées: 1 Narcisse Robichaud, 2 Isidore Bernard, 3 P Girouard, 4 Vital Racine, 5 H Gendron, 6 Tessier, 7 A Pigeon.

Pour la meilleure poulinière de 2 ans, 4 pr, 5 entrées: 1 P Desmarais, 2 D Daigle, 3 Jos Jarry, 4 J B Daudelin.

Pour la meilleure poulinière de 1 an, 3 pr, 3 entrées: 1 V Côté, 2 A Tétu, 3 V Racine.

Pour la meilleure paire de chevaux de traits, 5 pr, 11 entrées: 1 C Bousquet, 2 A S Maynard, 3 Eus. Chabot, 4 Frs Gagnon, 5 E Carpentier.

Espèce Bovine.

Taureau de 3 ans ou plus, 3 pr, 3 entrées: 1 Magloire Benoit, 2 Frs Gagnon, 3 Pierre Chartier.

Taureau de 2 ans, 4 pr 2 entrées: 1 B Girard, 2 R Gauvin.

Taureau de 1 an, 4 pr, 5 entrées: 1 J B Michon, 2 M Benoit, 3 C Gaucher.

Veau de l'année, 4 pr, 8 entrées: 1 Messire Fortin, 2 Isidore Bernard, 3 E Carpentier, 4 C Gaucher.

Vache à lait, 6 pr, 15 entrées: 1 Messire Fortin, 2 R E Fontaine, 3 L Millet, 4 L Laurin.

Génisse de 2 ans, 4 pr, 10 entrées: 1 C Gaucher, 2 J B Gaucher, 3 C Maynard Père, 4 R E Fontaine.

Génisse de 1 an, 4 pr 7 entrées: 1 pr A Choquet, 2 L Taché, 3 J Benoit, 4 Jos Larivière, fils de Frs.

Génisse de l'année, 4 pr, 6 entrées: 1 Jos Larivière fils de Frs, 2 Messire Lecours, 3 B Benoit, 4 A Godette.

Espèce ovine.

Bélier de 2 ans ou plus, 3 pr, 5 entrées: 1 C Chabot, 2 E B Dufort, 3 M Benoit.

Bélier de 1 an, 4 pr, 4 entrées: 1 E Farreau, 2 C Gaucher.

Bélier de l'année, 3 pr, 8 entrées: 1 Frs Gagnon, 2 Jos Larivière fils de Frs, 3 M Benoit, 4 C Chabot.

Brebis de 2 ans ou plus, 4 pr, 9 entrées: 1 M Benoit, 2 I Bernard, 3 T Desmarais, 4 C Chabot.

Brebis de 1 an, 4 pr 7 entrées: 1 M Benoit, 2 I Bernard, 3 Jos Benoit, 4 B Gagnon.

Brebis de l'année, 4 pr, 8 entrées: 1 M Benoit, 2 T Desmarais, 3 Isidore Bernard, 4 B Chartier.

Espèce Porcine.

Cochon entier de l'année, 2 pr, 4 entrées: 1 J B Monette, 2 J Bélanger.

Truie de l'année, 3 pr 6 entrées: 1 J B Monette, 2 N Gaboury.

Produits de Manufactures Domestiques.

12 lbs de sucre d'érable, 3 pr, 5 entrées: P Valérien, 2 Jos Benoit, 3 Jos Larivière fils de Frs.

1 gallon de sirop d'érable, 3 pr, 4 entrées: 1 J Larivière, fils de Frs, 2 Frs Phaneuf, 3 J B Scott.

10 lbs de miel coulé, 3 pr, 6 entrées: 1 J Bélanger, 2 J B Scott, 3 Frs Phaneuf.

Miel en gâteaux, 3 pr, 4 entrées: 1 Jos Richer, 2 Jos Bélanger.

10 lbs de savon du pays, 3 pr, 9 entrées: 1 A Chapdelaine, 2 B Gagnon, 3 L Turcot.

20 lbs de beurre en tincte, 4 pr, 11 entrées: 1 A Chapdelaine, 2 J B Daigle, 3 M Tétu, 4 C Blanchette.

10 verges de toile du pays, 4 pr, 9 entrées: 1 H Brodeur, 2 Isidore Ivon, 3 B Guyon, 4 J Girouard.

10 verges d'étoffe croisée et foulée, 5 pr: 1 Ls Michon, 2 Frs Phaneuf, 2 F X. Beauregard.

10 verges d'étoffe légère non foulée, 5 pr, 7 entrées: 1 D Picard, 2 C Gaucher, 3 M Beauregard, 4 Jos Girouard, 5 M Tétu.

10 verges de flanelle du pays, 4 pr, 8 entrées: 1 P Desmarais, 2 V Bernard, 3 T Benoit, 4 L Turcot.

1 paire de couverture pure laine, 3 pr, 6 entrées: 1 E Chabotte.

Courte pointe, 4 pr, 9 entrées: 1 X Brodeur, 2 J B Godin, 3 M Tétu, 4 J B Daigle.

Chape pure laine, 4 pr, 8 entrées: 1 J Girouard, 2 J Phaneuf, 3 E Chabot, 4 J Chartier.

Chape pure laine, 4 pr, 6 entrées: 1 J Dulude, 2 Chs Larivière, 3 J B Vincent, 4 P Larivière.

Couvre-pieds, 4 pr, 10 entrées: 1 R E Fontaine, 2 Jos Richer, 3 A Dallaire.

Citrouille, 3 pr, 5 entrées: 1 C Gaucher, 2 Messire Lecours, 3 A Choquet.

1 poche de bett raves à vaches, 3 pr 6 entrées: 1 M Beauregard, 2 P Auger, 3 Messire Soly.

1 poche de carottes à vaches, 3 pr, 5 entrées: 1 L Laurence, 2 P Pelletier, 3 Messire Soly.

1 minot d'oignon barbarie, 3 pr, 9 entrées: 1 J B Daigle, 3 Chs Vogel.

3 pommes de choux, 3 pr, 2 entrées: 1 A Choquet, 2 J B Daigle.

10 lbs de tabac rôlés 3 pr, 2 entrées: 1 V Bernard.

Liste des objets qui ont mérité des

Prix extras.

Cuir de différentes couleurs exposé par V. Côté, 5 piastres.

Robe de voiture d'hiver, B Girard, 50 cents.

Rouet à filer, A Choquet, 50 cents.

Melon, A Choquet, 25 cents.

Sucre d'érable, Jos Benoit, 25 cents;

Pommes de Sibérie, Jos Richer, 25 cents;

Vin de Rhubarbe, 1 T Bertrand, 75 cents; 2 J Richer, 60 cents; 3 A Choquet, 40 cents;

Ruche d'Abbeille, J Richer 1 piastre;

Couvre-pieds, Mme Labran he, mention honorable; Michel Beauregard, 50 cents;

Moulin pour épilucher les pommes, J B Pagnuolo, mention honorable.

Couvre-pieds en soie, 1 Ant Maynard, 80 cents; 2 Chs Maynard, 50 cents.

Patron de jupon en flanelle, 1 J B Vincent, 1 piastre; 2 J Chartier, 75 cents.

Jupe en flanelle, 1 A Pigeon, 75 cents; 2 C Gaucher, 50 cents.

Jaquette Brodée, 1 J Richer, 75 cents; 2 J B Bouchard, 50 cents.

Tapis de table, A Choquet, mention honorable.

Petite Jaquette brodée, Dr Desroches, mention honorable.

Petit Châle en laine tricoté, 1 M Beauregard, 50 cents, E Robitaille, mention honorable.

Petit tablier et gilet, Dr Desroches, mention honorable.

Couverture à cheval, J B Anger, 1 piastre.

Quart de pommes, 1 E Tétu, 50 cents, 2 C Vogel, 25 cents.

Blé, F X Beaudry, mention honorable.

Avoine, Frs Millet, 25 cents.

Fèves et arharas, A Brunelle, 25 cents, A Choquet, mention honorable.

Choux-Avets, A Choquet, 25 cents.

Carotte à soupe, M Guertin, 25 cents.

Choux de Siam, A Choquet, 25 cents.

Cellerie, M Guertin, 25 cents.

Patates Roses, A Brunelle, 50 cents, A Choquet, mention honorable.

Squash de la Californie, A Brunelle, 50 cents.

Choux à salade, A Choquette, 25 cents.

Betterave à salade, A Choquet, 25 cents.

Tabac en feuille, M Guertin, 50 cents.

Poule, etc, H Mathieu, 50 cents.

La manufacture de Messieurs Dessaulles et Barsalou, pour 17 espèces d'échantillons, 17 piastres.

LISTE DES PRIX ACCORDÉS A L'EXHIBITION DU COMTE DE NAPIERVILLE EN 1869.

Foin—1 prix Stephen Rough, 2e Antoine Mézizizi, 3e Pierre Pain fils, 4e Joseph Gaspard Lavolette, 5e N Picotte, 6e J B Lamarre, 7e P Cartier.

Blé—1 J Richardson, 2 J Metras, 3 M Bilbo, 4 A Goyer, 5 E Longtin, 6 J Garand, 7 P Pain fils, 8 B Lazare.

Pois—1 J Fonester, 2 C Cardinal, 3 P D Hébert, 4 P Cyr, 5 E Tremblay, 6 C Monchamp, 7 C Struthers.

Avoine—1 G Grégoire, 2 J Monet, 3 L C Lefebvre, 4 T Cîréc, 5 A Mézizizi, 6 J Lefebvre, 7 P Cartier.

Orge—1 F Pinsonneault, 2 N Bonneau, 3 M Brossaud, 4 L Houle, 5 L C Lefebvre, 6 J Garand.

Sarrasin—1 C Dumontel, 2 A Smell, 3 J Fonester, 4 P Pain fils, 5 J B Tremblay, 6 B Lazare.

Patates—1 J B Ménard, 2 N Stuart, 3 C Fournier, 4 N Régulier, 5 C Dumontel, 6 I Struthers, 7 J Bone.

Blé d'Inde—1 P Pinsonneault, 2 E Morrison, 3 F Raymond, 4 T Dibb, 5 D Poisson, 6 F Bouchard, 7 A Smell, 8 L C Lefebvre.

Carottes—1 Messire Morrison, 2 J Richardson, 3 J Bone, 4 E Bouchard.

Lin—1 C Poupard, 2 A Fonton, 3 C Arelle, 4 W Dunn, 5 I Hébert, 6 C Dumontel, 7 A Boutin, 8 D Guay, 9 N Reigrier, 10 J Boulé, 11 P Cartier.

Étalons de 4 ans et plus—1 C Arelle fils, 2 J B Morrier, 3 L C Lefebvre, 4 N Barré, 5 T Dibb.

Étalons de 3 ans—1 T Sicotte, 2 T Cîréc, 3 B Longrin, 4 L Poisson.

Étalon de 2 ans—L Martin, Pas de compétiteur pour les autres prix.

Pouliches de 3 ans—1 N Picotte, 2 P Poisson, 3 E Raymond, 4 M Keanough.

Pouliches de 2 ans—1 N Bonneau, 2 H Poisson, 3 T Cîréc père, 4 B azure.

Poulain et pouliche de 1 an—1 J G Lavolette, 2 Vve J B Hébert, 3 M McQuigan, 4 J B Rousseau, 5 T Cîréc père, 6 V Coupat.

Chevaux de traits—1 A S Siger, 2 C Dumontel.

tel, 3. Garand, 4 T Ciré fils, 5 T Dibb, 6 C Coupal

Juments avec leurs poulains—1 D Samoïsette, 2 J Garand, 3 M M Guigan, 4 J Rbéaume, 5 J Moore, 6 J Duteau, 7 G Demers, 8 E Morrison 9 T Monchamp, 10 L C Lefebvre

Vaches à lait—1 D Samoïsette, 2 A S Siger, 3 L C Lefebvre, 4 I Ste Marie, 5 C Dumontel, 6 L Marceau, 7 J R Morrier, 8 X Gagné, 9 D Monet 10 A Mériszi

Taureaux de 3 ans—1 D Samoïsette, 2 C Struthers, 3 C Laporte, 4 W Dunn.

Taureaux de 2 ans—1 A Mériszi, 2 Bone, 3 T Turgeon, 4 N Grégoire, 5 C Poupart, 6 A Struthers

Taureaux de 1 an—1 N Grégoire, 2 L Pinsonneault, 3 I Ste Marie, 4 T Dibb.

Taures de 2 ans—1 T Dibb, 2 D Monette, 3 P Kelly, 4 C Struthers, 5 A Mériszi

Taures de 1 an—1 D Kirkland, 2 D Monette 3 C Rielle, 4 T Dibb, 5 P Kelly.

Veaux et génisses du printemps—1 L Marceau 2 T Dibb, 3 P Kelly, 4 C Poupart, 5 G Demers

Béliers de 2 ans et plus—1 L C Lefebvre, 2 C Laverrière, 3 N Boudreau, 4 J Boulé, 5 J Troy.

Béliers de 1 an—1 C Monchamp, 2 C Poupart, 3 N Bonneau, 4 V Coupal, 5 J Boulé.

Béliers du printemps—1 C Poupart, 2 L C Lefebvre, 3 N Boudreau, 4 J Boué.

Brebis de 2 ans et plus—1 J Boulé, 2 D Lefebvre, 3 N Boudreau, 4 W Dunn, 5 V Coupal

Brebis de 1 an—1 J Boulé, 2 V Coupal, 3 J Dunn, 4 N Boudreau, 5 W Dunn.

Agnelles—1 C Poupart, 2 L C Lefebvre, 3 N Boudreau, 4 W Dunn

Cochons entiers—1 J Garand, 2 A Struthers 3 C Struthers, 4 T Dibb.

Truie—C Struthers

Beurre—1 A Mériszi, 2 J Dunn, 3 H Morrison 4 J Bone, 5 Messire F. Morrison.

Fronçage—1 Mess F Morrison, 2 A Mériszi, 3 L C Lefebvre

Etoffe—1 J Boulé, 2 C Dumontel, 3 N Boudreau, 4 G Demers.

Plumelle—1 J Boulé, 2 A Mériszi, 3 J Bone, 4 P D Hébert.

Toile du pays—1 J Boulé, 2 N Boudreau.

Il fut encore accordé des prix au Dr. Lafontaine, pour un fauteuil ouvragé et pour une robe d'enfant ouvragé, à Pierre Poisson un couvre-pied, à A Mériszi pour souliers ouvragés, grand écharpe en laine, chape en laine, bonnets en laine au tricot, portes-montres, jupon en laine tricoté, collets et jupons en tutting, à E Tremblay pour une jupe un nuage au tricot, chape tricot, et à T Dibb pour un couvre-pied et couvertes en laine, à L Bisai Ion pour chales et à N Boudreau pour une paire de bas tricotés.

REVUE COMMERCIALE.

—O—

Le marché de samedi a été stagnant; il y avait beaucoup d'effets mais pas d'acheteurs. Les chemins qui étaient assez beaux les jours précédents se sont gâtés samedi, et ils sont maintenant mauvais. Pas de prix pour les grains.

Montréal le 20 novembre 1869

La saison de la navigation tirée à sa fin et le port commence à être tout à fait désert. C'est à peine s'il reste encore quelques goélettes et bateau à vapeur qui font le trajet entre Montréal et Québec, Montréal et Toronto et les ports intérieurs.

Tous les vaisseaux d'outre-mer sont partis avec des cargaisons complètes.

Les steamers de la ligne Allan attérioront maintenant à Portland et c'est de là qu'ils seront signés.

Les affaires en général ont été assez tranquilles toute l'intention était tournée au commerce d'importation.

Les tableaux des importations au port de Montréal vient d'être publié. La somme totale des marchandises est des \$ 59,000 moindre que durant le mois correspondant de 1868 tandis que l'importation surnuméraire a été de \$7,000 plus considérable était de \$317,899 en 1869 contre \$245,893 en 1868.

Le montant total des importations le numéraire excepté, est de \$2,682,922 pour le mois août \$739,930 de marchandises entrées en franchise, contre 2,765,483 dont \$749,41 de marchandises entrées en franchise pour la période correspondante de 1868

En récapitulant les 9 mois qui viennent de s'écouler, on trouve que les importations de ce de ce port ont été du 1er janvier au 31 octobre 1869 de \$21,708,193, dont \$4,047,113, entrées en franchise contre \$ 20,582,427 dont \$3,531,825 en franchise pour la période correspondant de 1868.

L'augmentation est donc de \$1,200,000. Cependant il y a eu une légère réduction sur l'importation de nouveautés.

	1868	1869
Laines.....	\$2 899,244	\$2,524,497
Coton.....	2,814,068	2,618,636
Soiries.....	448,871	421,091

Total.....\$6,162,183 \$5,564,194

La demande d'argent a été moins considérable cette semaine que les jours précédents. Les bons billets s'escomptent toujours facilement à 6 et à 7 p. 100.

Les livres de transport de plusieurs banques étant fermés pour le paiement des dividendes, les affaires n'ont pas été considérables.

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

Orge par 50 lbs.....	£0 2 9
Avoine par 36 lbs.....	0 1 6
Pois par 66 lbs.....	0 4 0
Graine de lin.....	0 6 9

MARCHE AUX ANIMAUX.

Marchés de Brighton et Cambridge.

Boston, 16 nov 1869.

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

Montréal 18 nov 1869.

Beuf, 1re qualité, par 100 lbs.....	\$6 a \$7
2me qualité.....	5 a 6
Vache à lait.....	30 a 40
Extra.....	35 a 60
Veaux, 1re qualité.....	10 a 12
2me qualité.....	8 a 10
3me qualité.....	6 a 8
Moutons, 1re qualité.....	4 a 8
2me qualité.....	4 a 5
Agneaux, 1re qualité.....	3 a 4
2me qualité.....	2 a 3
Cochons.....	10 a 12
Pois, 1re qualité par 1000 lbs.....	8 a 10
2me qualité.....	5 a 6
Paille, 1re qualité.....	4 a 5

St Hyacinthe 20 nov 1869.

FARINE—Fleur, ex. superfine.....	\$4 50 a 0 71
" en poche 100 lbs.....	2 20 a 2 50
GRAINS—Orge par minot.....	0 60 a 0 00
Avoine do.....	0 30 a 0 40
Gaudriole do.....	0 00 a 0 50
Pois do.....	0 80 a 0 90
Blé do.....	1 10 a 0 00
Blé-d'inde do.....	0 90 a 1 00
Sarrasin do.....	0 60 a 0 00
Graine de mil.....	0 00 a 0 00
VOLAILES—Dindes par couple.....	1 10 a 0 00
Oies do.....	1 00 a 0 00
Canards do.....	0 40 a 0 50
Poules do.....	0 40 a 0 00
Poulets do.....	0 20 a 0 25
Perdrix do.....	0 40 a 0 45
VIANDES—Beuf à la livre.....	0 7 a 0 12
Do par quartier.....	0 5 a 0 7

Mouton, par quartier.....	0 40 a 0 60
Lard par livre.....	0 12 a 0 15
salé.....	0 10 a 0 10
Do par 100 lbs.....	10 00 a 12 00
Veau, par quartier.....	0 0 a 0 05
DIVERS—Patates au minot.....	0 10 a 0 00
Beurre en livre.....	0 20 a 0 00
Do en tinette.....	0 19 a 0 20
Sucre d'érable.....	0 10 a 0 00
Enfants la douzaine.....	0 12 a 0 20
Suif la livre.....	0 15 a 0 0
Foin par 100 bottes.....	4 0 a 5 0
Paille do.....	0 0 a 0 0
Choux la pièce.....	0 0 a 0 10
Miel la livre.....	0 10 a 0 12
Savon do.....	0 10 a 0 00
Oignons la tresse.....	0 12 a 0 0
do minot.....	0 00 a 0 0
Fèves le pot.....	0 6 a 0 8
do minot.....	1 00 a 9 0
Laine.....	0 30 a 0 40
Navets la pièce.....	0 2 a 5 0
Pomme par minot.....	1 00 a 1 20
do quart.....	2 00 a 3 0
Tabac par lb.....	0 10 0 12

Québec, 18 nov 1869

FLEUR—extra supérieure.....	\$7 00 a 0 0
Extra.....	5 50 a 6 00
Fancy.....	5 20 a 5 40
Superfine No 1.....	4 85 a 5 0
Do forte.....	5 40 a 5 50
Do No 2.....	4 70 a 4 75
En poche No 1 p 100 lbs.....	2 30 a 2 50
Grain p br de 200 lbs.....	5 50 a 0 0
Farine d'avoine.....	5 0 a 0 50
Do de blé-d'inde, blanc	
par 200 lbs.....	4 0 a 4 20
Do do do do jaune.....	3 0 a 4 10
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs.....	7 0 a 7 50
Do par livre.....	0 5 a 0 10
Veau à la livre.....	0 8 a 0 9
Mouton do.....	0 7 a 0 9
Agneau par quartier.....	0 45 a 0 50
Lard frais par 100 lbs.....	9 0 a 0 25
Do par livre.....	0 9 a 0 10
Lard salé do.....	0 10 a 0 12
Jambon frais.....	0 10 a 0 12
Do salé et fumé.....	0 13 a 0 14
POISSONS—Saumon p br 200 lbs.....	13 0 a 0 0
Do par lbs.....	0 12 a 0 13
Morue verte par bal.....	3 00 a 3 75
Do en paquet.....	4 25 a 5 0
Do par lbs.....	0 2 a 0 0
Morue sèche par quintal.....	4 10 a 5 0
Huile de morue par gallon.....	0 57 a 0 0
Hareng du Labrador.....	5 0 a 5 25
DIVERS—Beurre frais par livre.....	0 23 a 0 25
Do salé do.....	0 17 a 0 19
Volailles par couple.....	0 60 a 0 00
Dindes do.....	1 40 a 1 75
Oies do.....	1 00 a 1 20
Canards do.....	0 70 a 0 80
Patates par minot.....	0 50 a 0 60
Oignons par baril.....	3 25 a 4 0
Avoine par minot.....	0 37 a 0 40
Orge do.....	0 65 a 0 70
Blé do.....	1 10 a 0 0
Pois do.....	0 80 a 1 00
Enfants par doz.....	0 18 a 0 20
Fronçage par lbs.....	0 18 a 0 0
Sucre d'érable p lbs.....	0 9 a 0 10
Pommes par brl.....	2 50 a 3 50
Laine p lbs.....	0 25 a 0 28
Bois par cordes, 2 1/2 p.....	3 40 a 3 60
Foin par 100 bottes.....	7 0 a 8 0
Paille do.....	4 50 a 5 0
PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb.....	8 0 a 9 50
De moutons, non prép. ch.....	0 60 a 0 80
De Veau do p lb.....	0 12 a 0 13

Montréal 18 nov 1869.

FARINE—Blé par 100 lbs.....	12 0 a 12 6
Farine d'avoine.....	13 0 a 0 0
Do de blé-d'inde.....	9 0 a 10 0
Do de sarazin.....	9 0 a 10 0
GRAINS—Blé par minot.....	0 0 a 0 0
Orge do.....	3 0 a 3 0
Pois do.....	4 30 a 4 8

Avoine do	2 0 a	2 3
Sarazin do	2 6 a	6 0
Blé d'inde	4 6 a	5 0
LEGUMES —Patates au sac	3 6 a	4 0
Fèves par minot	0 0 a	0 0
Oignons par tresse	2 0 a	2 6
LAITERIE —Œufs par doz	0 11 a	1 0
Beurre frais par lbs	1 3 a	1 6
Do salé do	0 10 a	1 0
Fromage do	0 0 a	0 0
DIVERS —Sucre d'érable do	0 5 a	0 0
Miel do	0 6 a	0 0
Saindoux par lbs	0 10 a	0 11
VIANDES —Boeuf à la livre	0 5 a	0 9
Lard do	0 7 a	0 8
Mouton à la livre	0 4 a	0 7
Agneau au quartier	2 6 a	6 3
Veau à la livre	0 6 a	0 7
Lard frais par 100 lbs	52 6 a	55 0
Boeuf do	30 0 a	40 0
VOLAILLES —Dindes par couple	10 0 a	12 0
Dindes jeunes do	5 0 a	7 0
Oies do	5 0 a	6 0
Canards do	3 0 a	0 0
Poules do	2 6 a	3 0
Poulets do	1 8 a	2 3
GIBIERS —Canards sauvages	2 0 a	2 6
Pleviers au couple	0 6 a	0 7
Bécassines do	1 0 a	1 6
Coqs de bruyères	3 0 a	3 6
Pigeons do	1 0 a	1 0
Perdrix do	3 0 a	0 0
Tourtes 1/2 doz	5 0 a	6 0
Bécasses do	1 1 a	1 3
Lièvres 1/2 couple	1 0 a	1 3

Montréal, 18 nov 1869.

Cuir à semelle, No 1, B A	la livre	23 a 00
Do No 2,	do	20 a 00
Econo No 1		21 a 00
Do No 2		18 a 20
Vache cirée, légère		40 a 41
do do pesant		37 a 40
Veau ciré		60 a 70
Cuir à harnais		25 a 30
Buffle	le pied	14 a 15
Pebble		14 a 15
Vache en Kid		14 a 00
Vache fendue	la livre	27 a 30
Patent uni	le pied	19 a 20
do carlé		17 a 18
Peaux de mouton pesantes	livre	20 a 25
do do légère		25 a 30
Peaux vertes, No 1	la livre	8 a 0
No 2		7 a 8
salées		9 a 00

A KEROACK,
Marchand de Cuir, 505, Rue St Paul.

St Jean, 19 nov 1869.

Fleur, par quart	5 00 a	5 40
par 100 lbs	2 60 a	2 70
de blé d'inde p. 100 lbs	2 15 a	2 25
de sarazin do	1 90 a	2 00
Avoine, par 40 lbs	0 34 a	0 37
Orge, 56	0 56 a	0 60
Graine de lin	0 00 a	1 40
de mil	0 00 a	0 00
Pois, par minot	0 75 a	0 80
Blé, do	1 10 a	0 00
Blé d'inde par 56 lbs	0 80 a	0 90
Sarazin 50	0 40 a	0 45
Œufs par douzaine	0 18 a	0 20
Volailles par couple	0 35 a	0 45
Poulets do	0 20 a	0 30
Oies do	0 90 a	1 20
Dindes do	1 00 a	1 50
Pigeons do	0 10 a	0 12
Beurre frais par livre	0 20 a	0 22
salé do	0 17 a	0 20
Saindoux do	0 20 a	0 00
Miel do	0 10 a	0 12
Lard frais par 100 lbs	9 00 a	10 00
mess par quart	28 00 a	30 00
Boeuf par 100 lbs	3 50 a	6 00
Potates	0 40 a	0 50
Foin do bottes	4 00 a	6 00
Paille do do	2 00 a	3 00
Bois à la corde	3 00 a	4 50

MARCHE DE SHERBROOKE.

Sherbrooke, 18 nov 1869.

Boeuf—par quartier	5 @	7
do livre	5 @	10
Mouton	5 @	6
Agneau	6 @	7
Lard par livre	9 @	10
Beurre—en tinette	20 @	22
do par livre	20 @	25
Fromage	6 @	12
Œufs	17 @	20
Dindes par lb	10 @	12
Poulets	30 @	50
Oies	00 @	00
Patates mint	40 @	50
Sucre d'érable	6 @	9
Sarazin	40 @	00
en fleur par poche	\$2 @	
Avoine par minot	36 @	38
Laine	25 @	26
Foin, par tou	\$ 8 @	10
Paille do	\$ 6 @	0
Bois—dur, sec	\$ 3 @	00
do vert	\$ 2 @	3
Miel, la boîte	00 @	00

ACHETEZ

LA MANCHE AGRICOLE

Commercial et historique

DE

J. B. ROLLAND & FILS
POUR 870.

C'est l'Almanach le plus complet, et il contient une foule de renseignements utiles sur le Clergé et le Gouvernement du Canada, les Cours, les Banques, Lois de Chasse et de Pêches, les Conciles, les Jubilé, des Anecdotes, des Bons mots, etc, etc.

A vendre chez tous les marchands

Prix: 5 Centins

N B—C'est le seul Almanach dont le Calendrier des Fêtes Religieuses soit conforme à l'Ordo.

11 Novembre 1869.



RUCHES A VENDRE

PAR

M. TH. VALIQUET,
DE ST-HILAIRE.

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

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

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

TH. VALIQUET,
Apiculteur.

Station St Hilaire, 8 octobre 1869.

Hotel du Gouvernement

OTTAWA,

Mardi, le 28ème jour de Septembre, 1869.

PRESENT :

SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR-GENERAL EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Honorable Ministre des Finances agissant pour le Ministre du revenu de l'Intérieur, et par et en vertu de l'autorité conférée par la 17ème section de l'Acte 31 Vic. Cap 8, intitulé : " Acte concernant le Revenu de l'Intérieur " Il a plu à Son Excellence en Conseil d'ordonner et il est par le présent ordonné que les règlements additionnels suivants concernant la manufacture en entrepôt des marchandises énumérées dans ces règlements, sont par le présent faits et établis.

REGLEMENTS.

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

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

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

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

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

WM B. LEE,
Greffier du Conseil Privé.

10 Novembre.—30.