

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

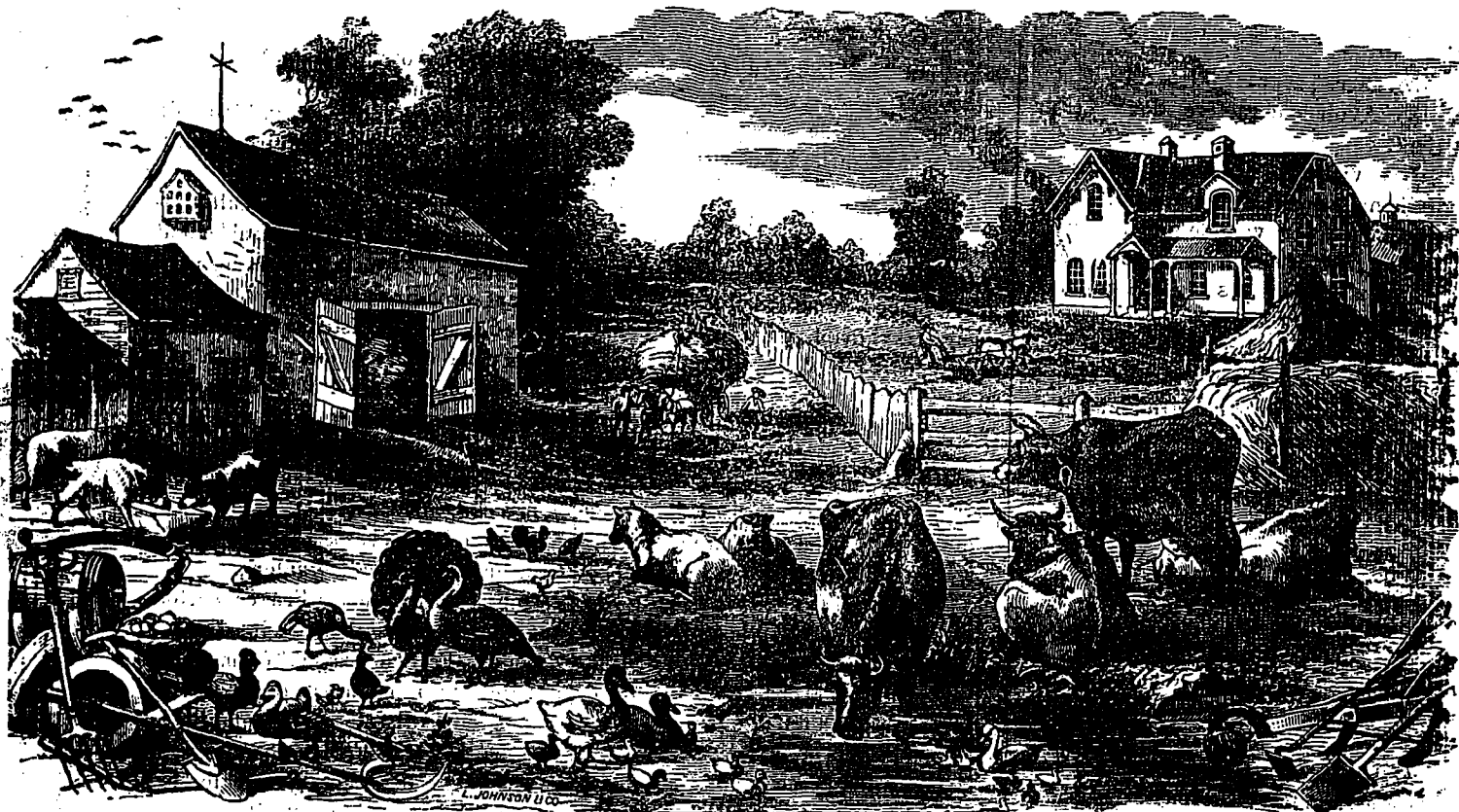
Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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, 24 Août 1870.

No. 47



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 le maison en briques de H. J. Doherty

TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

CHAPITRE VI.

DES TAUREAUX ET DE LEUR CLASSIFICATION.

Les signes caractéristiques des taureaux reproducteurs sont les mêmes que pour les femelles, mais ils offrent moins d'étendue. Chez les mâles, l'écusson prend en dedans, au-dessus des jarrets, va déborder jusqu'au milieu de la face postérieure des cuisses. Comme l'écusson des vaches, celui des taureaux se trouve modifié par des épis.

Il y a pour les taureaux comme pour les vaches dix classes ou familles. Chaque classe se divise en plusieurs ordres; mais nous les réduirons à trois, auxquelles nous donnerons les dénominations suivantes: *bon, médiocre, mauvais.*

Un taureau sera bien marqué et bon reproducteur lorsqu'il n'y aura aucune interruption de poil descendant dans le poil montant de l'écusson; quand le

dessin de l'écusson aura des dimensions grandes, proportionnées à la taille de l'individu, sera recouvert de poil fin; que la peau sera d'une couleur jaunâtre et qu'il s'en détachera des pollicules.

Les taureaux dont les écussons seront petits et recouverts d'un poil gros et se déjetant sur les côtés, procréeront des vaches mauvaises laitières dont le lait sera séreux.

Les taureaux reproducteurs doivent en outre réunir toutes les conditions essentielles, qui dans chaque localité constituent les types de la race pure.

Ces conditions sont:

1o. La couleur de robe préférée dans le pays;

2o. Une taille proportionnée à la race qu'ils sont chargés de régénérer, une construction et une charpente régulièrement établies.

3o. Être de premier ordre dans chaque classe, au point de vue de la transmission des qualités lactifères;

4o. Être aptes à l'engraissement;

50. Être propres au travail ;
30. Avoir le caractère doux et patient.

Les vices de conformation comme les bonnes qualités se transmettent généralement par voie de génération ; si l'on ne tient pas compte de ce fait capital, on n'arrivera pas à une prompte amélioration.

Un taureau-étalon bien nourri peut saillir une ou plusieurs vaches chaque jour, mais il importe grandement de ne lui faire faire la monte que lorsqu'il a atteint l'âge de quinze à dix-huit mois, sans cela, il s'épuiserait et se déformerait très-promptement. La marche ascendante de sa croissance et sa vigueur seraient brusquement arrêtées.

UNE DES CAUSES DU NON-SUCCÈS DE QUELQUES CULTIVATEURS.

Quelqu'un nous rapportait ces jours derniers, un fait renfermant une grande leçon.

Deux cultivateurs dont les propriétés étaient voisines, se rencontrant un jour, l'un dit à l'autre : Nos terres sont également situées, le sol est le même, et cependant, vous récoltez chaque année beaucoup plus que moi ! Comment cela se fait-il ?

La raison de cette différence, répondit l'autre, la voici : C'est que vous, vous dites à vos hommes : *allez travailler*, et moi, je dis aux miens : *allons travailler*.

C'est une réponse pleine de sens, et digne d'être mise sous les yeux de nos lecteurs.

Nous aimons à croire que parmi ceux-ci, il en ait peu qui ne comprennent l'importance du travail bien conduit.

Mais, comme nous, ils ont dû être souvent les témoins de nombreuses fautes commises, sous ce rapport, par quelques cultivateurs de leur connaissance. Combien, en effet, ne voit-on pas de personnes, qui, se fiant sur ce que leurs employés sont des gens consciencieux, ne prennent pas la peine de surveiller eux-mêmes les travaux de leurs fermes ! C'est là un grand malheur. Si le maître d'une exploitation travaille lui-même, s'il donne l'exemple à ses employés, il est hors de doute que l'ouvrage devra être fait plus promptement, et plus soigneusement. Mais, on ne calcule pas le bon effet que produit seulement la présence du chef d'explo-

itation, sur les lieux du travail. Un homme intéressé, peut gagner le salaire de l'homme qui le remplacerait aux travaux, seulement à surveiller ses employés, pourvu qu'il soit lui-même ce qu'on appelle un homme de conduite. Car, il sait faire une bonne distribution de ses hommes ; il sait donner à chacun sa place. Souvent il arrive qu'un engagé travaillant, et plein de bonne volonté, soit incapable de travailler à un certain ouvrage. Or, s'il n'y a là personne qui lui indique un autre genre d'occupation, il continuera à faire l'ouvrage qu'il aura commencé ; mais il le fera mal, et causera plus de dommage que de bien, à celui qui l'emploie. Au contraire, si le maître est là, il appréciera de suite la valeur de chacun de ses employés, et il s'apercevra que tel d'entre eux n'est pas bien à l'endroit où on l'a placé d'abord. Et aussitôt, il le mettra à faire un autre ouvrage qui lui conviendra bien mieux.

Car, sur une ferme un ouvrage ne se présente jamais seule à faire ; il y en a toujours une infinité d'autres ; et cette variété de travaux est une précieuse ressource pour le cultivateur intelligent, en ce qu'elle lui permet d'utiliser de la meilleure manière possible, ses différents employés.

Voilà pourquoi, il vaut toujours mieux pour le propriétaire d'une ferme de dire à ses engagés : *allons travailler*, qu'*allez travailler*.

Nous publions ci-dessous une requête adressée il y a quelque temps au Commissaire d'Agriculture de cette Province par les cultivateurs de Chambly.

Une semblable démarche indique un esprit élevé et des vues larges chez ceux qui en sont les auteurs. Nous voudrions voir les cultivateurs de chaque point du pays s'occuper ainsi des intérêts de leur profession.

St. Hubert 30 juillet 1870.

A l'Honorable Ls. Archambault, Ministre d'Agriculture et des Travaux Publics.

La requête des cultivateurs du comté de Chambly a l'honneur d'exposer ;

Qu'une quantité considérable de foin de la récolte de 1869 n'a pu être vendue, la récolte étant bien trop abondante pour les besoins locaux et que nous n'avons pu exporter le surplus à cause de l'abondance universelle ;

Que la récolte de cette année est

généralement bonne, plus que suffisante pour les besoins du pays ;

Que la température magnifique de cet été nous a permis de faire du foin de première qualité ;

Que la phléole que nous cultivons exclusivement est incomparablement supérieure, à ce que la plupart des pays peuvent produire ;

Que les anciens Districts de Trois-Rivières et de Montréal ont plusieurs milliers de tonneaux de foin à disposer pour le commerce étranger ;

Qu'il nous est impossible de nous défaire de notre foin, si nous n'avons que le marché canadien.

Vos requérans se permettent respectueusement de vous signaler ;

Que l'Europe et la France surtout ont souffert une sécheresse inouïe ;

Qu'en France particulièrement, la récolte du foin est à peu près nulle ;

Que cette disette est d'autant plus sensible pour la France qu'elle vient de s'engager dans une guerre terrible avec la Prusse, qui pourrait entraîner toute l'Europe dans une guerre générale et paralyser pendant plusieurs années peut-être les ressources agricoles du continent ;

Qu'il faut actuellement à la France une quantité considérable de fourrage pour les besoins extraordinaires de sa cavalerie outre ceux de sa consommation locale, qu'elle cherche à se procurer de toutes parts ;

Connaissant votre zèle à remplir dignement les devoirs de la haute position que vous occupez et votre dévouement aux intérêts de la classe agricole, nous nous permettrons de vous prier, — pour faciliter la vente de notre foin, l'un des principaux produits de la Province de Québec ;

De bien vouloir faire connaître au Ministre d'Agriculture de France, la quantité de fourrage, consistant en phléole, dont les cultivateurs de la Province de Québec peuvent disposer (le comté de Chambly seul, pouvant en livrer au commerce au moins trente millions de kilogrammes.)

De donner en France, à ce sujet, la plus grande publicité possible afin de nous assurer un marché avantageux pour notre foin réellement supérieur ;

Et nous ne cessons de prier.

P. B. BENOIT, M. P.

J. B. LALUMIÈRE.

Frs. DAVID, Maire, J. P.

LAURENT BENOIT, J. P.

LOUIS BROUSSEAU, et autres.

LA BASE DE L'AGRICULTURE.

[De la Gazette des Campagnes.]

Le *Cultivateur*, publié à Casal de Montferrat, sous la direction de MM. Ottavi et Massaza, contient un article essentiellement vrai sur l'enseignement et l'éducation agricoles, que nous ne saurions nous dispenser de publier.

Quelle est la base de l'agriculture ? Est-elle le climat, le sol, l'un et l'autre, la théorie des trois agents, celle des rotations, la direction administrative, la comptabilité, ou enfin, comme le veut M. Jamet, le rectum de la vache ? Rien de tout cela, répond l'agronome de Casal : Ce sont là des colonnes, mais non pas la véritable base de l'agriculture. Voulez-vous que je vous dise quelle est cette base ? C'est l'homme lui-même. Oui, l'homme est la base des bases. Sans l'homme, le climat et le sol ne produiraient que des chardons et des épines, le sol de notre planète serait ainsi transformé en une immense brousaille.

La base de l'agriculture, c'est l'homme ! et cette base est d'autant plus ferme, l'édifice qu'elle soutient d'autant plus solide, que l'homme lui-même est plus parfait sous le rapport de l'instruction et de l'éducation agricoles.

La base de l'agriculture, c'est l'homme ! Sans lui aucune amélioration n'est possible. Si vous le laissez dans l'ignorance, l'agriculture reste stationnaire. Si, au contraire, vous vous instruisez à l'école des faits, la seule qui convienne à notre art, l'agriculture fera des pas de géant, même sans engrais, et, qui plus est, sans argent, à son point de départ.

La base de l'agriculture, c'est l'homme ! c'est-à-dire l'instruction et l'éducation agricoles. S'il y avait des écoles appropriées aux besoins de l'agriculture, comme il y en a pour les autres branches de l'activité humaine, on verrait bientôt les cultivateurs dans le vaste champ où se déploie leur intelligence, produire des prodiges comparables à ceux des voies ferrées, des télégraphes, à tous ceux enfin de la mécanique et de l'industrie. Pourquoi, en effet, la science, si féconde en créations de pur agrément, sera-t-elle impuissante ou stérile à l'égard du premier de tous les arts, de l'art le plus noble du genre humain ? ou supposerait-elle le cultivateur plus rebelle à ses enseignements que l'ouvrier qui façonne les métaux

ou transforme les produits de la nature ?

L'instruction est la base, le principe de toute amélioration agricole. L'instruction est tout en agriculture. Avec l'instruction ou l'éducation, l'édifice agricole s'élève jusqu'au comble ; sans instruction, toute construction est impossible. Détournons donc un moment nos regards du faite pour les abaisser et les tenir fixés sur la base, l'édifice s'élèvera infailliblement. C'est par la base qu'il faut commencer.

C'est en vain que l'on préconise la bonne confection des engrais, qui coûte peu et qui rend beaucoup, sans l'instruction et l'éducation agricoles qui éclairent et forment le cultivateur lui-même, la foi, l'excitent à bien faire, le font fougir de sa paresse et de ses hillons.

C'est en vain que l'on recommande les labours profonds et l'ameublissement du sol en été, parce que celui qui manque de foi manque aussi d'énergie.

C'est temps perdu que de recommander la rotation des cultures à qui n'a ni compris ni la portée agricole et économique.

C'est temps perdu que de répéter mille fois l'adage éternel : *Ayez du bétail, si vous voulez avoir du pain*, sans qu'on en comprenne en vérité la portée, sans considérer que, pour produire beaucoup de pain avec beaucoup de bétail, il faut doubler et même quadrupler le capital d'exploitation.

C'est temps perdu, enfin, de crier qu'il faut à l'agriculteur des capitaux et du crédit. Sans l'éducation et l'instruction agricoles, il n'y aura pas de banques, ou s'il s'en établit, elles ne produiront pas l'effet désiré ; elles seront au service d'un petit nombre de privilégiés, de ceux surtout qui possèdent une instruction spéciale. Avec l'instruction les banquiers pousseront comme des champignons, parce que l'instruction donne le crédit, et le crédit est l'essence, l'âme de la banque.

L'instruction et l'éducation valent pour le cultivateur mille fois plus que l'argent.

Il y a des riches propriétaires qui se sont ruinés en quelques années faute d'éducation vraiment agricole.

D'un autre côté, il existe de petits propriétaires qui se sont enrichis, en vendant leurs terres pour se faire..... devinez quoi..... Pour se faire..... fermiers ! Ils n'avaient pas de fonds, et

leur éducation agricole leur a servi de banquier, ils n'ont pas eu besoin de banque pour se procurer de l'argent.

L'éducation agricole vaut mieux que l'argent. Qui la possède bâtit sur le roc ; qui la propage est un bienfaiteur. Qui, pour ainsi dire, favorise la propagation, ne le fait pas, est ignorant ; qui est chargé de la propager, et ne s'en soucie pas, est un aveugle, on peut même dire un mauvais citoyen.

L'éducation agricole est préférable aux capitaux matériels. Sans elle, toutes les forces physiques du cultivateur, et par suite, cette puissance de premier ordre pour les nations, qu'on appelle le climat et le sol, restent pendant des lustres et des siècles à peu près improductives.

Que l'on propage donc l'instruction agricole, et tout ce qui sera possible de savoir sera mis en œuvre pour donner à cette puissance, le mouvement, la vie, la fécondité : la physique, la chimie, la mécanique, l'économie, la comptabilité, l'eau, le feu, l'air, la lumière, l'électricité ; de plus, la politique, l'industrie, le commerce, les associations, les conversations, les amusements....., tout tournera à l'avantage de l'agriculture, qui elle-même tournera au profit de tous en mettant libéralement ses bienfaits à la portée de tous.

Puisse cette vérité être bien comprise ! Puissions-nous un moment détourner nos regards du sommet de la pyramide agricole pour les abaisser vers la base !

A. DE LAVALETTE.

CULTURE DU TABAC.

M. l'Éditeur,

Je lisais dernièrement sur un numéro de la *Gazette des Campagnes*, celui du 5, je crois, qu'un M. Desrochers a du tabac de 29 pouces de long sur 14 de large. L'année dernière, paraît-il, il en a récolté 43 livres d'excellent. J'en ai dans mon jardin de 36 pouces de long sur 24 de large ; depuis quelques années, j'en récolte en moyenne plus de 100 livres. Quand on le fume, il a l'odeur et le goût des meilleurs cigares de Havane. C'est du tabac à larges feuilles ; les cotons ou fibres des feuilles ne sont pas si gros que ceux du Connecticut, par conséquent, il est plus profitable.

JEAN HUOT, cultivateur.
Ange-Gardien, 14 août 1870.

CORRESPONDANCE

Monsieur le Rédacteur,

Veillez m'accorder un petit espace dans vos colonnes pour faire connaître à vos lecteurs une recette importante. Je veux attirer leur attention sur le thé appelé par les anciens "thé militaire." Les qualités de cette plante sont encore peu connues dans notre pays, bien qu'en France elle soit d'un usage assez commun. Ceci doit faire disparaître les préjugés que nous pourrions avoir contre le breuvage que j'indique à tous les canadiens économes.

L'arbuste qui produit les feuilles à thé pousse ordinairement dans les terrains sablonneux ou renfermant de l'argile quelque fois même sur les bords des chemins publics. Sa hauteur n'exède pas 2½ pieds. Les feuilles sont toutes attachées à la tige par une et ordinairement unique, qui se termine par un bouquet de fleurs violettes ayant une forme conique. Voici comment on prépare les feuilles après en avoir déposé l'abrisseau qui les portait ;

On les fait tremper dans l'eau bouillante pendant deux minutes, après quoi on les expose sur une grille de bois ou un fourneau chauffé modérément et laisse la dessiccation s'opérer jusqu'à ce que le fourneau soit complètement refroidi. On met alors le thé en casse et la préparation est finie.

Par ce procédé, on se procure à peu de frais un excellent breuvage préférable au thé noir qui nous vient de la Chine. Pour cela, il faut se hâter, car les feuilles tombent ou perdent leur saveur à la fin d'août. Empressons-nous donc. Tâchons de garder les milliers de piastres que les populations rurales fournissent aux marchands. Sans désirer leur ruine, servons nos propres intérêts, car le proverbe dit avec raison : charité bien ordonnée commence par soi-même.

Veillez me croire,
Votre, etc.,

J. CHICOINE.

St. Pie, 23 août 1870.

CONSEILS POUR LE MOIS D'AOUT.

—Que les clôtures de vos champs soient en bon ordre, surtout à cette époque de l'année où les animaux peuvent occasionner tant de dommages.

—Veillez à ce que les insectes et les vers ne détruisent ni vos arbres fruitiers ni vos plantes.

—Si vous avez du loisir et de l'ar-

gent, c'est le meilleur temps pour voyager, voir vos amis, aller aux eaux et à la campagne. Si l'un ou l'autre vous manque, surtout le dernier, restez chez vous, voyez à vos affaires et ne dépensez aucun argent inutilement.

—Une promenade en Canada est toujours agréable, mais elle l'est surtout pendant le mois d'août, à cause de la beauté du paysage, des belles récoltes et de la fraîcheur relative du climat.

—Pour le confort et l'agrément, les bateaux à vapeur sont de beaucoup préférables aux chemins de fer.

—Les fruits que l'on récolte soi-même ont une saveur particulière, qui les fait aimer davantage.

—Ne prenez jamais de bain immédiatement après un repas ; attendez que la digestion soit faite.

—Si vous avez un tempérament bilieux, débarrassez-vous de votre excès de bile, avant qu'elle devienne trop abondante et occasionne une maladie grave.

FORME OU RING-BONE.

En réponse à la question : "Comment faire disparaître un Ring bone ?" Je vais vous indiquer un remède bien certain : du moment que vous vous apercevez qu'un cheval en est atteint, prenez de l'huile de charbon, frottez-en bien la corne, en montant ; cela pourra causer des gales, mais ne vous découragez pas, frottez tous les deux jours, ensuite tous les trois jours, pendant quinze jours ou un mois. Je garantis ce remède, car j'en ai sauvé un moi-même, et le plus habile connaisseur ne pourrait pas s'apercevoir que mon cheval en a été atteint.

[Saine Agricole.]

On devrait faire perdre l'habitude qu'ont certains enfants de tuer les crapauds. Ces derniers sont utiles à l'agriculture : ils détruisent une foule de vers et d'insectes qui ravagent nos moissons et nos jardins.

En général les parents devraient empêcher les enfants de tuer ou maltraiter toute espèce d'animaux ou d'oiseaux inutilement ; Dieu a créé ces êtres pour notre service, prenons-garde d'en abuser.

CONSERVATION DU MIEL.

Le miel d'été ou d'automne n'est pas si propre à être conservé que celui du printemps, parce qu'il s'épaissit plus vite.

Le miel exposé à l'air s'altère promptement : il s'aigrit et devient presque liquide. Il faut donc avoir soin de le mettre dans les vases de verre ou de terre bien vernissés ; si quelque corps étranger se trouve à la surface, il faut l'extraire et ne jamais ajouter du nouveau miel sur du vieux, car l'un fait gâter l'autre ; Il vaut infiniment mieux diviser le miel en plusieurs parties que de le couler dans un grand pot que l'on ne peut ouvrir sans causer une légère altération à la surface. Il faut le recouvrir d'une feuille de papier imbibée d'esprit de vin ou d'eau-de-vie, et ensuite d'une seconde feuille de papier sec ou huilé qu'on lie autour du bord du vase afin de le préserver du contact de l'air. Ainsi préparé, le miel peut se conserver très-longtemps, pourvu qu'on ait soin de le mettre dans un lieu sec et frais.

Quelques personnes se bornent à le recouvrir d'un simple couvercle de terre ; c'est par cette raison qu'on trouve souvent du miel à moitié liquéfié, légèrement aigrelet, et dénué de ce parfum qui en fait le charme.

[La ferme.]

LA RÉCOLTE DANS LES TOWNSHIPS.— Un correspondant qui a visité la partie Sud des Cantons de l'Est écrit au *News* de St. Jean que partout les cultivateurs sont bien plus satisfaits qu'il y a un mois ou deux. Ils anticipent une récolte aussi bonne que la moyenne. Le foin est devenu assez abondant. Dans des endroits où l'on demandait de \$14. à 16. le tonneau pour cet article, il y a quelques semaines, on l'offre maintenant pour \$9. Dans Dunham, beaucoup de cultivateurs en ont récolté plus que l'an dernier, et partout il est de meilleure qualité. L'avoine a une très belle apparence. Le blé d'Inde n'a jamais été plus beau. L'orge et les pois sont en général très passables et le blé, bien qu'il s'en sème peu dans ces régions, promet un rendement considérable. Les légumes seules n'annoncent pas le même succès. Cela est dû à la grande sécheresse, mais les dernières pluies ont dû leur faire beaucoup de bien. Les fruits abondent ; les pommiers et les pruniers sont tellement char-

gés, que les branches s'en détachent sous le poids des fruits.

Dans l'ensemble on peut donc se reposer dans l'avenir avec assez de confiance. Même en supposant que la récolte soit faible, les cultivateurs sont assurés qu'ils vendront à gros prix. La guerre d'Europe va rendre les denrées rares et chères, et les marchés du Canada se sentiront des demandes ou de leurs résultats. Cela pourrait bien aussi activer notre industrie. Si tout cela arrive, on n'aura pas trop à se plaindre en Canada.—*Pionnier*.

Faits-Divers.

FÊTE AGRICOLE ET INDUSTRIELLE A ST. PIERRE.

—o—

Il y aura inauguration d'une Machine à broyer le lin chez M. Joseph Chicoine à St. Pie, Dimanche le 28 Aout à 4 heures P. M.

Cette fête a un caractère agricole tout particulier : nous encourageons les cultivateurs des campagnes environnantes et tous les amis de l'agriculture à y assister.

L'OREILLE.

LA PERCEPTION.

Examinons successivement les diverses parties de l'oreille, afin de connaître le rôle de chacune d'elles et de juger de leur importance.

Le pavillon est simplement un accessoire, mais cependant il n'est pas inutile. Réuni au tuyau auditif, il forme une sorte d'entonnoir rassemble les mouvements vibratoires et les dirige vers le tympan.

Voulez-vous vous rendre compte de son rôle ? observez-en les mouvements chez les animaux, où il offre un certain développement, le chien, par exemple. Quelque bruit l'inquiète-t-il ? nous le voyons dresser l'oreille, diriger les pavillons du côté d'où vient le bruit ou les tourner, vers les divers points de l'espace quand la source du bruit lui est inconnue. Enfin, s'il a peur, s'il a commis une faute, il porte l'oreille basse ou fuit en rejetant les pavillons en arrière.

Chez l'homme, les pavillons sont à peu près immobiles ; mais si une personne a l'oreille dure ou si un léger bruit la préoccupe et qu'elle y prête l'oreille,

aussi-tôt elle incline la tête, contracte la narine, l'œil et le coin de la bouche voisins de l'oreille qui écoute. Tout ce côté de la face est crispé, on dirait que tous les efforts ont pour objet de modifier la forme du pavillon, de manière à recueillir un plus grand nombre de vibrations.

Voyons maintenant le rôle du tympan.

Parmi les vibrations qui pénètrent dans le conduit les unes l'atteignent directement, les autres frappent sur les parois du conduit, sont réfléchies, et finissent par y parvenir après une ou plusieurs réflexions. Ainsi le tympan se met à vibrer à l'unisson du corps sonore. Ce que fait la corde de violon, cette membrane le répète fidèlement.

Mais il faut pour cela, que le tympan soit en rapport avec l'atmosphère par ses deux faces, afin qu'il soit également pressé des deux côtés. De là l'utilité de la trompe d'Eustache, qui établit la communication entre la caisse et la bouche. Le tympan, également pressé des deux côtés, reste sensiblement plan.

Supposez, au contraire, la caisse fermée et la pression de l'atmosphère s'exerçant seulement sur la face extérieure, le tympan peut devenir concave ou convexe, et alors il entre moins facilement en vibration et l'audition est confuse. C'est ce qui arrive quelquefois à la suite d'un éternuement violent la trompe d'Eustache est subitement fermée ; l'air de la caisse isolé à une force élastique différente de la pression extérieure, et on entend moins bien. Bientôt après, les parois du tuyau, qui s'étaient un instant collées, se séparent ; l'air extérieur arrive de nouveau par la bouche : l'audition se rétablit.

On peut hâter ce moment en imitant le mouvement que l'on fait pour avaler.

On voit, par le rôle qu'il joue, que le tympan est plus important que le pavillon ; que l'absence de cette membrane influera sur la sensibilité et la délicatesse de l'ouïe.

Passons maintenant à la chaîne des osselets.

Suspendue dans la caisse et s'arc-boutant, pour ainsi dire d'une membrane à une autre, elle peut faire éprouver à ces membranes des tensions variables et les rendre ainsi propres à recueillir des vibrations diverses et plus ou moins rapides.

On sait qu'au dessous de seize vibrations il n'y a pas de son pour l'oreille la plus unie et la plus exercée ; les vibrations sont alors trop lentes, et les sons qui en résultent trop graves ; et au dessus de cinquante mille vibrations sont trop rapides, et les sons résultant trop aigus.

Entre ces limites sont donc compris tous les sons que nous pouvons apprécier et dont la musique fait usage.

On peut juger par là que l'échelle des sons ne le cède pas à la plus riche palette pour les ressources qu'elle offre à l'artiste.

On comprend généralement la nécessité d'un appareil aussi compliqué que l'oreille pour percevoir, non-seulement des sons isolés, mais des groupes de sons divers, et des combinaisons variées de ces mêmes sons.

Les osselets peuvent manquer sans que la surdité en résulte, mais l'appareil sera moins complet et partant moins délicat.

C'est seulement si l'un des petits os, l'étrier, est détaché, que dans sa chute, il entraîne la cloison qui forme la fenêtre ovale.

Alors le liquide qui baigne les filets du nerf acoustique s'écoule, et le nerf ne peut plus saisir les vibrations.

Ainsi, en avançant de l'extérieur à l'intérieur, du pavillon au nerf acoustique, nous trouvons des parties de l'oreille de plus en plus importantes. D'abord l'oreille externe, c'est-à-dire le pavillon et le conduit auditif qui constitue le collecteur de vibrations ; puis l'oreille moyenne c'est-à-dire le tympan, la caisse et les osselets, auxiliaires utiles pour l'appréciation délicate et précise des vibrations ; enfin l'oreille interne, c'est-à-dire le vestibule, les canaux semi-circulaires, le limaçon et le nerf acoustique, indispensables à la perception et à la finesse de la sensation.

Ces dernières parties de l'organe de l'ouïe sont soigneusement abrités dans un os du crâne que sa dureté, son épaisseur et sa forme ont fait nommer le rocher.

RECETTES.

Contre les vers chez les enfants.—Faites une forte infusion de sauge dans laquelle vous ferez dissoudre une petite quantité de saleratus ; sucez la liqueur et ajoutez un peu de lait si vous le désirez.

Pour empêcher les bouilloires de se couvrir de chaux.—Souvent les eaux employées pour les usages domestiques sont chargées d'une quantité considérable de carbonate de chaux qui s'y tient en suspension à l'aide d'un excès d'acide carbonique. Lorsqu'on fait bouillir ces eaux, l'acide carbonique se dégage et la chaux ou plutôt le carbonate de chaux se précipite au fond du vase. Il tapisse alors toute la partie interne de la bouilloire [bombe ou canard] d'une croûte calcaire qui diminue l'action du feu et retarde l'ébullition de l'eau. Pour prévenir cet inconvénient on jette dans la bouilloire, une écaille d'huître sur laquelle la chaux viendra se déposer au lieu d'encroûter les parois intérieurs de la bouilloire,

DESTRUCTIONS DES PUCERONS PAR LE TABAC.

Il est peu de nos lecteurs qui ne savent qu'une forte décoction de tabac est toujours plus ou moins efficace pour opérer la destruction des pucerons. En prenant une pinte de cette nicotine à laquelle, on ajoute cinq pintes d'eau, on obtient un mélange qui, projeté sur les parties attaquées par les pucerons, fait mourir ceux-ci. Si deux jours après cette opération on s'apercevait qu'il y a encore des pucerons, on recommencerait une seconde aspersion. Il est bien rare qu'on soit obligé d'aller au-delà de deux fois.

MOYEN POUR OBTENIR DE GROS ŒUFS.

Un fermier nourrit ses poules de manières qu'elles lui font des œufs d'un poids énorme, quelquefois deux ou trois jaunes en hiver comme en été. Voici sa méthode : Il prend une mesure de gousses de lin sans graines, qu'il met dans un four médiocrement chaud pour les sécher ; il les fait battre ensuite comme des grains et les met dans l'eau bouillante ; il y mêle une mesure de son de froment, et autant de farine de gland ; il en fait une pâte avec une quantité d'eau proportionnée et en nourrit ses poules, qui lui payent richement sa peine.—*Revue d'économie rurale.*

—M. Cochrane, de Compton, a acheté dernièrement des animaux de race en Angleterre qui viennent d'arriver par le *North American*. Une vache, entr'autres, lui coûte \$8,000.

Les gens de la campagne étaient en petit nombre au marché Bonsecours vendredi, ceci est dû au feu qui sévit dans les bois et empêche les bateaux à vapeur de marcher. Le nombre des acheteurs étaient considérables et tous les effets apportés se sont vendus à un haut prix, excepté les fruits qui sont en quantité et se vendent à des prix très réduits. Les fruits de jardins sont en abondance, mais les choux sont rares. Les patates sont d'une qualité supérieure cette année. Le beurre salé est en demande et sont à la hausse. Les viandes fraîches sont rares et très difficiles.

A propos de la récolte, j'ai eu le plaisir de converser longtemps avec le Rvd. M. Gaboury, curé de St. Marcel, arrivant d'une excursion dans la vallée de la Mantawa. Il y possède une ferme dans la petite colonie des Rvds. M. M. Brassard et Primeau. Il m'informe que là le foin est venu en abondance et que le grain y a la plus belle apparence. C'est à pleines clôtures et à rouler, comme disent les gens. Les colons sont donc dans l'abondance et dans la joie. Outre cela, la pêche abonde dans cette contrée, dont M. Gaboury fait les plus grands éloges, tant sous le rapport de la beauté que de la qualité du sol. Il ne craint pas de dire que c'est là que se trouvent les plus belles comme les meilleures terres du Canada.

—*Pionnier*

BULLETIN COMMERCIAL.

La semaine qui vient de finir a vu peu de transaction à Montréal, surtout pour le marché à la fleur qui est de 25 cts meilleur marché sur le marché en gros. Le montant de quarts de fleur au magasin et dans les moulins était de 120,925 quarts, le 15 Août 1870, contre 52,976 l'an dernier à la même date.

Le marché aux farines est tranquille cet avant-midi. Pas de changements dans les prix depuis la fermeture du marché hier. Des ventes pour consommation locale comprenant quelques petits lots de farine forte, ont été faites à \$5.80 et 5.90. Reçu par le Grand Tronc : 2,724 grst.

Farine par 196 lbs.—Supér. Extra, \$6.40 à \$6.50 ; Extra \$6.00 à \$6.10 ; de Goût \$5.50 à \$5.75 ; Superfine blé du Canada \$5.25 à \$5.30 ; Superfine blé de l'Ouest \$4.90 à \$5.00 ; Superfine forte du Canada, \$5.50 à 5.60 ; farine forte de Boulanger \$5.75 à \$6.00 ; superfine blé de l'Ouest (Canal Welland) \$5.25 à \$5.30 ; marques de la cité superfine blé de l'Ouest \$5.25 à \$5.35 ; Superfine du Canada No 2 ; \$4.75 à \$4.90 : No 2 des États de l'Ouest \$4.75 : Fine \$4.40 à \$4.50 ; Moyenne \$4.00 à \$4.25 ; Farine en sac du Haut-Canada \$2.90 par 100 lbs. selon la qualité ; farine en sac de la cité (livrée) \$3.00.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Tranquille, \$5.25, selon la qualité

Blé par mts de 60 lbs.—Aucune transaction. No 2 Milwaukee et Chicago du printemps nominal à \$1.07½ en entrepôt.

Pois, par 66 lbs.—Peut être coté à \$7½ à 90c.

Orge, par 48 lbs.—Mes côtes sont nominables à 70c.

Avoine, par mts de 32 lbs.—Dernière vente pour exportation à 38 à 40c.

Saindoux, par lb.—Lourd, à 14c.

Lard, par quart de 200 lbs.—Ferme Mess \$25.00 à \$26.50 ; mess mince \$26.50 à \$27.00 ; prime mess, \$24.00 à \$24.50 ; prime, \$22.00 à \$22.50.

Beurre, par lb.—20 à 20½c pour le commerce de la cité.

Fromage par lb.—Ferme : 11½ à 11¾ pour manufacture de choix.

Alcalis, par 100 lbs.—Premières \$6.50 ; secondes \$5.75.—Perlasse nominale \$7.35.

Voici sur la récolte en France un correspondant :

Terminée dans le midi, la moisson est actuellement en pleine activité dans le centre de la France.

“ Sur tous les points on coupe les blés et, d'après les renseignements transmis par un correspondant agricole, le pe santour des gerbes, leur grand nombre et la qualité du grain assurent une bonne récolte, plus satisfaisante qu'on ne l'e-pérait.

“ Les seigles rendront autant que les froments. Les avoines laissent à désirer ; la totalité n'a pas une parfaite maturité, une grande partie est encore verte, ce qui en diminue la valeur. Cependant, on général, la récolte ne sera pas mauvaise.

“ L'abondance des fruits sera considérable et de bonne qualité, selon les apparences. Les foins deviennent de plus en plus rares, et l'on se prémunit contre les éventualités de l'hiver.

L'agriculteur sait que la patate contient cette année beaucoup de substance alimentaires ; aussi se propose-t-il de la donner hachée, avec une addition de farine, de pois, seigle et de fèves qui sera aussi très abondante.

On dit que la récolte de foin est complètement nulle en France et en Angleterre. Le *Times*, de Londres, annonce que dans les campagnes anglaises le foin se vend déjà \$40 le cent bottes. Il est encore plus cher en France, à raison de la consommation de l'armée. Les deux pays seront forcés d'importer du fourrage pour hiverner les animaux.

En cette ville, le 24 du courant, à la résidence de son fils, de Théophile Dupont, Sieur Charles Dupont, bourgeois ci-devant de St. Damase, à l'âge avancé de 75 ans, 7 mois et 2 jours.

Les funérailles auront lieu vendredi, le 26 du courant, à St. Damase ; le convoi funèbre laissera la demeure de son fils, à St. Hyacinthe à six heures du matin. Les parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation.

Montréal 19 aout 1870.

FARINE—Blé par 100 lbs.....	16 0 a 17 0
Farine d'avoine.....	10 6 a 10 0
Do de blé-d'inde.....	9 6 a 11 0
Do de sarazin.....	9 0 a 10 3
GRAINS—Blé par minot.....	0 0 a 0 0
Orge do.....	2 6 a 3 6
Pois do.....	4 6 a 5 0
Avoine do.....	2 6 a 4 0
Sarazin do.....	2 9 a 3 6
Blé-d'inde.....	4 0 a 4 6
LEGUMES—Patates au sac.....	3 0 a 4 8
Fèves par minot.....	7 6 a 0 0
Oignons par tresse.....	0 5 a 0 6
LAITERIE—Œufs par doz.....	0 9 a 1 0
Beurre frais par lbs.....	1 3 a 1 6
Do salé do.....	0 10 a 11
Fromage do.....	0 9 a 1 0
DIVERS—Sucre d'érable do.....	0 6 a 0 6
Miel.....	0 6 a 0 7
Saindoux par lbs.....	0 0 a 1 8
VIANDES—Boeuf à la livre.....	0 4 a 0 9
Lard do.....	0 7 a 0 8
Mouton à la livre.....	0 6 a 0 7
Agneau au quartier.....	2 6 a 6 7
Veau à la livre.....	0 4 a 0 6
Lard frais par 100 lbs.....	40 0 a 45 0
Boeuf do.....	25 0 a 30 0
VOLAILLES—Dindes par couple.....	10 0 a 12 0
Dindes jeunes do.....	4 0 a 6 0
Oies do.....	5 0 a 6 0
Canards do.....	3 6 a 4 0
Poules do.....	3 0 a 3 9
Poulets do.....	1 3 a 2 0
GIBIERS—Canards sauvages.....	0 0 a 0 0
Pigeons.....	1 0 a 1 3
Perdrix.....	0 0 a 0 0
Lièvres 1 couple.....	0 0 a 0 0
Foin, 1re qualité par 100 lbs.....	\$6 a 8
2me qualité.....	5 a 6
Paille, 1re qualité.....	3 a 4

Québec, 19 Aout 1870

FLEUR—extra supérieure.....	\$7 00 a 7 50
Extra.....	6 80 a 7 25
Fancy.....	6 00 a 6 15
Superfine No 1.....	5 50 a 5 60
Do forte.....	6 00 a 6 30
Do No 2.....	5 20 a 5 30
En poche No 1 p 100 lbs.....	2 65 a 2 80
Grain p bri de 200 lbs.....	6 00 a 6 25
Farine d'avoine.....	6 00 a 6 25
Do de blé-d'inde, blanch par 200 lbs.....	4 50 a 4 75
Do do do do jaune.....	4 50 a 4 70
VIANDES—Boeuf, par 100 lbs.....	8 00 a 8 50
Do par livre.....	0 6 a 0 10
Mouton do.....	0 10 a 0 12
Agneau par quartier.....	0 60 a 1 00
Lard frais par 100 lbs.....	9 50 a 10 00
Do par livre.....	0 9 a 0 11
Lard salé do.....	0 13 a 0 14
Jambon frais.....	0 10 a 0 12
Do salé et fumé.....	0 14 a 0 15
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs.....	14 0 a 0 00
Do par lbs.....	0 8 a 0 10
M. rue verte par bri.....	4 25 a 4 25
Do en paquet.....	0 0 a 0 0
Do par lbs.....	0 2 a 0 3
Morue sèche par quintal.....	5 25 a 5 50
Huile de morue par gallon.....	0 0 a 0 61
Hareng du Labrador.....	3 50 a 4 50
DIVERS—Beurre frais par livre.....	0 20 a 0 21
Do salé do.....	0 17 a 0 18
Volailles par couple.....	0 70 a 0 00
Dindes do.....	2 50 a 0 0
Oies do.....	1 50 a 1 75
Canards do.....	0 00 a 0 00
Patates par minot.....	0 25 a 0 40
Oignons par baril.....	0 00 a 0 00
Avoine par minot.....	0 50 a 0 60
Pois do.....	1 65 a 1 00
Œufs, par doz.....	0 13 a 0 14
Fromage par lbs.....	0 13 a 0 14
Sucre d'érable p lbs.....	0 8 a 0 9
Pommes par bri.....	3 50 a 4 00
Laine p lbs.....	0 28 a 0 33
Bois par cordes, 2 1/2 p.....	2 25 a 2 90
Foin par 100 bottes.....	7 0 a 8 50
Paille do.....	3 50 a 4 00

PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb. 9 50 a 10 00
De moutons, non prép. ch. 0 50 a 1 00
Do veau do p lb. 0 15 a 0 0

St Jean, 19 aout 1870.

Fleur, par quart.....	6 25 a 6 50
par 100 lbs.....	3 20 a 3 30
de blé d'inde p. 100 lbs.....	2 30 a 2 40
de sarazin do.....	2 00 a 2 25
Avoine, par 40 lbs.....	0 40 a 45 0
Orge, 56.....	0 00 a 0 60
Graine de lin.....	1 25 a 1 40
de mil.....	2 00 a 0 50
Pois, par minot.....	0 90 a 1 00
Blé, do.....	1 15 a 0 00
Blé d'inde par 56 lbs.....	0 80 a 0 95
Sarazin 50.....	0 40 a 0 50
Œufs par douzaine.....	0 12 a 0 15
Volailles par couple.....	0 40 a 0 50
Poulets do.....	0 25 a 0 40
Oies do.....	1 00 a 1 50
Dindes do.....	1 50 a 2 00
Pigeons do.....	0 10 a 0 12
Beurre frais par livre.....	0 20 a 0 25
salé do.....	0 15 a 0 17
Saindoux do.....	0 16 a 0 20
Miel do.....	0 10 a 0 12
Patates.....	0 45 a 0 50
Lard frais par 100 lbs.....	\$8 50 a 9 00
mess par quart.....	19 00 a 30 00
Boeuf par 100 lbs.....	5 00 a 7 50
Foin do bottes.....	6 00 a 8 00
Paille do do.....	1 50 a 2 00
Bois à la corde.....	3 00 a 5 00

Sorel, 19 aout 1870.

Fleur par quart.....	3 00 a 0 00
do do cent lbs.....	2 00 a 2 60
do Bled-d'Inde do.....	0 00 a 0 00
Avoine par 40 lbs.....	0 40 a 0 50
Orge par 56 lbs.....	0 60 a 0 80
Mil par 48 lbs.....	0 00 a 0 00
Pois par minot.....	1 00 a 0 00
Blé do do.....	0 00 a 0 00
Bled-d'Inde, do do.....	0 00 a 0 00
Sarrasin, do do.....	0 40 a 0 60
Patates do do.....	1 00 a 1 20
Œufs par douzaine.....	0 15 a 0 18
Volailles par couple.....	0 60 a 0 70
Oies do do.....	0 00 a 0 00
Dindes do do.....	1 20 a 1 25
Pigeons do do.....	0 00 a 0 00
Beurre frais par lb.....	0 00 a 0 25
do salé do.....	0 15 a 0 16
Saindoux par lb.....	0 18 a 0 20
Miel do do.....	0 12 a 0 12
Lard frais par cent lbs.....	8 00 a 9 00
do mess par quart.....	20 00 a 25 00
Boeuf par cent lbs.....	5 00 a 6 50
Foin par cent bottes.....	6 50 a 7 00
Paille do do.....	2 00 a 3 00
Bois à la cord.....	2 50 a 5 00

PRIX DU MARCHÉ D'ACTON.

20 Aout 1870.

Fleur en poche.....	2 25 a 0 00
Avoine par minot.....	0 50 a 0 60
Goudriole dito.....	0 43 a 0 50
Pois à soupe par minot.....	1 00 a 0 90
Blé-d'Inde par minot.....	0 90 a 1 00
Sarrasin dito.....	0 55 a 0 60
Poules par couple.....	0 40 a 0 60
Poulets par couple.....	0 25 a 0 40
Boeuf par livre.....	0 5 a 0 10
Moutons par coté.....	0 40 a 0 60
Lard par lbs.....	0 10 a 0 15
Lard par 100 lbs.....	10 50 a 11 00
Patate par minot.....	0 50 a 0 60
Beurre frais par lbs.....	0 20 a 0 22
dito salé.....	0 20 a 0 22
Sucre d'érable par lbs.....	0 13 a 0 00
Suif par lbs.....	0 15 a 0 16
Foin par 100 bottes.....	5 50 a 6 00
Paille par botte.....	0 05 a 0 06
Miel la livre.....	0 12 a 0 15
Savon du pays.....	0 10 a 0 00
Oignons par tresse.....	0 25 a 0 30

Montréal, 20 aout 1870.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre.....	24 a 26
Do No 2, do.....	21 a 23
Slaughter.....	25 a 27
Rough.....	26 a 27
Œrcono No 1.....	22 a 24
Do No 2.....	20 a 22
Vache cirée, légère.....	42 a 45
do do pesant.....	40 a 42
Veau ciré.....	70 a 75
Cuir à harnais.....	30 a 33
Buffle..... le pied.....	15 a 16
Pebble.....	15 a 16
Vache en Kid.....	12 a 14
Vache fendue..... la livre.....	30 a 35
Patent uni..... 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.....	9 a 9 1/2
No 2.....	7 1/2 a 9
salées.....	8 1/2 a 9

A. KEROACK,
Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.



PROVINCE DE QUÉBEC.
CHAMBRE DU PARLEMENT.

BILLS PRIVÉS.

LES personnes qui se proposent de s'adresser à la Législature de la Province de Québec pour obtenir la passation de BILLS PRIVÉS ou LOCAUX, portant concession de privilèges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de régler des arpentages ou définir des limites, ou de faire toute chose qui aurait l'effet de compromettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que, par les règles du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législative respectivement (lesquelles règles sont publiées au long dans la "Gazette Officielle de Québec"), elles sont requises d'en donner DEUX MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande), dans la "Gazette Officielle de Québec," en anglais et en français, et aussi dans un journal anglais et dans un journal français publiés dans le district concerné, et de remplir les formalités qui y sont mentionnées. Le premier et le dernier de tels avis devant être envoyés au Bureau des Bills Privés de chaque Chambre.

Toutes pétitions pour Bills Privés doivent être présentées dans les "trois premières semaines" de la session.

BOUCHER DE BOUCHERVILLE,

Greffier du Con. Lég.

G. M. MUR,

Greffier de l'Ass. Lég.

Québec, 4 juillet 1870.

HOTEL DE L'UNION DU PEUPLE

EN FACE DU PALAIS DE JUSTICE,

MARIE-VILLE.

FRANCOIS DUROCHER, PROPRIÉTAIRE.

Il aura constamment des chevaux et voitures à louer. Ses Écuries seront spacieuses, chaudes et bien tenues.
Sto. Marie, 1er Avril 1869.

A VENDRE à des conditions libérales une très belle propriété située dans un endroit avantageux pour le commerce de grains, dans le Diocèse de St. Hyacinthe cette propriété comprend une maison bien finie avec cuisine adjacente, magasin, hangars et autres bâtisses, le tout avantageux pour tenir commerce. La dite propriété occupée depuis un grand nombre d'années comme maison de commerce.

S'adresser à
GAUTHIER, MAYRAND & Co.
à Montréal Rue des Commissaires.
10 août 1870.

Terre à Vendre.

Une terre située dans le deuxième Rang de Stukely Nord, à 3 milles de l'Eglise de N.-D. de Bonsecours et à 3 milles du village de Laurenceville, de 4½ arpents sur 23. 100 arpents en bon état de culture avec bâtisses et maison confortables le reste de la terre est de bon bois, comprenant une sucrerie de 300 arables.

De plus l'acquéreur pourra aussi se procurer 10 bonnes vaches 20 moutons et autres animaux de ferme que le soussigné vendra à bon marché.

Conditions faciles et libérales.

Pour plus de détails s'adresser au Dr. Frégeau, à Laurenceville, ou au propriétaire soussigné à l'Ange-Gardien au dépôt de St. George.

ONÉSIME BOISVERT.
Canrobert, 28 juin 1870.

CHESTER WHITE HOG.

La vignette ci-dessus représente un cochon de l'espèce si remarquable et si avantageusement connue sous le nom ci-dessus. Cette espèce n'est pas originale, mais elle provient d'un croisement bien conditionné du chinois et du Suffolk Anglais. La taille de cet animal est moyenne et sa couleur est blanche.

La race White Chester a obtenu plus de 350 différents prix aux exhibitions de toute l'Union Américaine. Ces cochons sont reconnus pour produire le plus grande quantité et la meilleure qualité de lard pour le montant de nourriture consommée et la durée de l'engrais. Ils peuvent peser de 500 à 800 livres de 12 à 18 mois.

N. P. Boyer & Co., de Parkesburg, Pa., sont les éleveurs de ces cochons et ils peuvent en fournir n'importe quelle quantité. Pour plus de détails, s'adresser à ce bureau.

Institutrices demandées.

Des Institutrices munies de diplôme et bien recommandées pour l'enseignement élémentaire sont priées de s'adresser au Soussigné des applications pour l'enseignement qui commencera au premier de Septembre prochain, à St. Liboire, Comté de Bagot.

Par ordre,
U. DESMARAIS,
Sec. Trésorier.

St. Liboire, 23 Juillet 1870.—2 s.p.



Le Concours Provincial AGRICOLE et INDUSTRIEL POUR 1870

Ouvert au monde entier!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL

Près de Mile-End.

Prix offerts \$12,000 à \$15,000

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le département Agricole devront nécessairement être faites le ou avant Samedi, le 27 AOÛT; mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à Samedi, le 3 Septembre, ainsi que pour les objets du département Industriel.

N.B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles le Secrétaire les refusera intailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemin de Fer et de Navigation, pour rapporter, franco, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aura pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au soussigné, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

GEORGES LECLERE,

Secrétaire C.A.P.Q.

Montréal, 14 juin 1870.

A VENDRE OU A LOUER.

Le soussigné offre en vente ou à louer, ce superbe emplacement situé sur les rives du Yamaska dans la paroisse Notre-Dame, près de la résidence de J. Lamothe, Ecr., et à 3 ou 4 arpents du Monastère du Précieux Sang, à proximité de la ville et du chemin de fer; avec une bonne maison presque neuve et autres dépendances, voisin de M. Jos. Caouette.

Pour les conditions qui seront très faciles, s'adresser sur les lieux à

J. B. COTE.

St. Hyacinthe, 15 août 1870.

Magnifique Ferme A VENDRE.

Le soussigné offre en vente sa belle terre située à St. Paul d'Abbottsford, à mi-chemin de l'Eglise à St. Pie Versant S. W. de la montagne d'Yamaska, de 6 arpents sur 30, ayant 135 arpents en pacage, prairie et culture avec verger et jardin; le reste en beau bois de réserve comprenant 2 sucreries.

Une bonne maison en pierre, deux granges, un hangar et autres bâtisses dessus érigées.

Les animaux et instruments pour l'exploitation de la dite terre sont aussi offerts en vente.

Les conditions de la vente sont faciles, et la livraison du tout sera soit à l'automne ou au printemps prochain selon le désir de l'acquéreur.

W. W. O'DWYER.

St. Paul d'Abbottsford 22 août 1870.

A VENDRE. A TRES BAS PRIX.

Une bonne Terre à 3¼ lieu du Village de Granby avec Bâtisses. Étant la moitié Sud du Lot No. 9 dans le 1er Rang Contenant 100 Acres. 25 de défriché et en prairie 75 en Bois de valeur pour les moulins à Sic.

Prix \$650.

S'adresser à

J. A. GILMOUR.

Village de Granby 12 Juillet 1870.

A VENDRE.

Le soussigné offre en vente les lots No. 10, 11, 12 et 13 dans le 7ième rang du Township de Clifton contenant 550 acres de terre dont 50 acres sont en partie défrichés, le reste était bien boisé et situé à la jonction de "Pope Brook" et de la Rivière Salmon. Il y a un bon moulin à scie sur la propriété et une machine pour faire le bardeau. Il y a beaucoup de bois de service sur ces lots et un bon marché pour le bois; de plus une maison confortable et une grange neuve 30x40 et autres bâtisses.

Le grand chemin d'Auckland à Compton passera devant le moulin.

C'est une bonne chance pour toute personne désirant s'engager dans le commerce du bois ou de marchandises ou désirant cultiver.

Termes avantageux,

S'adresser à

A. G. WOODWARD,
Sherbrooke.

19 avril.

RUCHES A VENDRE

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST. HILAIRE.

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

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

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

TH. VALIQUET,
Apiculteur

Station St Hilaire, 8 octobre 1869.

HORLOGERIE ET BIJOUTERIE

J. P. GENDRON
EN FACE DU BUREAU DE MR. H. BEAN
CHARD, NOTAIRE.

Le soussigné a l'honneur d'annoncer au public de St. Hyacinthe et des environs qu'il est prêt à exécuter toute sorte d'ouvrage dans sa ligne, tels que Réparations aux Montres, Horloges, Bijouteries.

Il offre aussi en vente un assortiment complet de Montres, Horloges, Bijouteries, etc, etc.

Le soussigné est muni des meilleures recommandations et espère par sa ponctualité et la promptitude qu'il apportera à ses commandes mériter une part du patronage public.

8 mai 1868.