

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, 9 Décembre 1869. No. 10.



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

LA FERME-MODELE.

—CO—

CHAPITRE II.

Ferme Allemande, — Plaisirs de la vie Agricole, — Apprentissage Agronomique, Concours de charrues, — Améliorations Agricoles.

—CO—

L'agronome, que j'appellerai désormais par son nom, M. de Morsy, est un de ces hommes qu'on ne peut rencontrer sans éprouver instinctivement le désir de se lier avec lui, tant la loyauté chevaleresque de son caractère, la bonté de son cœur, et jusqu'à l'élévation de son esprit éclatent dans sa physionomie, dans son ton, et dans son langage. Aussi, nos jeunes gens se sentaient-ils spontanément entraînés vers lui. Augustin surtout, plus impressionnable, plus expansif, plus affectueux que son cousin, oubliant qu'il ne connaissait M. de Morsy que depuis le ma-

tin, traitait l'agronome comme un de ces vieux amis avec lesquels on peut penser tout haut. Il parlait de ses impressions, de ses sentiments, de ses projets; et si parfois, au milieu d'une de ses saillies, il sentait une bouffée de rouge colorer ses joues, la retenue qu'il s'efforçait de garder un moment, disparaissait bientôt devant les manières cordiales et le laisser-aller plein de dignité de son hôte.

« Puisque vous aimez tant les aventures de voyages, mon cher Augustin, lui dit-il; il faut que je vous raconte celle qui m'a fait agriculteur; car je ne me suis pas toujours occupé de vaches et de charrues.

En sortant de l'école Polytechnique, j'embrassai la carrière des armes; mais bientôt, la monotonie de la vie de garnison et un passe-droit qui me piqua au vif, me firent à vingt-six ans renoncer à l'état militaire. Ne sachant que faire, complètement libre de mes actions, et possesseur d'une assez belle fortune, je

me mis à voyager, mais à voyager sérieusement; car, je ne connais rien de plus insipide que ces courses sans but comme sans résultat, dont tant de découvertes se passent la fantaisie, et qui ne laissent dans l'esprit que le souvenir des hôtels où l'on dine bien ou mal.

Lorsqu'après avoir exploré l'Espagne et l'Italie, j'arrivai en Allemagne, en 1826, je vous dirai que jusque-là je m'étais très-superficiellement occupé d'agriculture; c'était sans doute un oubli de ma part.

Un matin, après avoir couché dans une petite ville du Wurtemberg, je demandai à mon hôte, au moment de partir, des indications précises sur le chemin que je devais prendre pour me rendre à N***. Muni des instructions de mon hôte, je partis à cheval, selon mon habitude. J'avais environ cinq lieues à parcourir dans la forêt, et bientôt je m'engageai sous un dôme de verdure que formaient audessus de ma tête des arbres séculaires. Le mois de septembre tirait à sa fin, et cependant la journée était chaude et lourde. D'énormes nuages semblaient surgir des profondeurs de l'horizon, que j'apercevais par moments; et, quoique leurs couches menaçantes n'eussent pas encore envahi la partie du ciel où se trouvait le soleil, il pâlisait, et laissait tomber sur la terre ces rayons ternes et livides qui donnent au feuillage une teinte si lugubre. Tout, dans la nature, annonçait l'imminence d'un violent orage.

A peine avais-je déroulé et jeté sur mes épaules mon manteau de toile cirée, que la tempête éclata. Courbé sur ma selle, le visage fouetté par la pluie, étourdi par les éclats du tonnerre, aveuglé par les éclairs, je galopais depuis un quart d'heure environ, quand plusieurs mesures d'un chant grave et doux frappèrent mes oreilles. Je m'arrêtai pour mieux écouter; je distinguai nettement un chœur de cinq ou six voix exécutant une de ces belles cantates religieuses si populaires en Allemagne.

Persuadé que j'étais dans le voisinage d'une maison, je regardai de tous côtés, mais aucune trace d'habitation ne s'offrit à mes yeux. Et cependant, les accents mélodieux continuaient à alterner, pour ainsi dire, avec la grande voix de la tempête. Mon étonnement, ma curiosité étaient surexcités au dernier point. D'où sortaient ces chants? Certainement, me dis-je, les Allemands sont d'intrépides musiciens, mais pas assez

pour improviser par un pareil temps, un concert en plein air!

Enhardi par cette réflexion, je quittai le sentier, et, me guidant sur les accords, qui devenaient de plus en plus distincts, je m'enfonçai dans la clairière. Je ne tardai pas à me trouver en face d'un amas de rochers dont la disposition et l'assemblage formaient une espèce de grotte naturelle, où une demi-douzaine de jeunes gens s'étaient mis à l'abri de l'orage. Ils ne m'avaient pas entendu venir, et lorsque mon cheval allongea inopinément sa tête sous la voûte, tous poussèrent une exclamation de surprise et d'effroi. « Mes amis, leur dis-je, en sautant à terre et en attachant mon cheval à un arbre, vous recevrez bien parmi vous un voyageur égaré. » Un abri et de la bonne musique, c'est plus que je n'espérais. Puis m'adressant à un grand blondin de seize à dix-sept ans, dont le costume et les manières annonçaient une certaine supériorité sur ses camarades, je lui demandai où je me trouvais.

« Dans la grotte de l'Ermito-Blanc. Nous avons, mes camarades et moi, fait la partie de venir cueillir des noisettes, et, surpris comme vous par l'orage, nous nous sommes réfugiés ici. Nous demeurons dans le bourg de O**.

Le mieux que vous ayez à faire, Monsieur, par un pareil temps; c'est d'accepter pour cette nuit un lit chez mon père, si toutefois vous voulez bien nous accorder cet honneur. »

Je n'oublierai jamais l'expression à la fois modeste et bienveillante que prit la candide figure du jeune homme lorsqu'il m'adressa cette proposition. Pour toute réponse, je lui serrai affectueusement la main, et sans hésiter, sans recourir à ces vaines formules de politesse, j'acceptai.

— Comme nous avons fait nous-mêmes, dit Victor à demi-voix.

— Ce dont je vous sais un gré infini; rien ne glace le cœur comme les cérémonies hors de saison. Mieux vaut refuser tout net une offre cordiale que d'accepter après s'être fait prier.

Je continue. Peu à peu le ciel s'éclaircit, le vent tomba, et les roulements du tonnerre s'éteignirent dans le lointain.

Mes compagnons firent aussitôt leurs préparatifs de départ; c'est alors seulement que je vis dans un enfoncement obscur un gros sac de noisettes. Déjà, l'un des jeunes gens s'appropriait à couper une forte branche pour suspendre le sac et le porter à deux, quand j'offris

de laisser cette corvée à mon cheval. Sur mon assurance positive que je préférerais faire la route à pied, ma proposition fut acceptée, et les noisettes occupèrent sur ma selle ma place accoutumée.

D'après mes calculs, nous devions être à moitié chemin, quand, sur un signe de mon hôte, l'un des jeunes gens se glissa sous bois et disparut. Je deviai qu'il prenait les devants pour m'annoncer, mais je n'eus pas l'air de m'en apercevoir. En approchant des maisons, mes compagnons, qui semblaient avoir hâte de rentrer chez eux pour rassurer leurs familles, vinrent les uns après les autres me souhaiter le bon soir, en sorte que je restai bientôt en tête-à-tête avec mon hôte.

« Voyez-vous, me dit-il, en laissant le bourg sur la droite, ces bâtiments à demi masqués par un immense tilleul? c'est la ferme de mon père. Suivons ce sentier, nous y serons dans cinq minutes. »

(A continuer.)

SOIN DES MOUTONS EN HIVER.

Quelque froid qu'il fasse, on pourra toujours sans inconvénient faire sortir les bêtes à laine pendant quelques heures de la journée, pourvu que l'air soit sec. Ce qui leur est nuisible, ce n'est pas le froid, contre lequel les garantit leur épaisse toison, c'est l'humidité du sol et de l'atmosphère. Aussi, pendant le dégel sera-t-il prudent de les laisser à la bergerie. « Le grand hiver, disent les bergers, n'est pas l'hiver des moutons; » en effet, pour eux le véritable hiver, le temps de la souffrance, est le mois où la température commence à se détendre et où l'air se charge de vapeurs. La neige ne doit pas effrayer le berger, même s'il voit ses moutons en manger; les expériences de Dantenton prouvent qu'elle ne leur est pas du tout nuisible.

En hiver, plus peut-être qu'en été il est important de laisser toujours à la disposition des moutons du sel, soit en bloc, soit en petits sacs de toile que l'on suspend au râtelier. Les moutons vont les lécher et prennent ainsi la quantité de cette substance qui leur est nécessaire; en outre de ses propriétés toniques, le sel a l'avantage d'exciter l'appétit, et de rendre les aliments plus digestifs. Les bergers allemands ont l'habitude de l'employer en poudre; ils en répandent deux fois par semaine une certaine quantité dans les mangeoi-

ros, le soir au moment où ils font rentrer les moutons, puis ils les laissent sans boire jusqu'au lendemain matin.

Nous n'approuvons point cette pratique.

Les moutons n'ayant point le sel continuellement à leur disposition, se jettent alors sur cette friandise avec trop de voracité : les gros poussent les plus faibles et volent leur part ; il s'ensuit que quelques-uns en mangent trop, et que les autres n'ont pas ce qui leur est nécessaire.

Une excellente manière de faire consommer le sel consiste à en saupoudrer les fourrages, en les montant en mules, ou en les rentrant dans les greniers au moment de la fanaison ; on emploie environ 3 livres par 1,000 livres de fourrage sec.

En formontant, le foin *sue*, comme chacun le sait ; l'humidité dissout alors le sel, qui pénètre le foin en le rendant plus sain et beaucoup plus savoureux ; les moutons ne laissent jamais perdre une parcelle du fourrage qui a été préparé par cette méthode.

Le foin qui a contracté quelque mauvaise odeur par son séjour audessus des étables, est impropre à la nourriture des bêtes à laine aussi bien que des chevaux, surtout s'il s'y montre des moisissures ; dans ce dernier cas, il est propre tout au plus à faire des litières ; quant à l'employer comme aliment, il n'y faut point songer. Enfin, les fourrages *rouillés* et ceux qui ont été *vasés* leur occasionnent des maladies de poitrine, et aussi dans certains cas, la chance à la bouche. Lorsqu'ils consomment de pareils fourrages, ils sont plus disposés que jamais à contracter toutes sortes de maladies, mais ils les rebutent jusqu'à ce que la faim les presse par trop.

Le son est pour les bêtes à laine une fort bonne nourriture ; on l'emploie avec avantage à leur entretien et à leur engraissement. On l'accuse à tort d'être dépourvu de principes nutritifs sous prétexte que le peu qu'il en contient, n'est dû qu'à la présence de la farine qui y reste attachée, et qui avec les procédés de mouture actuellement en usage, ne s'y trouve qu'à dose homéopathique. L'un des éleveurs les plus distingués, M. Félix Villeroy, a déjà combattu cette idée, qui se fonde sur une base entièrement fautive, à savoir : que le son est à peu près exclusivement composé de ligneux. Dans un opuscule du plus haut intérêt intitulé : "Recherches sur la valeur nutritive des fourrages et autres substances destinées à l'alimentation des bestiaux," M. Isidore Pierre publie une analyse du son de froment qui est concluante.

En dehors de ses qualités nutritives le son a l'avantage de rafraîchir les animaux par son action mécanique.

POURQUOI NOTRE ORGE NE SE VEND-ELLE PAS.

On entend tous les jours, nos cultivateurs se lamenter de ce que le grain ne se vend pas cet automne. Et certes, ils ont bien raison ; car, c'est réellement bien déplorable pour un grand nombre. Tout le monde se ressent de cette crise : le cultivateur, le commerçant, l'homme de profession etc., etc.

D'où viennent donc cette dépression dans les prix des grains, cette gêne dans le monde commercial ? On pourrait peut-être, en cherchant un peu, trouvé dans l'ordre politique, quelques raisons de cet état de choses ; mais il n'entre point dans nos attributions de rechercher la raison des choses dans cet ordre. Nous laissons aux journaux dits politiques, d'éclaircir ce côté de la question. Mais il est des raisons venant des cultivateurs eux-mêmes. Celles-là, nous devons les signaler.

Voici ce que nous observait un homme d'expérience à ce sujet :

Nos cultivateurs, nous dit-il, coupent leur grain trop tard. Ils attendent qu'il soit trop mûr, tandis qu'ils devraient toujours le couper lorsqu'il est encore verdâtre. De là vient que le grain n'a pas toujours une aussi belle apparence. Un grain coupé trop mûr, devient noir aussitôt qu'il est exposé au mauvais temps. Et les brasseurs ne veulent pas acheter ce grain avarié ; ou ne l'achètent, comme cette année, qu'à des prix excessivement réduits, et qui font le désespoir des cultivateurs. Il n'en est pas ainsi de l'orge coupée verdâtre. On doit laisser *javeler* cette orge plus longtemps, mais si l'un autre côté, elle n'est pas aussi sensible à l'action du mauvais temps. La paille est aussi meilleure pour les animaux. L'orge est plus blanche, et peut se présenter sur les marchés à côté des grains recueillis ailleurs, qui aujourd'hui se vendent de 15 à 20 cents plus que les nôtres, à cause de cette différence de qualité.

C'est un fait certain que notre grain se vend toujours moins cher que les grains de l'Ouest : et cela, parce qu'il est de qualité inférieure. Et, s'il est de qualité inférieure, cela dépend de nous. Nos terres peuvent produire d'aussi beaux grains que n'importe quel pays du monde ; mais on ne cultive et on ne récolte pas avec soin ; puis on ne nettoie point assez le grain, quand on le bat.

Qu'on songe donc dès maintenant, en présence de la crise qu'on subit actuellement, et qui vient en partie des causes signalées plus haut : qu'on songe donc, disons-nous, à changer l'ancien système ; à abandonner la routine, pour adopter un mode propre à donner à notre grain, cette renommée qu'il a perdue, et à nous amener plus d'acheteurs.

Coupez les grains lorsqu'ils sont encore verdâtres, et nettoyez-les bien avant de les offrir en vente. C'est un bénéfice d'au moins 10 cents par minot, que vous gagnez. Qu'on se rappelle cette recommandation, l'année prochaine, au temps de la moisson.

LA FERME DE MON VOISIN.

LE VERGER.

Nous allons d'abord, dit M. X, visiter les alentours de la maison, ce qui nous permettra de voir mon jeune verger, et de pouvoir parler ensuite avec plus d'intelligence de la culture du pommier dans nos terres unies et fortes.

Je consentis volontiers à cette proposition, et je sortis avec mon hôte.

Comme je l'ai dit déjà, la maison de M. X est agréablement entourée d'arbres qui procurent l'ombre en été, et un abri sensible contre les vents dominants durant l'hiver. La maison est bâtie à environ un arpent de la grange, de l'étable et autres bâtiments ; les seules bâtisses qui avoisinent la maison consistent en une remise, dans laquelle sont contenus le hangard à bois, un appartement pour les outils, et des privés.

Il peut paraître curieux que je prenne la peine de mentionner ces derniers ; mais d'un autre côté, on sera forcé de convenir qu'il est fort étonnant de voir que nos maisons de campagne, habitées par un peuple si policé, soient généralement dépourvues de bons privés, placés à distance convenable, et usés avec propreté.

20. Outre cette remise, il y a une jolie laiterie, bien peinte, et entourée d'arbres qui cachent le moindre rayon de soleil en été. Elle est de forme octogonale (à huit cadres,) et à chaque coin est pratiquée une fenêtre garnie d'une grille ; ce qui permet d'y laisser entrer l'air-frais le soir, sans craindre les chats ou les insectes. Une double rangée de tablettes est pratiquée autour de la laiterie entre ces fenêtres. Les murailles sont bien lam-

brissées en dedans et en dehors, de sorte que la chaleur ne peut y pénétrer durant le jour. La bâtisse est surmontée par un beau toit en pavillon; une cave haute de 8 pieds et entourée d'un bon et épais mur en pierre, et qui pourrait servir de glacière au besoin, sert à conserver fraîchement la crème, le beurre et même les viandes: un solide escalier conduit du plancher de la laiterie au fonds de cette cave. Le lait est placé dans la laiterie en été; mais en automne et en hiver il est conservé dans un appartement de la cave de la maison, spécialement destiné à cette fin.

Le terrain adjacent à la maison forme environ trois arpents. Le verger occupe un arpent, qui pour le présent, est cultivé entre les arbres comme jardin potager. Les deux tiers d'un arpent sont laissés en gazon, et entourés d'une petite terrasse plantée en pommiers. Cette terrasse est destinée à recevoir 40 ruches que M. X se propose de cultiver au printemps: il en a déjà huit, de trois qu'il avait ce printemps. M. X. prétend que tout cultivateur devrait avoir son rucher, et qu'en négligeant l'apiculture, nous laissons languir une source féconde de richesse et de confort pour le pays. Je pense qu'il a pleinement raison. Une autre partie du terrain est destinée au futur jardin potager; car du moment que les pommiers seront poussés, au point que les branches se toucheront, on ne cultivera plus entre leurs rangs. Ce jardin est actuellement en culture en une rotation de carottes, betteraves, fèves et blé d'inde. Le parterre touche à la maison, et occupe environ quatre perches on superficie.

Tout le terrain est entouré et complètement abrité, surtout depuis le nord à l'ouest, par des arbres, en grande partie de ceux qui ne perdent jamais leur verdure: tels que le pin, le sapin, l'épinette et le cèdre. Du côté du sud, j'ai remarqué des pruniers, et des noyers, qui, bien que plantés depuis peu par M. X, lui permettent déjà de casser des noix avec ses enfants durant les soirées d'hiver.

PROGRES.

(A continuer.)

Nous demandons pardon à notre estimable correspondant *Progrès* d'être forcés, vu le manque d'espace, de remettre la suite de sa lettre au prochain numéro.

GLACIERES:

Messieurs les rédacteurs du *Journal d'Agriculture*,

Je suis loin d'avoir les capacités que vous me supposez. Cependant, pour faire preuve de bonne volonté, je consens volontiers à vous transmettre de temps à autres, quelques observations sur les sujets que je croirai de nature à intéresser vos lecteurs. Cette fois-ci, je dirai un mot des glaciers.

Bien souvent dans le cours de l'été, on entend les gens exprimer le regret de n'avoir point de glaciers. Je crois pourtant qu'à peu près tout le monde pourrait se donner cette commodité. Et cela, à très peu de frais. Voici un mode de construire les glaciers, très facile, et nullement dispendieux.

On fait une petite charpente, qu'on entoure d'un lambris double, de manière à laisser 18 pouces environ entre les deux lambris. On remplit ce vide de paille foulée; puis, on fait le plancher de haut avec des planches ou des croûtes un peu éloignées les unes des autres, de manière à laisser passer l'air entre chaque morceau de bois. Sur ce plancher, on place deux pieds de paille. La couverture doit être double, et on laisse entre les deux, un vide d'à peu près un pied; celle de dessus doit être en paille.

Le plancher ainsi disjoint sert de ventilateur. La paille éponge l'humidité d'une manière surprenante. Les fanis couverts en paille n'ont jamais de frimas, pendant que ceux couverts en bois, en sont souvent remplis.

La neige foulée remplace avantageusement la glace, et se conserve bien. On en a fait l'expérience il y a quelques années à St. Jean, puis à Belœil, et l'hiver dernier à St. Hilaire, à la Trasserie. Toutes les porcelaines qui ont fait cette expérience, en ont été très satisfaites, et ont trouvé que ce système était le moins dispendieux.

Je ne permets d'engager formellement les cultivateurs à adopter un mode de glaciers si peu coûteux, qu'ils trouveraient si bien en été, quand il s'agirait de conserver leur viande, leur beurre, et mille autres choses qui ont besoin d'être à la fraîche.

Permettez-moi, Messieurs, avant de terminer, de vous féliciter d'avoir entrepris de travailler au progrès de l'agriculture dans notre pays; c'est une belle œuvre, une œuvre toute nationale. Il faut espérer que vos efforts seront couronnés de succès.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs, avec considération, votre obéissant serviteur,

A. VANDANDAIGUE.

Belœil, 26 novembre 1869.

APICULTURE.

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

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

[Suite.]

« L'objet que j'ai eu en vue en construisant la ruche dont je donne ici la description est de procurer aux agriculteurs une ruche très économique, d'un maniement facile, et qui néanmoins, possède tous les avantages importants des ruches plus compliquées et plus coûteuses. Ma ruche consiste d'abord en un plateau d'une planche de cinq quarts de pouce d'épaisseur, ayant 28 pouces de long sur 18 pouces de large. Deux traverses de bois de cèdre de 2 pouces carrés, sont clouées à chacun des bouts de ce plateau et servent à l'élever de terre. Une ouverture est pratiquée au milieu du plateau afin de donner une ventilation dans les jours de chaleur. Cette ouverture est recouverte d'une toile métallique et d'une planchette en coulisse qui permet de fermer l'ouverture complètement, ou de l'ouvrir plus ou moins de manière à régulariser la ventilation.

« L'avantage de ce ventilateur est d'empêcher le ramollissement de la cire et la chute des gâteaux, dans les jours de grandes chaleurs, surtout lorsque le soleil darde ses rayons sur les ruches. Lorsque la température est élevée à l'intérieur de la ruche, les abeilles sortent en groupes et demeurent voisines autour de l'entrée de la ruche; ceci n'a pas lieu dans les ruches que j'ai munies de mon ventilateur. Un renforcement de 2½ pouces de large sur ¾ de pouce de profondeur, fait dans la longueur du plateau jusqu'au ventilateur sert d'entrée aux abeilles.

« Sur le plateau, se trouve placé le corps de la ruche, qui est en forme de cylindre fait de paille tordue, ouvert par le haut et le bas, et d'une épaisseur de deux pouces. La forme ronde est la plus simple et la plus économique. L'intérieur de la ruche est de 15 pouces environ de diamètre sur 12 pouces de hauteur, donnant au corps de la ruche une capacité d'environ deux mille six cents pouces cubes. Je trouve cette grandeur convenable. L'emploi de la paille pour le corps de la ruche est très ancien; mais l'usage en avait été abandonné pour des ruches de bois, qui permettaient l'introduction de plusieurs appareils tels que cadres, boîtes, etc., possédant des avantages spéciaux. Je reviens à l'emploi de la paille pour plusieurs raisons importantes, tout en introduisant des traits particuliers qu'on ne rencontrait que dans des ruches compliquées et coûteuses.

« Dans notre pays, la rigueur du climat durant l'hiver ne permet pas de laisser les ruches au dehors lorsqu'elles sont en bois,

« La paille, comme nous l'avons dit plus haut, n'étant pas aussi bon conducteur du calorique, les ruches construites de cette matière ne se refroidissent pas autant et peuvent hiverner dehors. Ce fait offre plusieurs avantages très marquants. Il arrive souvent que dans les localités les plus favorables à l'apiculture, les cultivateurs peu avertis des établissements nouveaux, n'ont pas de caves ou de caveaux propres à l'hivernement des abeilles. Le déplacement des ruches l'automne et le printemps, exige des précautions et un travail qui font hésiter bien des cultivateurs à entreprendre une exploitation agricole aussi profitable. L'hivernement des abeilles dans les caves n'étant pas dans l'ordre naturel, les abeilles semblent y perdre une partie de leur instinct; ainsi lorsque, au printemps, les ruches sont mises dehors, les abeilles s'élancent dans les airs avant que l'atmosphère ait été suffisamment réchauffée, et un grand nombre meurent ou s'égarer. Celles qui hivernent dehors produisent du miel pour le commerce, et des essaims de dix ou quinze jours plus tôt.

« La ruche en paille est aussi plus légère et plus facile à manœuvrer. L'ouverture supérieure du corps de la ruche est fermée par une planche appelée *planche à miel*. Sur cette planche sont les boîtes à miel. La planche a deux ouvertures par lesquels les abeilles passent pour aller travailler dans les boîtes à miel placées au-dessus.

« Au-dessous de la planche à miel sont fixées des triangles triangulaires placés les uns à côtés des autres, séparés par un espace de quatre lignes, et de manière que la direction de la longueur aille de l'avant à l'arrière de la ruche et que l'angle d'en bas soit directement au-dessous. La distance qu'il doit y avoir entre les angles inférieurs doit être 1½ pouce.

« J'appelle ces triangles *guides*, attendu que leur principale fonction est de fournir aux abeilles, un point de départ régulier pour la construction de leurs gâteaux, et aussi d'assurer la régularité des gâteaux dans la direction la plus avantageuse, c'est-à-dire, celle qui laisse les espaces qui séparent les gâteaux dans une direction qui permet à l'air d'arriver directement à l'entrée de la ruche, et de donner au couvain la vitalité nécessaire.

(A Continuer.)

« Moyen d'attendrir en peu de temps toute espèce de viande. » Lorsque la viande a été écumée, et que l'eau dans laquelle on la fait cuire bout avec force, on y ajoute environ deux cuillerées d'eau de vie pour trois livres de viande. La viande, quelque coriace qu'elle soit, s'attendrit sur le champ, et ne conserve pas la moindre trace du goût de l'eau de vie.

MM. Martin et Robert, deux cultivateurs français établis dans le District d'Arthabaska, ont fait au député commissaire de l'agriculture, un rapport sur l'état des terres dans le District d'Arthabaska, dont nos cultivateurs pourront faire leur profit. Nous le publions tel que nous le trouvons dans la *Semaine Agricole* :

A Monsieur Lesage, Député-Commissaire de l'Agriculture et des Travaux Publics, Québec.

Monsieur, — Lors de la bienveillante réception que vous nous avez faite à notre arrivée à Québec, au commencement de Juin dernier, vous nous avez fait l'honneur de nous demander notre opinion sur la situation de l'Agriculture en Bas-Canada.

Répondre tout d'abord à cette demande eût été imprudent de notre part, car notre jugement, basé seulement sur des apparences, eût manqué du sérieux qu'exige une pareille question, surtout émanant de vous, Monsieur.

Aujourd'hui, après avoir vu pousser tout ce que la terre portait à l'époque que nous venons de citer; après avoir vu récolter les foin, les orges, les blés les avoines, etc., etc., nous nous permettons de vous donner notre appréciation.

Les terres non essouchées sont déjà appauvries. — Ce qui frappe l'œil dans le District d'Arthabaska (nous ne connaissons que cette partie de la Puissance,) sans parler des loix encore debout, c'est l'état des terres qui sont et amalgamées et encore couvertes de souches. Il nous semble, alors, que la culture n'a dû faire que peu de progrès depuis 10 ou 15 ans, contraste frappant avec les améliorations qui ont été réalisées en France pendant ce laps de temps.

Pour quiconque ne connaîtrait pas le cultivateur canadien, ce contraste lui serait défavorable; mais nous, qui le voyons intelligent, sobre et travailleur, nous avons cherché d'autres causes pour nous rendre compte de ce fait.

Ce qui nous manque. — Ce qui manque au cultivateur canadien ce sont les deux puissants moyens qui, depuis un demi-siècle, ont transformé la face de l'Ancien Monde et du Nouveau: en deux mots ce sont: le Savoir et l'Or.

Les souches d'arbres engraisent-elles la terre. — Généralement, dans la contrée d'Arthabaska du moins, le cultivateur est pauvre et ne possède aucune notion exacte sur l'agriculture. Comment nous avons entendu, bien entendu, des gens passant pour des cultivateurs intelligents, prétendre que les souches d'arbres restées dans les champs, engraisent la terre, et ils n'ont pas été convaincus du contraire lorsque nous leur avons énuméré les dommages que ces souches leur causent?

Perte de terrain; perte de temps par la difficulté dans les labours; fatigue ou usure des animaux dans les travaux; usure des harnais et des instruments;

empêchement à l'écoulement des eaux; retraites pour les insectes et les animaux nuisibles etc., etc.

Les cailloux éparpillés seraient-ils avantageux par hasard. — Passons aux cailloux et aux pierres. (Roches.)

Les champs en sont encore presque tous couverts. Quelques cultivateurs en ont ôté; d'autres les ont ramassés et mis en tas, mais ils les ont laissés sur le terrain.

Voici, à cet égard, le raisonnement que tenait devant nous, il y a quelques jours seulement, un cultivateur que l'on croirait doué d'un peu plus de bon sens:

« Le tempéramment de la terre, disait-il, a besoin de roches; elles entretiennent la fraîcheur dans la terre et conservent la graisse autour d'elles. »

Nous avons vu, rarement il est vrai, des habitants répandre du fumier sur leurs terres, mais quel fumier? Étant sorti de l'écurie, il est resté dehors pendant plusieurs mois où il a perdu la plupart de ses qualités. Ce n'est plus qu'un amas de paille pourrie dont l'effet dans la terre ne sera qu'insignifiant. L'air lui a enlevé l'azote et l'ammoniaque qu'il contenait; l'eau a dissous d'autres parties, de sorte qu'il ne lui reste plus qu'un peu de chaux, de potasse et d'humus sans efficacité.

Avantage des labours d'automne. — Dans la contrée d'Arthabaska, on ne sème qu'au printemps; on a donc la facilité de préparer les terres dès l'automne; on ne le fait pas; cependant ces labours présentent plusieurs avantages importants: ils ameublissent la terre; ils renferment les herbes qui sont ainsi détruites et constituent, par leur destruction même, un engrais assez efficace; enfin, ils rendent plus prompt l'écoulement des eaux, lorsque la fonte des neiges a lieu. Alors, la terre, déjà préparée, reçoit un second labour, du fumier, puis la semence, après qu'elle paie généralement les soins qu'on lui a donnés.

Sarclage des blés. — N'est-il pas triste de voir de beaux champs de blé remplis de chardons et de toutes sortes d'herbes parasites? On ne sarclé pas: en coûterait-il donc beaucoup, lorsque le blé n'est encore qu'en herbe, d'enlever ce qui peut lui nuire? Des enfants pourraient faire ce travail. Le cultivateur ne sait pas que l'air et la lumière, si nécessaires à la végétation et à la maturation, se répartissent aussi bien sur l'ivraie que sur le bon grain: Ce qui est absorbé par le chardon est autant de pris sur le blé.

D'après ce qui précède, ce qui nous étonne, c'est d'avoir vu une aussi bonne récolte; il faut en rechercher les causes dans les effets atmosphériques et dans la vertu des terres canadiennes restées encore productives. Que donneront ces terres lorsqu'elles auront vieilli, c'est-à-dire dans 2, 4 ou 6 ans?

Principe fondamental d'une bonne culture. — Des chimistes distingués, des naturalistes et des agronomes éminents

ont posé en principe qu'il faut rendre à la terre plus qu'on ne lui a enlevé si l'on veut qu'elle continue à produire suffisamment. C'est ce principe qu'il faut faire connaître au cultivateur canadien, en lui indiquant les minéraux et les végétaux qu'il doit rendre à la terre, soit sous forme de fumier, soit sous leur forme primitive.

Observations que chacun devra méditer.—Nous allons clore cette lettre, déjà longue, par quelques observations générales.

10. Il vaut mieux avoir moins de terres et la cultiver convenablement.

20. Les instruments aratoires ont besoin d'être perfectionnés.

30. S'il y a quelques beaux animaux, le plus grand nombre a peu de valeur.

40. Le croisement de la race Canadienne avec les races Anglaises devrait se généraliser. Nous ne parlons que des espèces bovines, porcine et ovine, car la race chevaline est généralement bonne quoiqu'un peu légère.

50. Il serait bon de veiller à l'entretien des chemins, qui, la plupart, sont mauvais.

60. Enfin, les cours d'eau laissent encore à désirer: les uns sont obstrués par des souches et des troncs d'arbres; les autres sont livrés à qui veut sans aucun règlement pour arrêter, retenir ou laisser aller les eaux. Un temps viendra, par suite du défrichement, où les inondations seront à craindre.

Travail bien désirable.—Nous nous proposons d'écrire, en un petit volume, les méthodes pratiques d'agriculture que nous avons acquises en France par le travail et l'étude; nous vous demandons, Monsieur, votre avis à cet égard.

L'agriculture est notre principale richesse.—Aucun temps ne peut être plus propice que celui que nous passons pour développer en Canada les richesses du sol. C'est dans l'agriculture que l'on trouvera les principes de vie et de prospérité de cette Puissance. Entrevoir ces richesses n'est pas une utopie, car l'expérience nous a prouvé qu'il n'y a ni mauvaises terres ni impossibilité de les mettre en culture: En France, les sables de Gascogne et les marais de la Sologne en sont la preuve.

Quant à nous, pleins de conviction, nous avons commencé d'importants travaux sur notre terre; nous avons arraché des souches, ramassé des cailloux, extrait des roches et creusé des fossés. Nous continuons.

Nouvel essai du blé d'automne.—On prétend que la culture du blé d'automne est impossible, nous prétendons le contraire pour certaines terres dont l'exposition est convenable. Nous en avons donc fait l'essai. Ce blé a été semé le 1er Octobre après deux labours, et, déjà il est bien levé. Nous comptons qu'il sera bientôt assez fort pour subir l'effet des gelées.

Nous avons l'honneur d'être,

MARTIN & ROBERT.

Arthabaska, le 14 Octobre, 1869.

DECEMBRE.—Nous sommes entrés dans la saison la plus rigoureuse. Les travaux des champs, interrompus depuis un certain temps, ne recommenceront pas avant 4 ou 5 mois. D'ici à ce temps, le cultivateur n'a rien de mieux à faire que de se bien rendre compte de l'année qui vient de s'écouler, de calculer ses recettes et ses dépenses; d'examiner d'où viennent ses succès; quelle est la cause du dépérissement de sa récolte dans certaines parties de sa terre, et d'aviser pour l'année prochaine.

L'hiver est le temps de la réflexion, mais la réflexion doit se laisser guider par l'expérience; car l'expérience est le meilleur maître que l'on puisse avoir. Voilà pourquoi nous engageons les cultivateurs à former les clubs agricoles dont nous parlions dans un de nos derniers numéros. Ce sera un moyen de profiter de l'expérience d'un grand nombre. Car, à ces réunions, on se communiquera ses connaissances respectives, on échange ses idées, chacun fera connaître sa pratique, et les résultats d'une telle pratique. Et tous ceux qui se seront ainsi assemblés en un lieu quelconque dans ce but, ne s'en retourneront pas chez eux sans avoir beaucoup appris.

Les longues soirées d'hiver laissent aux cultivateurs le loisir de consacrer quelques heures à ces réunions intéressantes et utiles. Qu'on utilise dans ces loisirs de cette manière, ainsi qu'à la lecture des journaux.

Dans une famille, il y a toujours quel qu'un qui peut lire. Or, en recevant les journaux agricoles, qui renferment l'expérience des hommes pratiques qui les écrivent, on utilise les connaissances d'un des membres de la famille, on contracte le goût de la lecture, on acquiert le désir de s'instruire; on faisant lire chaque soir son journal, on s'instruit par ce seul fait, que l'on y trouve le fruit des études et des expériences d'un grand nombre d'hommes.

Puis, les jouissances que l'on goûte dans ces soirées sont incomparablement plus agréables que celles que procurent des veillées passées à médire de celui-ci ou de celui-là, ou à jouer à des jeux d'argent, que l'honnêteté ne serait pas toujours prête à sanctionner.

Parmi les occupations de cette saison vient en premières lignes, le soin des animaux. Le chef d'une ferme ne devrait jamais se décharger de cette besogne sur ses enfants, ou ses engagés. Qu'il se fasse aider, c'est très bien. Mais qu'il veille lui-même à la distribution de la nourriture, au curage de l'étable; l'œil du maître doit voir partout, et nul ne le peut remplacer. Un proverbe dit: « l'œil du maître engraisse le bétail. »

Les bâtiments doivent être éclairés, bien aérés, et tenus chaudement et proprement.

Il ne faut pas épargner la litière; mais ne laissez point sous vos animaux une épaisse couche de fumier; un tel lit est trop humide.

Les chevaux dont on se sert doivent être bien ferrés.

Sans gaspiller le fourrage, qu'on ait le soin de bien nourrir ses divers animaux. Ils vous rendront des services à proportion des traitements qu'ils recevront de vous. Mieux la vache est nourrie, et plus elle mange, plus elle donne du lait. Donc une nourriture abondante, mais saine.

L'usage des plantes fourragères ne sauraient être trop recommandé. Nous avons déjà démontré que c'est une nourriture excellente.

Battre le grain, bucher le bois, et le charroyer sont encore des travaux de l'hiver.

MANIERE D'OBTENIR UN LAIT RICHE.

Si vous désirez obtenir un lait riche et abondant, donnez à vos vaches, trois fois par jour, de l'eau légèrement chauffée, et que peu salée, dans laquelle vous aurez mêlé du son dans la proportion d'une pinte pour deux gallons d'eau. En pratiquant cette opération régulièrement, vous remarquerez que vos vaches donneront immédiatement, par l'effet de cette boisson, vingt-cinq pour cent plus de lait qu'auparavant, et qu'elles y deviennent tellement attachées qu'elles refuseront de boire de l'eau claire à moins qu'elles ne soient très-altérées; tandis qu'elles prennent le mélange en tout temps et même paraissent en désirer davantage. La quantité suffisante est un seau plein, le matin, le midi et le soir.

« Moyen d'attendrir en peu de temps la volaille. » Lorsqu'on est obligé de tuer une volaille pour la servir le jour même, et que l'on craint qu'elle ne soit dure et coriace, on lui fait avaler une cuillerée de bon vinaigre une heure avant de la tuer. Elle se trouvera aussi tendre que si elle était tuée depuis plusieurs jours.

« Moyen d'attendrir en une heure les jambons les plus vieux, et les plus coriaces. » Essayez votre jambon, enveloppez-le d'un linge, et enterrez-le dans un endroit qui ne soit ni trop sec, ni trop humide, de manière qu'il soit recouvert d'environ dix-huit pouces. Au bout d'une heure, il sera très tendre, sans avoir rien perdu de sa fermeté.

Contusion.—Lorsque la contusion a été forte, et qu'il y a congestion d'humeur, il se forme une espèce de tumeur qui dégénère souvent en un abcès qu'on est obligé d'ouvrir ou de percer.

Lorsque la contusion est légère, avec un peu d'eau de vie camphrée ou de persil écrasé, ou du sel, ou du savon noir, on parvient facilement à en faire disparaître la tumeur.

Épuisement.—L'épuisement, lorsqu'il n'est que la suite d'une grande maladie, se répare petit à petit avec le régime de la convalescence. Celui qui provient d'excès dans les travaux et même dans les plaisirs, doit se terminer peu à peu par le repos et la sagesse en toutes choses.

Liste des prix décernés aux exposants à l'Exposition Agricole et industrielle du Comté de Richelieu, pour l'année 1869.

1ère classe.

CHEVAUX ETALONS.

1er prix, P Peltier, St Aimé, 56, 2 F Larivière St Roch, 5, 3 D Guévremont, Sorel, 4, 4 L Parent, St Robert, 3.

2ème classe—Jument poulinière—1 L Morin, St Ours, 2 L Lachambre, do, 3 E Vandale, Sorel, 4 J Jacques, St Ours, 5 C Arpin, do, 6 P Salvaille, St Aimé, 7 L Mandeville, Sorel, 8 F X Gravelle, St Roch, 9 C Beaudreau, St Aimé, 10 O Navet, St Marcel, 11 J Dufault, St Ours, 12 F Morin, St Robert.

3e classe—Etalons de 3 à 4 ans—1 E Guertin, St Ours, 2 G Luchambre, do.

4e classe—Poulins de 2 à 3 ans—1 L Mandeville, Sorel, 2 P Chapdelaine, St Ours, 3 X Gravelle, St Ours.

5e classe—Poulins d'un an—1 C Dupin, St Ours, 2 N Dufault, Ste Victoire, 3 N Durocher, St Ours.

6e classe—Pouliches de 2 à 3 ans—1 F Dupré, Ste Victoire, 2 A Lamoureux, St Ours, 3 C Nault, St Marcel, 4 O Durocher, St Ours, 5 J B Chapdelaine, do.

7e classe—Pouliches d'un an—1 E Vandale, Sorel, 2 C Mongeon, St Ours.

8e classe—Chevaux de trait, 1 F Pelletier, St Robert, 2 A Dufault, St Ours, 3 J B Nault, St Marcel, 4 E Bibeau, Sorel.

2ème classe.

BETES A CORNES.

Taureaux de 4 ans et plus—1 L Chapdelaine, St Ours, 2 L Gravel, St Roch, 3 F Mesnard, St Ours, 4 G Lachambre, do.

10e classe—Taureau de 2 à 3 ans—1 P Hallaire St Roch, 2 O Durocher, St Ours, 3 L Chapdelaine, do.

11e classe, Taureaux d'un an, 1 J B Chapdelaine, 2 L Chapdelaine, do.

12e classe, Vaches à lait, 1 J Tucker, Sorel, 2 J Dufault, St Ours, 3 L Chapdelaine, do, 4 P Hallaire, St Robb, 5 P Bardier, Ste Victoire.

13e classe, taureau de 2 à 3 ans, 1 J B Dufault, Sorel, 2 J A norion, St Ours, 3 A Giard, do, 4 M Magnan, Ste Victoire.

14e classe, Taure d'un an, 1 J A norion, St Ours, 2 J B dufault, Sorel.

15e classe, Veau de l'année male, 1 P Hallaire St Roch, 2 G H Bramley, Sorel, 3 L Chapdelaine, do.

16e classe, Veau de l'année femelle, 1 M Chapdelaine, St Roch, 2 L Chapdelaine, St Ours, 3 Messire J B durocher, Ste Victoire.

COCHONS

17e classe, Verrats d'un an et plus, 1 C Arpin St Ours, 2 L Lafancette, St Aimé.

18e classe, Verrats de l'année, 1 M Magnan, Ste Victoire, 2 P Paulus, do.

19e classe, Truie avec petits, 1 M Magnan, Ste Victoire, 2 Mess J B durocher, 2 3 M Laroche, do.

20 classe, Moutons-béliers, 1 J B dufaut, Sorel, 2 G Potvin, St Ours, 3 F Peltier, St Robert, 4 C Dupré, St Ours, 5 A Rivard, St Aimé, 6 P Latraverse, fils de Jos, Sorel.

21e classe, 2 melleures brebis, 1 P Girouard, St Ours, 2 F Bourrot, St Roch, 3 J B Dufault, Sorel, 4 P Langevin, do, 5 C Dupré, St Ours, 6 G Tucker, Sorel.

22e classe, Agneau male, 1 J B dufault, Sorel 2 A dufaut, Ste Victoire, 3 D Proulx, St Ours, 4 G Tucker, Sorel, 5 P Girouard, St Ours

23e classe, Agneau femelle, 1 J B dufault, Sorel 2 P Girouard, St Ours, 3 A Rivard, St Aimé 4 E Leith, Sorel, 5 O Arsenault, St Ours.

24e classe, prix pour un bélier de race étrangère améliorée.

M P Girouard de St Ours a fait honneur à cette classe en exhibant un mouton de cette race : aussi les Juges ont décidé de lui accorder \$5

PRODUITS DES CHAMPS.

25ème classe.

Bled, 1 J Jacques, St Ours, 2 M Morin, 3 Le B F Bruno, St Aimé, 4 J Tucker, Sorel.

26e classe, Blé-d'Inde, 1 W Faris, Sorel, 2 A Bonnier, St Ours, 3 D Proulx, do.

27e classe, Fèves, 1 L Mandeville, Sorel, 2 W Faris, do, 3 A Bonnier, St Ours, 4 P Commeault, do.

28e classe, Patates, 1 W Faris, Sorel, 2 R F Bruno, St Aimé, 3 F Sansoucy, Sr Ours, 4 Mess J B durocher, Ste Victoire.

29e classe, graine de lin, 1 L Lalancette, St Aimé, 2 P Daigle, St Ours, 3 L Morin, do.

30e classe, graine de mil, 1 O durocher, St Ours, 2 L Mandeville, Sorel, 3 P Commeault, St Ours.

31e classe, Carottes, 1 W Faris, Sorel, 2 P Buteau, do, 3 J B Girouard, St Ours.

42e classe, Betteraves, 1 J Larivière, St Roch, 2 M Magnan, Ste Victoire.

33e classe, Choux, 1 P Langevin, Sorel, 2 R F Bruno, St Aimé, 3 L Mandeville, Sorel.

34e classe, citrouilles, 1 R F Bruno, St Aimé 2 Mess S B durocher, Ste Victoire, 3 L Chapdelaine, St Ours, 4 A Potvin, do.

35ème classe, navets, 1 C Harpin, St Ours, 2 L Mandeville, Sorel, 3 E Vandale, do.

86e classe, oignons, 1 L Mandeville, Sorel, 2 P Vandale, do, 3 P Buteau, do.

37e classe, beurre, 1 A Gancelin, St Roch, 2 P P Hus, Ste Victoire, 3 J B Harpin, St Ours, 4 O Durocher, do, 5 C Mongeon, do, 6 F Morin, St Robert, 7 J Dufault, St Ours, 8 J Tucker, Sorel.

38e classe, fromage, 1 C Harpin, St Ours, 2 H Harpin, do.

39e classe, sucre, 1 F Giard, fils, St Roch, 2 O Arsenault, St Ours, 3 P Girouard, do.

40 classe, savon, 1 C Arpin, St Ours, 2 C Frédette, do, 3 P Allaire, do, 4 A Gaudette, do.

MANUFACTURES DOMESTIQUES.

41e classe, étoffe du pays, 1 A Duhamel, St Ours, 2 C Navet, St Marcel, 3 O Arsenault, St Ours, 4 P Allaire, do, 5 A Bonnier, do.

42e classe toile, 1 A Bonnier, St Ours, 2 A Gaudette, do, 3 A Duhamel, do, 4 P Plouffe, do.

43e classe, étoffe légère, 1 J B Girouard, St Ours, 2 O Arsenault, do, 3 O Durocher, do, 4 A Duhamel, do, 5 W Delaney, St Robert.

44e classe, étoffe simple, 1 A Duhamel, St Ours, 2 C Plouffe, do, 3 W Delaney, St Robert, 4 O Arsenault, St Ours.

45e classe, bas de laine, 1 A Duhamel, St Ours, 2 C Beaudreau, Ste Victoire.

46e classe, chaussons de laine, 1 Dlle A Chapdelaine, St Ours, 2 C Baudreau, Ste Victoire.

47e classe, chaussons et bas de fil, 1 J Arsenault, St Ours, 2 C Plouffe, po, 3 Dlle A Chapdelaine, do.

48e classe, chalc de laine, 1 A Duhamel, St Ours, 2 C Nault, St Marcel.

49e classe, courtpointe, 1 L Sylvestie, St Aimé, 2 N Fouquin dit Senneville, do, 3 P Laviolette, St Roch, 4 C Arpin, St Ours.

50e classe, couvrepieds piqué, 1 A Chapdelaine, Sorel, 3 M Girouard, St Ours, 3 Dlle A Chapdelaine, do, 4 B Boisvert, St Robert.

51e classe, couverture de laine, 1 O Arsenault, St Ours, 2 F Morin, St Robert, 2 A Gaudette, St Ours.

52e classe, tricot, 1 L Lalancette, St Aimé, 2 A Rivard, do, 3 A Duhamel, St Ours.

52e classe, peau de bœuf passée en rouge, 1 A Lacouture, St Ours, 2 P Buteau, Sorel.

54e classe, peau de veau passée en noir, 1 P Buteau, Sorel.

55e classe, peaux de mouton passées, 1 P Buteau, Sorel.

56e classe, toutes espèces de peaux, 1 P Buteau, Sorel, 2 P Arpin, St Ours, 3 A Dufaut, do.

57e classe, chapeaux de foin, 1 J Larivière, St Roch, 2 L Chapdelaine, Sorel.

LABOUR

1 F Cormier, St Ours, 2 P Arpin, do, 3 E Leith, Sorel, 4 M Laroche, Ste Victoire.

PRIX EXTRA.

Bouquet de fleurs, Fruits, W Faris, Sorel. Blé-d'Inde à balais, P Buteau, Sorel. Brique, L Morin, St Ours. Harnais, A Lacouture, St Ours. Jupon, L Chapdelaine, Ste Victoire. Machino à élaier le beurre, J Larivière, St Roch.

REVUE DES MARCHES.

Bureaux du Courrier, St Hyacinthe, 6 déc, 1869.

Comme les chemins n'étaient pas beaux samedi les affaires sur notre marché ont été peu considérables. Les grains ont cependant obtenu d'assez bons prix. Les viandes étaient peu chères; les volailles mortes se vendaient bien à d'assez bons prix. Les pommes sont sans changements. Vers le soir le mauvais temps s'est élevé et a forcément fermé le marché à bonne heure. Avec encore un peu de neige les chemins d'hiver seront très beaux. La glace sur le Yamaska est très bonne, les trotteurs commencent à s'exercer dessus, sans danger. A Sorel, le fleuve est pris et la traverso sera faite ces jours-ci.

Les prix des grains chez nos marchands sont sans améliorations.

Le marché de Montréal samedi a été très petit à cause de la difficulté des traverses, et les effets se sont vendus très chers. Avec un peu de neige et la glace sur le fleuve, les cultivateurs afflueront sur le marché.

La glace sur le Richelieu est prise sur tout le parcours, on traverse partout sans danger.

D'après le rapport hebdomadaire des prix coruant de Montréal fait par John Chamard, marchand à commission, No 13, Common Street, que ce monsieur à l'obligeance de nous envoyer, les affaires de la semaine ont été peu considérables et sont limitées à la consommation locale.

Le commerce de la saison avec les provinces maritimes a été bon et on est à prendre des arrangements pour augmenter et rendre plus faciles les moyens de communication pour le transport des passagers et du freight pou. l'ouverture de la navigation de 1870.

Ce rapport dit que les prix de l'orge et de l'avoine sont nominaux.

Le Trade Review dit que l'orge est négligé et les prix parfaitement nominaux.

L'Economist des Etats-Unis, dit que la cause de la dépression sur le commerce des grains a été causé par la failite de plusieurs marchands anglais à Londres et Liverpool, et aussi par l'abondante récolte de l'année.

Montréal 4 dec 1869.

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

Montréal, 4 dec 1869.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	22 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	35 a 38
Veau ciré	60 a 70
Cuir à harnais	25 a 30
Buffle le pied	14 a 15
Pelisse	14 a 15
Vache en Kid	14 a 00
Vache fendue la livre	27 a 30
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	8 a 0
No 2	7 a 8
saées	9 a 00

A KEROACK,

Marchand de Cuir, 505, Rue St Paul.

Montréal 4 déc 1869.

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

St Hyacinthe 4 déc 1869.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$4 50 a 0 71
" en poche p 100 lbs	2 20 a 2 50
GRAINS—Orge par minot	0 60 a 0 00
Avoine do	0 30 a 0 00
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
Sarazin do	0 60 a 0 00
Graine de mil	0 00 a 0 00
VOLAILLES—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 10 a 0 00
Poulets do	0 20 a 0 25
Perdrix do	0 40 a 0 45
VIANDES—Boeuf à la livre	0 7 a 0 12
Do par quartier	0 5 a 0 7
Mouton, par quartier	0 40 a 0 60
Lard par livre	0 12 a 0 15
Do par 100 lbs	10 00 a 12 00
Veau, par quartier	0 00 a 0 05
DIVERS—Patates au minot	0 75 a 0 00
Beurre en livre	0 20 a 0 00
Do en tinette	0 19 a 0 20
Sucre d'érable	0 10 a 0 00
Œufs la douzaine	0 12 a 0 20
Suif la livre	0 15 a 0 00
Foin par 100 boîtes	4 0 a 6 0
Paille do	0 0 a 0 0
Choux la pièce	0 0 a 0 18
Miel la livre	0 10 a 0 12
Savon do	0 10 a 0 00
Oignons la tresse	0 12 a 0 00
do minot	0 00 a 0 00
Fèves le pot	0 6 a 0 8
do minot	1 00 a 9 0
Laine	0 30 a 40
Navets la pièce	0 2 a 0 5
Pommes par minot	1 00 a 1 20
do quart	2 00 a 3 0
Tabac par lb	0 10 a 0 12

Québec, 4 déc 1869.

FLEUR—extra supérieure	\$5 75 a 6 0
Extra	5 50 a 5 75
Fancy	5 25 a 5 50
Superfine No 1	4 80 a 4 90
Do forte	5 15 a 5 25
Do No 2	4 60 a 4 70
En poche No 1 p 100 lbs	2 50 a 2 60
Grain p bri de 200 lbs	5 90 a 6 0
Farine d'avoine	5 0 a 0 50
Do de blé d'Inde, blanc	4 0 a 4 20
Do do do do jaune	4 0 a 4 10
VIANDES—Beuf, par 100 lbs	7 0 a 8 00
Do par livre	0 6 a 0 10
Veau à la livre	0 0 a 0 0
Mouton do	0 8 a 0 9
Agneau par quartier	0 50 a 0 60
Lard frais par 100 lbs	8 50 a 9 00
Do par livre	0 8 a 0 9
Lard salé do	0 10 a 0 11
Jambon frais	0 9 a 0 10
Do salé et fumé	0 13 a 0 14
Poissons—Sautmon p bri 200 lbs	13 0 a 13 0
Do par lbs	0 12 a 0 14
Merne verte par bri	3 25 a 3 50
Do en paquet	4 75 a 5 0
Do par lbs	0 2 a 0 0
Morne sèche par quintal	3 50 a 4 0
Huile de morne par gallon	0 57 a 0 0
Hareng du Labrador	5 10 a 5 20
DIVERS—Beurre frais par livre	0 20 a 0 25
Do salé do	0 19 a 0 20
Volailles par couple	0 33 a 0 60
Dindes do	1 50 a 2 50
Oies do	0 80 a 1 60
Canards do	0 60 a 0 80
Patates par minot	0 65 a 0 60
Oignons par bri	3 25 a 4 0
Avoine par minot	0 40 a 0 43
Orge do	0 60 a 0 70
Blé do	1 00 a 0 0
Pois do	0 80 a 0 00
Œufs, par doz	0 20 a 0 21
Fromage par lbs	0 18 a 0 0
Sucre d'érable p lbs	0 9 a 0 10
Pommes par bri	3 75 a 4 00
Laine p lbs	0 25 a 0 30
Bois par cordes, 2 1/2 p	3 00 a 3 20
Foin par 100 boîtes	6 0 a 8 0
Paille do	5 00 a 5 50
EAUX—Vertes, inspect, p 100 lb	9 0 a 9 50
De moutons, non prép. ch.	0 70 a 1 00
De Veau do. p lb.	0 12 a 0 14

St Jean, 3 déc 1869.

Fleur, par quart	5 00 a 5 25
par 100 lbs	2 50 a 2 60
de blé d'Inde p. 100 lbs	2 15 a 2 25
de sarazin do	1 90 a 2 00
Avoine, par 40 lbs	0 34 a 0 37
Orge, 50	0 56 a 0 60
Graine de lin	1 25 a 1 40
de mil	0 00 a 0 00
Pois, par minot	0 70 a 0 80
Blé, do	1 00 a 0 10
Blé d'Inde par 50 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
Do salé do	0 17 a 0 20
Saindoux do	0 29 a 0 00
Miel do	0 10 a 0 12
Lard frais par 100 lbs	8 00 a 09 50
mess par quart	28 00 a 30 00
Beuf par 100 lbs	3 50 a 6 00
Patates	0 50 a 0 50
Foin do boîtes	4 00 a 6 00
Paille do do	2 00 a 3 00
Bois à la corde	3 60 a 4 50

Sorel, 4 décem. 1869.

Fleur par quart	5 00 a 5 25
do do cent lbs	2 00 a 2 50
do Bled-Inde do	1 70 a 1 80
Avoine par 40 lbs	0 30 a 0 60
Orge par 50 lbs	0 80 a 1 00
Mil par 48 lbs	1 00 a 1 25
Pois par minot	0 70 a 0 80
Bled do do	1 10 a 0 00
Bled-Inde, do do	0 80 a 1 00
Sarazin, do do	0 50 a 0 60
Patates do do	0 60 a 0 70
Œufs par douzaine	0 17 a 0 20
Volailles par couple	0 50 a 0 60
Oies do do	0 80 a 1 00
Dindes do do	1 50 a 0 00
Pigeons do do	0 20 a 0 25
Beurre frais par lb	0 17 a 0 18
do salé do	0 17 a 0 18
Saindoux par lb	0 17 a 0 20
Miel do do	0 10 a 0 12 1/2
Lard frais par cent lbs	10 00 a 11 00
do mess par quart	25 00 a 26 00
Boeuf par cent lbs	6 00 a 7 00
Foin par cent boîtes	5 00 a 6 00
Paille do do	3 00 a 2 50
Bois à la corde	4 50 a 5 00

Bouche—L'odeur putride des racines des dents gâtées se passe pour quelque temps, en se rinçant la bouche avec une faible dissolution d'alun dans l'eau.

TAUX DU CHANGE.

St. Hyacinthe 6 décembre.
Greenbacks achetés à 19 p c de dis-compte en monnaie d'argent.
Argent acheté à 3 p. c. de dis-compte et vendu à 2 1/2
Or, à New-York, le 4 décembre à 3 h. p m 123.

CORCORAN & ST. JACQUES,
Courtiers de St. Hyacinthe

CHICOINE & BERNIER

AVOCATS,
(Rue Cascades St. Hyacinthe.)
Suivront les Cours Civiles et Criminelles.
J A CHICOINE, T A BERNIER.
St. Hyacinthe, 18 août 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 variées 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 cinque 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, marchand Ste Aune, pour tout ce qui regarde l'achat de ces Ruches.

TH. VALIQUET,
Apiculteur.

Station St-Hilaire, 8 octobre 1869.