

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 savent apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 3

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 10 Juillet 1872

No 39

Courrier de St Hyacinthe



Les abonnements datent du 1er et du 15 de chaque mois et sont de pas moins de 6 mois, strictement payables d'avance. Une augmentation de 33 1/2 p cent sera faite aux retardataires. Pour discontinuer il faut avoir payé tous arrérages, et donner un mois d'avis par écrit.

TARIF DES ANNONCES.

Première insertion, 8 cts. par ligne, chaque insertion subséquente, 2 cts. Adresses d'affaires, \$3 par année. Annonces Commerciales, et autres traitées de gré à gré.

JOURS DE PUBLICATION.—Edition semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi. Edition Hebdomadaire, Vendredi. *The Farmer's Journal*, Jeudi.

Le *Journal d'Agriculture* paraît le Mercredi de chaque semaine. Le prix de l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts: d'avance. Pas d'avance \$1.

Camille Lussier, propriétaire-éditeur imprimeur; Bureaux Imprimerie-résidence, maison en briques à deux étages, coin nord des rues Cascades et St. Hyacinthe, St Hyacinthe.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3, 6 m. \$1.50
do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2
1 fois par semaine, 12 mois \$1.50, 6 m. 75c
do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1
" " " " E U \$2 g b
Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit,

CAMILLE LUSSIER,
Bureau du Courrier
St. Hyacinthe,
P. Q.

Causerie Agricole

Dédicé

AUX CULTIVATEURS DONT LES TERRES SONT MAUVAISES OU EPUISÉES.

— 00 —

Dans nos causeries précédentes, nous nous sommes placé exclusivement au point de vue d'un cultivateur qui possède une terre de qualité médiocre et épuisée par une longue suite de récoltes de grains,

Dans la première nous recommandons : 1o De rechercher avec un grand soin toutes les pièces de *bonnes terres à prairies*, celles, par conséquent, qui sont susceptibles du plus prompt rétablissement. Quant aux terres les plus ingrates et les plus infertiles, nous dirons prochainement quel parti on en peut en tirer, ou même temps qu'on s'occupe de convertir en prairies les pièces de terres propres à la pousse du foin. 2o La culture en grand du foin, par la semence de graines de mil et trèfle sur grains avec une légère couverture de fumier, si possible, ou à défaut, de fumier, l'emploi de la chaux mélangée à de la terre ordinaire, terre de savanno, curages de fossés, etc.

Dans la seconde, nous nous occupons de la préparation de la terre, des diverses façons à lui donner des labours, hersages, roulages, de l'égouttements sans lesquels le fumier, la chaux, etc; n'exerceront que peu ou point d'influence. Dans la troisième, nous avons dit un mot des engrais de ferme ou fumiers, des divers moyens à employer pour en augmenter la quantité, la qualité, pour le conserver, etc.

Dans la présente, nous placerons notre cultivateur à la 3e ou 4 année de notre système de culture, et nous le trouvons aujourd'hui avec environ cinq arpents de prairies, donnant en moyenne 200 bottes de foin à l'arpent, ce qui lui fait 1000 bottes; quantité plus que suffisante pour l'entretien de 2 chevaux qu'il tient pour l'exécution prompte de ses travaux de charrois etc.

Le reste de ce foin, avec en outre les pailles d'avoine, de seigle, etc., récoltées tant sur les pièces de terre améliorées que sur les pièces que notre cultivateur

continue à cultiver encore quelque temps, suivant son ancien système, suffisent amplement pour la nourriture de 4 vaches et de quelques moutons. La récolte de patates est strictement limitée aux besoins de la famille seulement car presque tous les fumiers ont été employés sur les grains et sur les prairies durant ces trois ou quatre dernières années. Par le moyen des litières terreuses, ce cultivateur obtient déjà sans peine, de ses étables, avec ce nombre d'animaux, 150 voyages d'engrais dans le cours d'un hiver.

Je lui conseille de toujours suivre la même route, c'est à dire de convertir en prairies toutes les terres susceptibles d'en faire de bonnes, et cela toujours, parce que la culture du foin enrichit et bonifie la terre, qu'elle est peu coûteuse, prompte, facile à faire, certaine, qu'elle est la base de tout le reste, tandis qu'au contraire la culture des grains est excessivement épuisante pour le sol, coûteuse, longue, difficile et fort incertaine.

D'ailleurs, comme nous l'avons déjà dit: ce n'est pas celui qui sème la plus grande étendue en grains qui récolte le plus, et une pièce de torro qui a été pendant quelques années en prairie donne, quand elle est rompue, plus de grains que 4 ou 5 pièces de terre cultivées en grains tous les ans ou tous les deux ans pendant une longue suite d'années.

Que la devise de notre cultivateur soit toujours: "Un peu de foin, n'est rien; beaucoup de foin, plus de la moitié de ma terre en foin, c'est tout."

Parvenu donc à ce degré d'avancement dans la bonne voie d'améliorations, notre cultivateur est en état aujourd'hui de recourir à deux autres moyens pour préparer ses prairies. Ces deux moyens sont : 1o La préparation de la terre on été durant les mois de juillet et août et semis à cette époque des grains de mil et de trèfle. 2o La culture des légumes.

Ces deux derniers moyens valent certainement mieux que ceux que nous avons recommandés dans notre première causerie; mais au point de vue où nous nous étions placé, notre cultivateur ne pouvait pas y avoir recours, faute d'engrais. Aujourd'hui qu'il a sa disposition 150 voyages d'engrais, il peut et doit adopter l'une ou l'autre

des méthodes, sans négliger toutefois les premiers moyens, s'il a à sa disposition le temps et la main d'œuvre nécessaires.

1^{er} MOYEN. — LA PRÉPARATION DE LA TERRE DURANT L'ÉTÉ.

Dans ce pays, l'étendue des terres est si considérable, la quantité des engrais si limitée, le prix de la main d'œuvre si élevé, durant la courte saison du printemps, que je considère la pratique de préparer la terre au milieu de l'été, comme un des principaux moyens auxquels on doit avoir recours pour faire promptement et à bon marché, de belles et bonnes prairies.

Durant ce temps, qui est aussi un moment de repos et de non production pour cette terre, il faut labourer, herser et rouler à plusieurs reprises le terrain dont il s'agit. Le premier labour a dû être fait l'automne précédent. Le printemps, après le temps des semailles, l'on herse cette pièce de terre comme si elle devait être ensemencée; de nouveau, durant les mois de juillet et août on laboure, herse et roule; et laboure de nouveau, si nécessaire, pour ameublir et pulvériser bien la terre. Tout ce travail s'exécute très-bien durant cette partie de l'été qui suit les semailles et qu'on appelle bien à tort, la morte saison.

Toutes ces diverses façons répétées et exécutées plusieurs fois, durant les grandes chaleurs de l'été, ont en outre le bon effet de détruire complètement toutes les mauvaises herbes.

La dernière façon se donne en ce pays vers la fin d'août ou au commencement de septembre, et à cette époque on ensemence en graines fourragères c'est-à-dire en mil et trèfle. Aussi tôt après cette semence, on répand une couche de foin et la pousse du foin est extrêmement rapide. Dès l'année suivante, si ce travail est bien exécuté si la terre est bien égouttée, la prairie donne à un très fort rendement.

Le seul et unique argument qui peut être donné à l'encontre de ce système, est que le terrain ainsi tenu en jachère, pendant toute une année, ne produit rien. Cette raison peut être valable dans les pays où les terres ont peu d'étendue; mais n'a nulle valeur en ce pays où les cultivateurs ont déjà la moitié ou les trois quarts de leurs grandes terres qui ne produisent rien; d'ailleurs une autre raison qui doit engager le cultivateur canadien à pratiquer ce mode, c'est que la saison du printemps est si courte et quelquefois si pluvieuse, qu'il arrive très souvent qu'il est impossible à cette époque de façonner une pièce de terre comme il convient, car qu'on se le rappelle toujours, en dépit de tout l'engrais qu'on peut employer, on ne peut faire une bonne prairie sans un ameublissement complet de la terre, par les labours répétés, le hersage, le roulage sans un

égouttement parfait. Or, durant l'été toutes les opérations requises pour cet objet s'exécutent avec la plus grande facilité. En outre la quantité de fumier nécessaire, en couverture, à la surface d'un arpent de terre pour la prairie, est beaucoup moindre que celle requise pour un arpent de terre en légumes, sans compter que tous les légumes sont très avides d'engrais et qu'ils s'emparent aussitôt de la plus grande partie de leurs sucs, laissant par conséquent le terrain dans un état de pauvreté assez avancé.

2nd MOYEN. — LÉGUMES.

La culture des légumes, patates, navets, carottes, betteraves et choux, est considérée avec raison comme un des principaux moyens pour préparer et façonner une pièce de terre que l'on destine à la prairie; les sarclages et binages (renchassages) ont pour effet de nettoyer la terre de toutes les mauvaises herbes, en même temps qu'ils ameublissent bien le sol.

Les légumes sont en même temps une source de revenus assez considérables, soit par la vente immédiate, soit comme nourriture pour les animaux de la ferme; cependant, nous devons avouer qu'en raison du manque d'engrais, du prix élevé de la main-d'œuvre et de la rareté des bras aux jours de la nécessité, nous considérons la culture des légumes en grand, à l'exception de celle des patates, comme impossible à entreprendre par nos cultivateurs ordinaires un peu éloignés des villes: c'est pourquoi nous conseillons fortement aux cultivateurs d'adopter de préférence le système enseigné plus haut, la préparation de la terre en été, avec semis de graines fourragères en août ou septembre, et de n'entreprendre la culture des légumes en grand que lorsqu'il n'y a plus à craindre aucun contre temps dans la voie du progrès; c'est à dire que nous conseillons à notre cultivateur d'attendre qu'il puisse payer, sans se gêner, la main-d'œuvre tirée du dehors. Va sans dire que nous ne recommandons nullement la pratique des légumes au cultivateur déjà pauvre et qui entreprend de redonner la fertilité à sa terre.

Parmi bien d'autres raisons qui s'opposent encore, dans la plupart des cas à la culture en grand des légumes, il faut noter l'éloignement de la pièce de terre où l'on a fait cette semence, de la maison de ferme, et le voisinage immédiat des animaux en pacage.

Toutes ces raisons réunies font regretter à bon droit l'absence des légumes, pendant quelques années, pour la nourriture des vaches laitières et l'élevage des jeunes animaux.

UN AGRICULTEUR PRATIQUE.

Québec, mai 1872.

DE LA FENAISON.

Le meilleur temps pour faucher le mil, c'est lorsqu'il est en fleur; ce qui sera généralement le cas entre le 10 et le 20 juillet. On doit alors le faucher le plus tôt possible. On doit observer la même règle quant aux autres herbes cultivées ou spontanées, destinées à faire du foin.

Les faucheurs devraient commencer leur ouvrage à la pointe du jour, afin qu'ils puissent se reposer pendant les grandes chaleurs, et travailler ensuite bien avant dans la soirée; l'herbe se coupera mieux le matin et le soir, que pendant les chaleurs du jour.

Premier jour. — Toutes les herbes fauchées avant midi seront le même jour également étendues sur toute la surface du terrain; cela devrait se faire avant dîner. En suivant cette méthode régulière d'étendre l'herbe destinée à faire du foin, celui-ci sera d'une meilleure qualité, et vaudra plus au fermier et à l'acheteur. Lorsqu'on laisse l'herbe en tas, la surface est séchée par le soleil et le vent, pendant que la partie intérieure ne l'est pas, mais bien flétrie et d'une couleur différente. Dans ce climat, le foin étendu avant midi devrait être soigneusement retourné l'après midi, s'il fait beau, et ramassé, mis en rang et formé en veillottes bien faites vers 3 ou 5 heures. Je trouve qu'une forte rosée tombant sur le foin après qu'il a été étendu et partiellement séché, avant d'être mis en veillottes, lui fait beaucoup de dommage, et on change la couleur autant qu'il peut la plaire. Les fermiers trouveront donc avantageux pendant le beau temps, de mettre le soir de chaque jour, en veillottes tout le foin coupé avant midi.

Deuxième jour. — L'ouvrage de ce jour commencera par étendre tout le foin fauché pendant l'après midi du jour précédent, et tout ce qui a été fauché le matin.

Après cela toutes les veillottes faites le soir précédent devraient être remises en rangs, mettant trois rangs de veillottes dans chaque, si cela peut aisément se faire, ratelant immédiatement entre les rangs, et mêlant la ratolée avec l'autre foin, afin que tout sèche de la même couleur. On tournera ensuite ces rangs une ou deux fois avant dîner. Après dîner, si le temps est favorable, et l'herbe rien que du mil, tout ce qui fut mis en veillottes le soir précédent et étendu pendant la matinée, peut être entré dans la grange ou mis en meules. J'ai fréquemment fait cela; mais le jugement du fermier doit naturellement déterminer, quand le foin est assez sec. Un jour peut faire plus de foin que trois autres, quoiqu'il puisse ne pas mouiller ces jours-là; le foin ne peut pas être également étendu ou tourné dans tous les cas; ces circonstances auront une influence

matérielle quant au temps nécessaire pour préparer le foin pour la grange. On doit aussi prendre soin à l'herbe étendue le matin, elle doit être retournée, ramassée, ratelée et mise en veillotes, comme on a fait le premier jour, et les mêmes opérations se répéteront chaque jour suivant de la fenaison. Il est très essentiel que lors de la fenaison le fermier ait assez d'aide pour faire l'ouvrage régulièrement. Il vaut mieux s'arrêter de faucher, qu'en faucher plus qu'on pourrait soigner comme il faut ; l'herbe souffrira bien moins debout qu'étant à terre, coupée, et blanchissant au soleil et brûlant du jour, après avoir été exposée aux fortes rosées de la nuit. Le foin ainsi exposé ne vaut pas beaucoup mieux que la paille.

La proportion des faucheurs en Angleterre est de vingt personnes sur quatre faucheurs : mais on ne peut pas établir une règle certaine ; le rateler, le temps et d'autres circonstances doivent guider le fermier dans ces choses comme dans d'autres bien mieux que des règles établies dans des livres. Par un temps orageux et variable, il faut plus de monde que par un beau temps ; et on doit faire bien attention de ne pas étendre plus de foin qu'on ne peut parfaitement bien arranger.

Le meilleur mode du fermier est pourtant de cesser de faucher dans un temps bien variable et orageux jusqu'à ce que le temps devienne sec. En Canada ce délai ne sera jamais bien long. Dans un temps variable j'ai vu le foin mis en ce qu'on appelle des veillotes tapées, et mis immédiatement sur la terre après l'avoir fauché ; elles sont faites à la main, en petites rouleaux d'herbe fauchée et de la grandeur d'une botte de foin placée debout. Ces sortes de veillotes séchent facilement, et le foin conserve sa couleur ; il vaut mieux mettre le foin en veillotes tapées que de le laisser sur la terre pendant un temps orageux, et la dépense sera plus que remboursée par l'excellent qualité du foin. De ces petites veillotes on peut ensuite faire de plus grandes, sans l'étendre, jusqu'à ce qu'on ait un temps favorable pour achever de sécher.

Le foin se conservera bien dans les meules bien faites et bien couvertes de chaume, et assurées contre le vent par des cordes de paille autour des bords du sommet des meules. Celles-ci peuvent être faites sur des broussailles ou sur du foin inférieur ou de la paille, pour prévenir tout dommage du fond. Si le foin est bien tassé, suffisamment, mais pas trop sec, bien salé, il sera si compact qu'il ne souffrira pas plus de mauvais temps que s'il était dans la grange, excepté que la partie extérieure perdra de sa couleur.

La perte de l'herbe fraîche étant séchée à devenir du foin est de trois parties sur quatre vers le temps qu'on le met dans la grange ou en meule, et dans un mois plus tard par l'évaporation peut-être d'un vingtième de plus.

En hiver le foin souffre peu de perte. On suppose qu'en hiver le foin pèse un huitième de plus qu'en été. Les fermiers peuvent déterminer par là quel est le temps convenable de vendre. Le mil ne perdra par la fenaison pas plus de la moitié de son poids, et quelque fois moins. Le foin fait d'herbes naturelles (gros foin) d'une qualité grossière, serait mieux s'il avait séché ou un peu fermenté en meulons ou en petites veillotes, avant de l'engranger. Les fibres boisées du foin grossier deviennent plus palatables et nutritives par là, et sa condition comme fourrage est améliorée. La pratique de saler le foin ne doit pas être négligée. Elle arrête la fermentation, et conservera par conséquent la couleur du foin. Les bestiaux le mangeront mieux, quand même il aurait souffert pendant la fenaison, que du foin d'une meilleure qualité qui n'est pas salé ; dans ce climat il est plus salubre au bétail, et il contribue beaucoup à empêcher le foin de perdre de son poids. Un an ou deux gallons suffiront pour cent bottes.

Pendant la fenaison, la présence continue du fermier est nécessaire, pour diriger chaque opération dans son cours, surtout lorsque la ferme est grande. Il doit trouver et ordonner de quelle manière chaque personne doit le plus avantageusement faire son ouvrage. Un homme d'énergie tirera le plus grand avantage de chaque heure, et sauvera son foin pendant que le soleil luit, pendant qu'une personne d'un caractère différent, permet que son foin soit souvent surpris par la pluie et à moitié gâté, ou il le laisse sur la terre jusqu'à ce que tout le jus en est évaporé par le soleil. En effet un homme indolent est peu fait pour être un grand fermier, et n'améliorera jamais sa condition par l'agriculture en Canada.

La deuxième crûe de l'herbe des prairies, est généralement consommée sur le champ. Dans ce climat, il y a peu d'herbe de deuxième crûe dans des saisons sèches, excepté dans des prairies situées dans des vallées ou des bas-fonds. Dans des saisons modérément moites, le produit de la deuxième crûe est très considérable, mais il vaut rarement la peine de le faucher pour une seconde récolte.

ENSEIGNEMENTS AGRICOLES DANS NOS CAMPAGNES.

Voici ce que disait à ce sujet M. Larrabure, autrefois membre du Corps législatif en France, à l'occasion du budget de l'instruction publique :

« La population rurale, dit M. Larrabure, est le fond même de la nation ; c'est la vraie base de la pyramide soci-

ale. C'est de toutes les classes la plus nombreuse ; de toutes, c'est elle qui mérite le plus d'intérêt et de sympathie, enfin c'est elle qui nourrit la nation et qui, conséquemment, est la plus nécessaire.

« Que faut-il apprendre aux populations rurales ! On leur doit d'abord des notions de lecture, d'écriture, de calcul élémentaire.

« S'il est une vérité qui paraît évidente, c'est qu'aux enfants des agriculteurs il faudrait apprendre les meilleurs procédés de l'agriculture. Puisque l'État se fait leur instituteur officiel, ne devrait-il pas leur enseigner les rudiments de leur art ; et cependant, dit l'honorable député, allez dans nos campagnes et vous y trouverez une réponse négative.

« Dans les assemblées publiques, chacun proclame l'agriculture le premier des arts, on l'exalte beaucoup dans les paroles ; c'est fort bien, mais souvent cet hommage est quelque peu platonique. De toutes les classes, la plus délaissée, la plus négligée du moins jusqu'à nos jours, a été la classe rurale.

« Je voudrais, dit M. Larrabure, que dans nos campagnes, après le catéchisme religieux, la lecture, l'écriture, les premiers calculs, l'instituteur fût tenu de communiquer à ses élèves les connaissances les plus usuelles et les plus indispensables du cultivateur, à savoir comment se font les bons fumiers, les bons engrais ; comment faut-il recueillir le purin, comment il faut tenir et aérer les étables, quels sont les assoliments variés et leurs avantages, les bénéfices de l'irrigation, les bénéfices des prairies artificielles et des prairies naturelles, etc. etc. Ces connaissances, quoique rudimentaires, sont généralement ignorées dans nos campagnes.

De toutes ces notions si utiles, si appropriées à la vie du labourer, quel les sont celles que nos instituteurs officiels donnent aux enfants de la campagne ! aucune.

C'est une erreur de croire que les enfants acquerront plus tard ces notions de la pratique de leurs pères, qui sont eux-mêmes dans la routine la plus obstinée. C'est à l'enfant qu'il faut inculquer les bons préceptes de culture. L'enfant, qui n'a ni routine ni préjugés enracinés recevra docilement les leçons de son instituteur, et plus tard, devenant lui-même travailleur, il sera jaloux de mettre ces leçons en pratique, et on l'attachera ainsi à la terre en l'y intéressant.

On se plaint de la désertion des campagnes. Comment en serait-il autrement ! De toutes les manières, on rend attrayant le séjour des villes. Après que les garçons de la campagne ont appris la géographie ou l'histoire ; après que les petites filles de nos cultivateurs ont appris à broder, à faire de la dentelle, qu'on veuille les remettre à la bêche et à la charrue auxquelles il faut les rendre pourtant, ils n'y consentiront plus.

« Un jour, ajoute M. Larrabure, je do-

mandais à un laboureur mon voisin, homme de sens, pourquoi il n'envoyait pas ses enfants plus assidûment à l'école. Ecoutez sa réponse; veuillez l'entendre aussi: Messieurs les commissaires d'écoles, parfois les hommes de cabinet les plus instruits ont quelque chose à apprendre de la bouche d'un laboureur. Il me répondit: "Pourquoi je n'envoie pas mes enfants à l'école? Eh Monsieur c'est qu'on leur apprend là des choses dont nous n'avons qu'à faire, qui même les dégoûtent et les éloignent de nous et de nos champs: on ne leur apprend pas les choses de la culture qui leur seraient utiles."

Cette réponse se trouve dans la bouche de tous les cultivateurs de bon sens et nous l'avons entendu répéter bien souvent, car il est vraiment extraordinaire que l'on ait des écoles pour apprendre à tous les éléments nécessaires pour exercer une profession, un art, et que l'on ne cherche pas à tirer les cultivateurs de l'ignorance des préceptes agricoles dans laquelle ils vivent.

Moyen d'empêcher la végétation des herbes au pied des arbres du jardin fruitier.—Les racines des herbes, en encombrant le pied des arbres, empêchent souvent le développement des fruits: pour les empêcher de croître on garnit le pied de chênovottes de lin brisées, sur une circonférence égale à la longueur des racines: les chênovottes ont en outre l'avantage de donner aux arbres plus de vigueur et leur servent d'engrais. Indépendamment des moyens d'activer la végétation des arbres fruitiers, on peut y ajouter le lavage du tronc du haut en bas avec une brosse trempée dans l'eau pure ou chlorurée, au moment où paraissent les boutons; on pratique cette opération cinq ou six fois par semaine. Les arbres croissent d'autant plus vite que leurs fonctions sont moins gênées: ainsi la transpiration qui a lieu par l'écorce et par les feuilles des arbres, se fait d'autant mieux que les pores de l'écorce sont plus ouverte.

Il est nécessaire de nettoyer l'écorce et d'en enlever les parties écailleuses et dures qui servent de réservoir aux eaux de pluie et de pluie, d'asile à une foule de petits insectes: on détache les écorces mortes avec de petits couteaux de bois dur; on frotte le tronc avec des brosses très douces ou une étoffe de laine. Le temps le plus propre à cette opération est l'automne et l'hiver, après les pluies, les gels ou broillards, qui ont imprégné les arbres d'humidité.

RECETTES UTILES.

Manière pour bien poser la Tapisserie.

Préparation de la Colle.—Prenez cinq livres de bonne farine délayée dans un demi gallon d'eau froide, car l'eau chaude fait une colle mottonneuse. Jetez dessus un gallon d'eau chaude et faites la bouillir 2 ou 3 minutes. En même temps, faites fondre une livre de colle forte dans un gallon d'eau bouillante; vous mêlerez les deux colles ensemble, si elle se trouve un peu épaisse, ajoutez-y un peu d'eau chaude.

Pour tapisser sur un conduit ordinaire.—Mouillez votre mur partout avec linge pour l'imbiber, ensuite au moyen d'un pinceau, appliquez y une couche de colle bien claire pour servir de mordant; enfin posez votre tapisserie conduite d'une couche de colle uniforme pour tapisser les vieux conduits blancs.—Il faut le gratter et faire tomber tout ce qui ne tient pas. Pour les murs à glace déjà vieux il faut les laver pour enlever toutes les substances grasses qui ont pu s'y attacher.

Pour bien tapisser les plafonds. Il faut choisir des tapisseries convenables et fortes, mettre un peu plus de colle forte et plus épaisse que celle que vous mettez sur les colombages. Il faut se servir aussi d'un petit balai ou d'une brosse à longs crins garnie d'un manche pour appliquer la tapisserie.—L'usage de poser des bordures aux corniches et aux plinthes est très recommandable en ce qu'elles donnent plus de relief et de tenacité à la tapisserie.

Procédé pour vernir la tapisserie. Il faut éviter, en posant la tapisserie, d'y laisser aucune bulle d'air. Quand il s'en trouve, on les fait disparaître en les piquant avec une épingle. Prenez de la colle de poisson en quantité suffisante; une livre couvre 12 pieds carrés, mettez dans votre colle de poisson de l'eau chaude non bouillante et faites-la bouillir, vous aurez soin de l'écumer. Quand elle sera assez réduite vous la tirerez du feu et vous l'emploierez tiède; vous l'appliquerez sur le papier avec un pinceau plat léger, ayant soin de l'étendre également sans passer deux fois à la même place; il faut éviter aussi de la laisser couler. Si la tapisserie est blanche ou blanchâtre, employez l'Isinglass, et le vernis blanc également; mais pour le papier de couleur le vernis ordinaire est aussi bon. Si le papier était commun il faudrait pour plus de sûreté une seconde couche de colle bien claire afin de prévenir les taches. En posant le vernis il faut l'empêcher de couler sur le mur. Le vernis blanc met huit jours et plus à sécher.

Liquor de cerises, framboises, fraises, cassis, gelolles sauvages, etc.—Il faut que le fruit trempe assez longtemps pour que le rum ou l'eau de vie ait le goût du fruit et la couleur; coulez dans une chausse, faites fondre du sucre avec

un peu d'eau, et faites en un sirop cuit; sucrez le jus à votre goût; mettez au feu, y portant attention, et laissez refroidir avant de mettre dans la bouteille que vous aurez soin de bien boucher.

Sirop de vinaigre à la canadienne.—Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit pendant douze heures, retirez et coulez; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par dessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons; écumez et retirez dans un vase, ensuite vous mettrez en bouteille, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conserve bien.

CHRONIQUE.

L'agriculture et la colonisation doivent faire l'objet de la préoccupation la plus constante et la plus spéciale, non seulement du gouvernement de la Province de Québec, mais encore de tout patriote véritable et sincère, parce que ces deux questions sont d'une importance majeure; pour le maintien de notre nationalité et de notre part d'influence dans la confédération.

Gouvernants ou gouvernés, nous devons tous avoir à cœur de conserver précieusement comme un dépôt sacré, la terre paternelle, le territoire que nous ont légué nos pères, au prix de leurs sueurs et de leur sang, pour le transmettre à notre tour, à nos descendants, enrichi et amélioré, avec en même temps notre religion, notre langue, nos institutions et nos lois. Car c'est cet ensemble, c'est ce composé physique et moral qui constitue et forme la nationalité, la patrie. La patrie, dit un écrivain distingué, c'est tout à la fois, et le ciel qui nous éclaire, et le sol qui nous porte, et les fleuves qui la fécondent, et la mer qui porte nos vaisseaux, et les lois qui nous gouvernent, et l'auto ite qui nous régit, et les idées que nous avons comme sucées avec le lait. Or le seul moyen de conserver ces grandes choses à nos descendants, c'est de travailler, chacun, dans la sphère ou la Providence nous a placés, et dans la mesure de nos ressources pécuniaires et intellectuelles, au succès de l'agriculture et de la colonisation dans la Province de Québec.

Avant la confédération, ces deux questions vitales ont été malheureusement beaucoup trop négligées; et, c'est à cause de cette négligence infiniment regrettable que nous avons la douleur de voir aujourd'hui, un si grand nombre de nos compatriotes, tourner le dos à leur patrie, pour aller sur une terre étrangère, manger le pain noir de l'exile. Mais par bonheur, les choses sont actuellement changées, et nous

avons le plaisir de constater que le gouvernement de notre Province est maintenant à faire avec intelligence et succès, dans l'intérêt de l'agriculture et de la colonisation, ce qui aurait dû être fait il y a un quart de siècle. A nous de le secondar avec vigueur, force et générosité.

Dimanche dernier après les vêpres, nous avons eu à St. François du Lac, chef-lieu du comté d'Yamaska, une grande assemblée des cultivateurs et amis de l'agriculture du comté, convoquée, par autorité du gouvernement de Québec, par M. J. A. Chicoine, agent de colonisation. Cette assemblée convoquée dans le but de donner aux cultivateurs des notions utiles et pratiques sur l'agriculture et la colonisation, a eu un succès complet. Pendant près de deux heures Mr. Chicoine a tenu l'auditoire suspendu à ses lèvres par le charme de son élocution abondante et facile. Les cultivateurs étaient tous rejouis d'entendre parler, pour la première fois, avec autant d'habileté que de sagesse et de bon sens pratique, d'un sujet à leur portée et d'un intérêt puissant pour eux. Mr. Chicoine par sa causerie agricole, a semé dans leur esprit, des idées saines et avantageuses qui ne tarderont pas à y germer, pour ensuite produire des fruits abondants. En entendant cette intéressante causerie, la seule chose que l'on regrette, c'est que le gouvernement n'ait pas nommé pour remplir cette mission, un plus grand nombre d'agents aussi bien qualifiés sous tous les rapports que l'est M. Chicoine. Car il serait à propos que de semblables visites seraient faites aux cultivateurs, le plus souvent possible.

Après l'assemblée, Mr. Chicoine a établi, dans le comté d'Yamaska, une société de colonisation affiliée à la société de colonisation de la province de Québec. Voici les noms des officiers et directeurs de cette société, élus à l'unanimité: Révérend M. Lassésraie, Président, P. E. Mignault, écrivain, Vice-Président, J. M. Côté écrivain, Secrétaire, Ed. Boucher écrivain, Thos. Mauraull, écrivain, Félix Gouin écrivain, Léon Arel, écrivain, El. Desfrins, écrivain, Ls. Mansseau, écrivain, L. Branno, écrivain, N. Parreau, écrivain, et Zoel Tarcotte écrivain, directeurs.

ONESIME CARON.

St. François du Lac, 10 Juillet, 1872.

Ouvrage utile.

Nous apprenons avec plaisir que M. le Dr. LaRue doit bientôt présenter une seconde édition de son *petit manuel d'Agriculture*.

Les publications vraiment utiles

quoique l'ouvrage de M. LaRue ait des dehors fort humbles, il a su plaire à la classe à laquelle il s'adresse. La première édition était de 5,000 exemplaires, elles est aujourd'hui épuisée, et c'est pour satisfaire à de nombreuses demandes, que le petit manuel reçoit sa seconde édition, laquelle sera de 10,000 exemplaires.

MM. les inspecteurs d'Écoles ne sauraient mieux faire que d'introduire ce petit manuel d'agriculture dans les écoles sous leur contrôle.

M. Edouard Noël signale dans la lettre suivante, publiée par *l'Écho agricole*, une faute que commettent souvent les ménagères ou les filles de basse-cour en donnant à manger aux volailles :

« Presque toujours la fermière ou ses domestiques donnent à manger aux volailles près du fumier. Que leur donnent-elles pour manger ?

Le plus souvent des déchets qui proviennent du nettoyage du blé de la ferme, consistant en du petit blé mêlé avec beaucoup de mauvaises graines que les volailles d'aucune espèce ne mangent. Que deviennent ces graines ?

Elles sont balayées, jetées sur le fumier, et finalement conduites dans les champs avec les engrais, où elles germent et poussent bien et bien, au grand étonnement du fermier, qui n'a cependant semé que du blé très propre, exempt de graines ; d'où il vient que certains cultivateurs prétendent que la terre produit spontanément ces graines, sans qu'il soit nécessaire de les semer. Mais s'il voulait se donner la peine de suivre le chemin que prennent les mauvaises graines qu'il a mis tant de soin à ôter de son blé, le fermier verrait que, le plus souvent, elles sont enfouies dans la terre avec le fumier, et dans les mêmes champs où il met le blé dont elles ont été extraites.

« Ce serait donc un bon conseil donné aux cultivateurs que d'attirer leur attention sur ce point et de les engager à faire donner à manger à leurs volailles dans un lieu éloigné du fumier, et à ce que les balayures de cet endroit ne soient pas conduites sur ces champs. Tout le monde y trouverait son compte, le cultivateur aussi bien que le menuisier et le consommateur. »

Gazette des Campagnes.

LA MOISSON.

On ne reçoit partout que des nouvelles les plus consolantes sur la belle apparence des champs. Les habitants des town-ships auront une récolte belle comme ils n'en ont pas eu depuis long temps. Par contre, nos pauvres compatriotes des États Unis se plaignent de pouvoir gagner difficilement leur vie dans les manufactures. N'est ce pas une leçon de la Providence, et un encouragement à rester dans la patrie au lieu d'aller manger le pain de l'exil !

La terre du Canada est une bonne depositaire qui rend avec usure ce qu'on lui a confié. Au lieu de tourner sans cesse nos regards vers le soi étranger appliquons nous à cultiver consciencieusement, à améliorer nos fermes, et dans quelques années, partout nos campagnes seront riches et prospères.

Bulletin Commercial.

St. Hyacinthe, le 8 juillet 1872.

Nous n'avons plus la chaleur excessive qui nous rôtiissait ces jours derniers ; le soleil ne se montra cependant pas prodigieux de ses rayons dans la journée de samedi, ni les routes de leur poussières. Celle-ci surtout se levait en nuages sous le passage des voitures, et allait se loger partout. Ces deux inconvénients n'empêchèrent pas toutefois notre marché d'être bien fourni. Il y avait à une grande affluence de voitures chargées de denrées de toutes sortes, surtout des produits du jardin et du potager. On remarquait les premières framboises et les premières groseilles de la saison. Plusieurs offraient aussi en vente des patates nouvelles à raison de 12½ la terrinée. Les vieilles patates étaient en grande quantité ; un seul vendeur en avait 109 minots ; le prix était de 40 cts., aucun changement dans le prix du beurre qu'on vendait de 13 à 18 cts., par petites quantités et seulement pour la consommation. Peu de lard salé, mais beaucoup de lard frais ; le premier beau, 10 cts la livre, le second de 7 à 9 suivant la qualité.

Le bœuf vaut toujours de 7 à 10 cts et le mouton par quartier 60 cts.

Les volailles continuent à se vendre un assez bon prix. Poules par couple 50 à 60 cts, les poulets, encore petits, 25 cts, canards 67 cts : pigeons domestiques 17 cts ; pigeons sauvages ou tonnes, les premiers que nous ayons vus cette année, \$1.20 la douzaine. Ce gibier au trefois si abondant dans cette partie de la province, menacé de disparaître tout à fait. Aucune variation sensible dans les grains. La farine de blé seule a subi une hausse de 8 par cent lbs. Elle valait, samedi, \$1.33. Le blé parait difficilement à \$1.50. Le prix des autres grains était comme suit : pois, 80 cts ; blé d'été, 70 cts ; sarrasin, 60 cts ; orge, 55 cts ; avoine 37 cts.

Un des produits de la ferme plus les rémunérateurs, est les œufs ; le prix s'en maintient toujours élevé ; samedi nos commerçants les payaient encore 12½ cts la douzaine.

La belle laine valait 50 cts.

Nous empruntons au *Négociant* les extraits suivants de sa *Revue Commerciale* :

La semaine a été coupée par deux fêtes, l'une religieuse, la St. Pierre et St. Paul, l'autre civile, l'anniversaire de la proclamation de la Confédération des Provinces ou plus communément appelé *Dominion day*. Inutile de dire qu'avec ces deux jours de fêtes chez nous et la veille du 4 juillet chez nos voisins, les affaires ont été calmes. Avec la semaine dernière et l'avant dernier jour du mois est expiré le temps fixé pour remettre en entrepôt les stocks de thé et de café qui avaient acquitté les droits et sur lesquels les droits spécifiques devraient être rom-

boursés. Depuis lundi ces denrées ont trent en franchise à l'exception de celles importées des Etats Unis qui acquittent un droit de 10 par cent.

Nous recevons les nouvelles les plus favorables de presque toutes les parties de l'Amérique du Nord sur l'apparence des récoltes.

En Canada la récolte progresse toujours très favorablement. Nous avons eu pendant cette semaine de très fortes journées de chaleur. La belle apparence des récoltes influent déjà sur les cours des grains à livrer, et Chicago a commencé à battre la marche dans le mouvement des concessions pour le livrable sur le futur.

COTONS — Nos échanges des Etats Unis nous apportent des nouvelles défavorables sur la récolte du coton dans les Etats du Sud, et les apparences actuelles portent à supposer que le rendement sera considérablement au dessous de l'année dernière.

LAINE. — Notre marché est maintenant mieux fourni de laines domestiques qui sont toujours fermement tenues. Les manufacturiers n'opèrent pas sur une grande échelle, et n'achètent qu'à mesure de leurs besoins journaliers et pour tenir leurs fabriques.

FERRONNERIE. — La hausse sur les métaux ne paraît pas avoir delimites sur le marché anglais. Chaque courrier nous en signale une nouvelle.

Notre marché est ferme, mais nous ne voyons pas qu'il soit aussi actif qu'au commencement du mois qui vient de s'écouler. Il faut aussi convenir que notre place est bien approvisionnée, et le commerce ne paraît pas être dans un besoin immédiat pressant.

Le marché de Boston est bien approvisionné de laines étrangères. Les dernières enchères qui ont été tenues à Londres ont dénoté quelque faiblesse dans les cours.

FARINES. — Tout a concouru, depuis notre dernière revue à augmenter le calme du marché de farine; les deux fêtes que nous avons eues, la baisse des céréales sur le marché de Chicago, la belle apparence des récoltes, ont ajouté à l'indisposition d'opérer qu'ont témoigné depuis quelque temps et la spéculation et le commerce local.

BLÉ. — Notre marché au blé est toujours dans le calme le plus profond. La difficulté de s'assurer du fret explique le calme de ce grain sur le marché. On le cote nominal de 54½ c. à 55 c. La demande est nulle, et ce n'est qu'à des prix audessous du marché régulier que les détenteurs peuvent effectuer quelques légères ventes. On cote de 80 à 82½ c par 66 lbs.

AVOINE. — De fortes quantités d'avoine pèsent lourdement sur le marché qui ne donne aucun signe de vie pour des lots de quelque importance. On cote ce grain 30 c par 62 lbs.

ORGE. — Entièrement nominal de 45 c à 50 c par 56 lbs.

MARCHE EN GROS.

Montréal 27 Juin 1872.

	\$	c	\$	c
Supérieure Extra.....	0	00	à	0 00
Extra.....	6	80	à	6 90
De goût.....	6	60	à	6 90
Sup fr. (blé de l'ouest)..	6	90	à	0 00
Sup Ord[blé du Canada]	6	15	à	6 20
Farine forte pour boul.	6	50	à	6 70
Sup de blé de l'Ouest [Canal Welland]	6	50	à	6 70
Super marques de la (cité blé de l'Ouest...)	0	00	à	0 00
Frais moulu.....	0	00	à	0 00
Canada sup No 2	6	10	à	6 20
Super Etats de l'Ouest No 2.....	0	00	à	0 00
Belle	5	30	à	5 40
Moyenne.....	4	40	à	4 50
Recoupe.....	3	50	à	4 00
Farine en sacs du H. C. par 100 lbs.....	2	80	à	2 90
Sacs de la Cité.....	3	15	à	5 00
Farine d'avoine, par barils de 200 lbs Coté de \$1.80 à 4.90 suivant les qualités.				
Blé, par minots de 60 lbs.—Marché lourd, une carriaison du Haut Canada du printemps sous vide, vendue à \$1.41 hier p. m.				
Blé-d'Inde par minots de 56 lbs—Lourd, a 56c.				
Pois, par boisseaux de 66 lbs. Lourd à 85c.				
Avoine, par boisseaux de 32 lbs.—Marché tranquille, de 33 à 33½c le boisseau.				
Orge, par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. De 45 à 50 c suivant les qualités.				
Saindoux, par lbs.—La demande lo cale coté de à 10 10½c.				
Beurre par lb.—En demandant modérée, de 15 à 17c pour nouveau.				
Lard, par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Les cotations sont : Mess nouveau \$15.75 à \$15.00. Vieux Mes Minec 00.00 \$14.00				
Fromage par livre.—Tranquille ventes, de 9 à 11 c. selon la qualité				
Alcalis, par 100 lbs.—Tranquilles;				
Premières \$7.15. Secondes; \$7.25 Par-lasse, tranquille. Premières de \$0.00 à 4.00 Secondes, à 0.00. 9.00				

V ici le prix des grains chez les marchands de cette ville;

Orge.....	00	45	à	00	50
Avoine.....	00	36	à	00	00
Pois	00	00	à	00	00
Graine de lin.....	00	00	à	00	00

St. Hyacinthe, 27 Juin 1872.

Fleur par quintal 3.25 à 3.50; Do de blé d'Inde 0.00 à 0.00; do Sarrasin 2.50; blé par mt 1.40 à 1.60; blé d'Inde de 0.80 0.00; Pois 0.80 avoine, 0.35 à 0.40; Orge lbs 0.50 à 0.55; Sarrasin 0.50; Bœuf par 100 lbs 6.00 à 7.00; Bœuf par livre 0.10; Agneau par quartier 60 à 80 cts. Veau 8 à 10c; Lard frais par 100 lbs 6.50 à 7.00 do la lb 8 à 10c; do salé lb 8 à 10c; volailles 60c dinces par couple 2 00; poules do 00 à 00c. Poulets do 30 à 40c. Pigeon do 00 à 00c. Gibier, Pleuviers couple 00c; Perdrix do 00 à 00. Patates minot 50c; Choux pomme 12c; Laine 40c; Sucre d'érable la lb 15c; Miel 12c. Œufs la doz 14c Oignons par minot, 1.00; Foin par 100 bottes 8.00 à 10.00; Paille [voyage] 2.25 à 2.50

MARCHE AUX BESTIAUX.

Montréal, 27 juin 1872

Bœuf, 1ère qualité par 100 lbs....	8	à	10
Bœuf, 2me qua ité.....	5	à	7
Vaches à lait.....	20	à	36
Vaches extra.....	40	à	70
Veaux 1ère qualité.....	9	à	11
" 2me ".....	7	à	8
" 3me ".....	3	à	6
Moutons, 1ère qualité.....	10	à	12
" 2me ".....	6	à	8
Agneaux, 1ère ".....	4	à	5
" 2me ".....	3	à	4
Cochons, 1ère ".....	6	à	9
" 2me ".....	3	à	4
Foin, 1ère qualité, par 100 bts....	14	à	16
Foin, 2me ".....	11	à	13
Paille, 1ère qualité.....	8	à	9
" 2 ".....	4	à	5

27 juin 1872.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25	à	27	
Do No 2, do	24	à	25	
" " (Oronoco).....	25	à	26	
" " do No. 2.....	23	à	24	
Do Slaughter do	30	à	35	
" " do No.	30	à	31	
Cuir brut.....	28	à	30	
Cuir à harnais.....	32	à	34	
Vache cirée, légère.....	43	à	45	
do do pesant.....	40	à	42	
Vache à Grain.....	40	à	43	
Vache fendue grande.....	33	à	35	
Vache fendue petite.....	27	à	29	
do Buff [bow] par pied.....	16	à	17	
do commun.....	16	à	17	
Pebble bon.....	16	à	17	
do commun.....	16	à	17	
do cirée unie.....	19	à	20	
do bourd.....	17	à	18	
Veaux canadiens légers, lbs.....	75	à	80	
Veaux canadien, lourd.....	livre	80	à	85
Peaux de mouton doublures lbs.....	28	à	33	
Peaux vertes impec tées, No 1 lbs	10	à	11	
do do sulée, No 2.....	9	à	10	
Peaux de mouton avec laine.....	1.25	à	1.35	

Prix du marché en détail de Montréal, 27 Juin.—Farine de blé de la campagne, par 100 7 3.00 à 3.10; do avoine 0.00 à 0.00; Blé d'Inde de 1.60 à 1.65; Sarrasin de 2.05 à 2.20; blé par minot 1.00; Pois do 0.80 à 0.90; Orge do 0.45 à 0.50; avoine par 40 lbs. 0.40 à 0.41; Sarrasin par m. 0.55 à 0.60; Lin do 1.40 à 1.50; Mil 2.05 à 2.20; Blé-d'Inde do 0.80 à 0.85; Pommes par qrt. 2.00 à 2.30; Patates par poche 0.45 à 0.50; Fèves par mt. 1.80 à 2.00; Oignons par tresse 0.10 à 0.12; œuf par doz 0.12 à 0.15; Beurre frais la lb, 0.20 à 0.25; do salé 0.13 à 0.15; Sucre d'érable 0.12 à 0.13; Miel par lb. 0.10 à 0.11; Saindoux do 0.12 à 0.15; Lard frais par 100 lbs 6.00 à 6.50; Bœuf, 100 lbs 4.00 à 5.00; Lièvres par couple 0.00 à 0.00; Dindes couple 2.00 à 3.00; Dindes jeunes do 1.60 à 2.00; Oies 1.20 à 1.60; Canards 0.80 à 1.00; Poules 0.65 à 0.80; Poulets 0.40 à 0.60; Pigeons 0.16 à 0.20; Perdrix 0.00 à 0.00; Tourtes par doz 0.00; Bécasses 0.

St. Jean 27 Juin 1872

Fleur par quart, 6.40 à 6.50 do quintal 3.10 à 3.25 do de blé d'Inde do 1.60 à 1.70 do de sarrasin do 1.90 à 2.10 Avoine par 40 lbs 37 à 40c orge par 56 livres 56. Graine de lin par 60 lbs 1.20 Graine de mille par 50 livres 2.25 Pois par minot 0.80 à 0.85 Bled 1.30 à 1.40 Bled d'Inde par 56 livres 0.80 Sarrasin par 50 livres 0.50 Patates 0.35 à 0.40 Œufs la douzaine 0.17 à 0.00 Volailles le couple 0.50 à 0.60 Poulets 0.20 à 0.35 Oies 1.00 à 1.60 Dindes 1.50 à 0.00 Beurre frais par livre 0.15 à 0.18 do salé 0.12 à 0.15 Saindoux 0.12½ à 0.15 Lard frais par 100 livre 5.30 à 6.00 do la livre 0.00 à 0.14 do mess par quart 17.25 à 17.50 Bœuf au quintal 5.00 à 6.00 do par livre 0.00 à 0.00 Foin au cent 10 à 15.00 Paille do 5 à 6.00 Bois la corde 3.50 à 6.00.

Marché de Québec, 27 Juin.

Fleur extra supérieure, 7.25 à 8.00; do extra .00 à 7.25 do de goût 6.60 à 6.75 do supér. No. 1 6.40 à 6.50, do forte 6.60 à 6.80; do Supr. No 2, do 6.00 à 6.10, par quintal 3.20 à 3.30 Grain par 200 lbs 6.00 à 6.25, Blé d'Inde, blanc, par 200 lbs 3.70 à 3.80, do jaune, do 3.60 à 3.70, bœuf 1ère qualité par 100 lbs. 11 à 13.00 2e 9.00 à 10, 3e. 8 à 9.00; 1ère qualité par lbs. 10 à 13c Mouton, 1ère qualité, par lbs. 9c à 10c. lard frais, par 100 7.00 à 8.00, par lbs 8 à 10, salé, par lbs. 10 à 12c, Jambon frais par lbs 9 à 10c do salé et fumé 12c. Saumon, No, 1 par bl de 200 lbs 15.00 à 16.00; do par lb, 8 à 10, Morue verte, par quart 3.75 à 4.00 do en draft 6.00 à 6.50 do par lbs 3 à 4 Morue sèche par quintal 4.75 à 5.00 Huile de Morue, par gallon 57 à 60 Hareng du Labrador No 1, par qrt 3.75 à 4.00 Volailles par couple 70 à 80. Oies 70 à 80 Dindes do 1.50 à 2 Canards, de 75 à 90 Patates par minot 60 à 65 Avoine par 32 livres 53 à 56 Beurre salé, par lbs 18 à 23 Beurre frais, do 19 à 21 Fromage par lbs 14 à 15 Œufs par douzaine 25 à 35 Sucre d'érable, par lbs 8 à 9 Pommes par qrt. 4.00 à 6.00 Oignon par qrt 3.50 à 4.50 Foin, par 100 bottes 11.0 à 10 Paille do 5 à 5.50 Peaux vertes inspectés par 100 lbs 00 à 00.00 do mouton non préparés chaq. 00 à 00 do Veau do par livre 00 à 00 Laine par Lbs 00 à 00 Bois, par cord: (3 pieds 6 pouces), 5.00 à 5.60

Sorti 27 Juin 1872

Pois par minot 0.80 à 1.00 Avoine 0.36 à 0.00 Sarrasin 0.50 à 0.00 Flectr au quintal 2.75 à 3.00 do de Blé d'Inde 0.00 do de Sarrasin 1.80 à 2.00 Lard frais par livre 0.08 à 0.10 do salé 8 à 10c do par quintal 7.00 à 7.50 Bœuf par livre 0.05 à 0.10 do au quintal 4.00 à 6.00 Mouton par quartier 0.30 à 0.60 Veau do 0.25 à 0.60 Dindes par couple 1.50 à 2.00 Oies do 0.80 à 1.20 Poules do 0.40 à 0.70 Poulets do 0.00 à 0.00 Œufs par douzaine 0.17 à 0.20 Beurre frais par livre 0.18 à 0.20 do salé 0.12 à 0.15 Saindoux par lb 0.17 à 0.00 Choux la pomme 8c Sucre d'érable par livre 12c Oignons par minot 1.20 Patates par poche 0.60 à 0.70 Pommes par minot 0.00 0 0.45 Foin le cent 6 à 8.00 Paille do 3 à 4.00

Pour déjeuners—Epps's Cocoa Cacao de Epps Agréable et réconfortant.—"Pa une connaissance parfaite des lois naturelles qui gouvernent le travail de la nutrition et de la digestion et par une attentive application des propriétés salutaires que contient le Cacao bien choisi, M. Epps est arrivé à fournir à nos tables pour le déjeuner, un breuvage délicatement aromatisé, lequel peut nous économiser bien des mémoires de médecin."—Civil Service Gazette.

Pour préparer ce CHOCOLAT, il n'est pas nécessaire de la faire bouillir
LES PAQUETS SONT ÉTIQUETÉS
JAMES EPPS & Co., Homœopathie Chemists
London

Un cas de rhumatisme chronique d'une sévérité inaccoutumée guéri par le Liment Anodyn de Johnson, a été certifié par une de nos échantillons. Une forte bosse était sorti sur l'estomac et semblait faire partie des os de l'estomac.

Le mot le plus doux dans notre langue est Santé. Dès les débuts de la maladie employez les remèdes connus et appréciés. Pour la dyspepsie ou l'indigestion, employez les *Pillules Purgatives de Purson*. Pour la toux, les rhumes, et maux d'estomac, employez le *Liment Anodyn de Johnson*.

POUR QUELLE RAISON. Le Dispensaire des États-Unis parle de l'écorce de cerisier sauvage comme étant un des plus excellents remèdes indigènes. Une analyse du Dr. Praxter constate la présence, d'empois, arcançon,

tonnin, acide gallique, matières grasses, lining matière colorant: rouge, sels de chaux, et potasse de fer. Il obtint aussi une huile volatile avec de l'acide hydrocyanique. Cette écorce est un bon tonique, calmant l'irritabilité nerveuse, et les artères. Il est admirable, dans les débilités d'estomac, ou du système, unis à l'irritation. Quand il est pris en abondance, il diminue l'action du cœur à cause de l'acide hydrocyanique. Ce remède est très utile dans les fièvres scorbutiques et la consommation, dans la dyspepsie et les fièvres intermittentes. L'écorce de Cerisier Sauvage entre pour beaucoup dans la composition du fameux médicament indien le Grand Remède Shashonces, qui guérit comme par enchantement.

J'ai employé le Syrop composé d'Hypophosphates de Fellow's, très souvent dans ma pratique tant dans les maladies de l'estomac, telles que consommation, bronchites etc., que dans les maladies des enfants du premier âge, ou de la poitrine des intestins avec de grands succès, et je le considère supérieur à toute autre préparation semblable mise devant le public.
CHANDLER GRANE, M. D.
Halifax Nouvelle-Écosse



ARRANGEMENT D'ETE,

DE MONTREAL A L'EST.				
	No 1 passager	No 3 Express	No 5 passager	No 7 passager
	A.M.	P.M.	P.M.	
Montréal.	7.00	8.30	1.45	10.30
Belœil....	8.10	0.00	2.55	11.35
St-Hilaire	8.15	9.25	3.05	11.40
Soixantes	8.35	0.00	3.25	00.00
St-Hyacin	9.00	9.55	3.50	12.20
St-Liboire	9.30	0.00	4.13	00.00
Upton....	9.45	10.25	4.25	00.00
Acton....	10.05	10.40	4.40	1.15

DE L'EST A MONTREAL.				
	No 2 passager	No 4 passager	No 6 passager	No 8 passager
	A.M.	P.M.	A.M.	
Acton....	9.00	6.20	6.50	3.20
Upton....	9.20	0.00	7.10	3.50
St-Liboire	9.30	0.00	7.20	0.00
St-Hyacin	9.55	7.05	7.50	4.30
Soixantes	10.20	0.00	8.15	4.55
St-Hilaire	10.35	7.40	8.35	5.15
Belœil.....	10.40	0.00	8.40	5.20
Montréal...	11.50	8.40	9.45	6.35

24 Juin 1872.

A VENDRE,

Deux terres à vendre de 3 acres de largeur sur environ 20 de hauteur, chacune avec maison, grange. Il y a sur les deux terres, de 45 à 50 arpents de défrichées. Elles sont situées dans le sixième rang de St. Hypolite de Wotton comté de Wolfe, à une lieue du village à 12 milles de la Station du Grand Tronc à Danville, dans un des plus beaux sites de la paroisse.
Conditions faciles. S'adresser sur les lieux.
CLAE LAJOIE.
Wotton 13 Juillet 1872.

AVIS AUX CONSTRUCTEURS.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues au Bureau du Surintendant des travaux du St Maurice, Trois-Rivières, jusqu'au DIXIEME jour de JUILLET prochain, à MIDI, pour la construction d'une Ecluse et d'une chaussée sur la Rivière St. Maurice, à la Chute des Grandes Piles.

On peut voir les plans et devis au Bureau du Surintendant.

Chaque soumission doit être signée non, seulement des parties contractantes, mais par deux autres personnes.

Le département ne sera pas tenu d'accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,
H. R. SYMMES
Surintendant

Bureau du Surintendant,
Travaux du St. Maurice, Trois-Rivières.

TERRE A VENDRE.

Un superbe établissement situé près de la Rivière Noire, dans la paroisse de Ste. Cécile de Milton, à l'endroit connu sous le nom de Mawcooke. Cet établissement consiste en un lopin de terre de 100 acres en superficie, dont un tiers en culture et le reste encore couvert de souches et servant de *parage*, avec trois bonnes maisons dessus construites, ainsi que granges, étables remises et autres dépendances; de plus un moulin à farine ayant trois moulanges, un moulin avec seigle rond, et une machine à fouler avec place pour un moulin à cardes établis sur un excellent pouvoir d'eau, formant en tout, quinze bonnes bâtisses.

Les conditions seront des plus faciles, vu que le propriétaire, commençant à être âgé, voudrait se retirer d'affaires et l'on pourra attendre pour le paiement avec de bonnes garanties.

S'adresser sur les lieux à
TIMOTHÉE BERTRAND,
7 juin 1872.—

Arbres, Oignons, Bordures, Graines, Vases à fleur et à fruit—Catalogue—20 cts.
J. K. PILLENIX, Bloomington Nurseries, Ill. 16 f J A.

AVIS A CEUX QUI SOUFFRENT

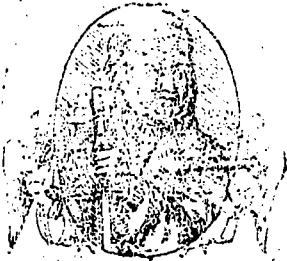
Les médicaments du jour sont

LE LE
REMEDE REMEDE
DU DU
PERE BRUND PERE BRUND



Qui est un ANTI-DOULEUR universel et la PENACEE DES INDIENS qui surpasse en activité toutes les SALSEPARILLES en usage.
En vente chez tous les pharmaciens et spécialement chez les propriétaires.

PICHAULT & FILS,
Pharmaciens-chimistes.
75, Rue Notre-Dame, coin de la Rue Bonsecour,
MONTREAL
Consultations gratis.
1 septembre 1871.—



Proclamons la bonne nouvelle!

Que le *Grand Remède Shoshonee et Pilule* de l'Éminent Homme-Médecin Indien, le Docteur Lewis Josephus, de la grande Tribu des Shoshonees, Colombie-Anglaise, accomplit les guérisons les plus merveilleuses et les plus étonnantes que l'on ait jamais mentionnées dans le monde. Jamais dans les annales de l'histoire Médicale Canadienne, un tel succès n'a été marqué jusqu'ici l'introduction d'aucune médecine.

POURQUOI?

Simplement parce que les nombreux ingrédients médicaux précieux (tels que les extraits de l'écorce de la coriandre sauvage, Podophyllin, Juniper, Quassia, Smartweed, D'un lichen, Hyoseyannus, Nux Vomica, extrait composé de Jolocynthe, Jalap, Scovoline, Aloes, Capsicum, etc., etc.) qui entre dans la composition de la médecine combinée, sont tellement et si harmonieusement combinés et composés qu'on en fait le remède le plus efficace qui soit dans le monde connu, et ne peut qu'agir sur le système d'une manière très-satisfaisante et très-désirable. Quelque soit votre état et quelque soit le temps, ce remède atteindra le mal, et vous serez étonnés de la manière prompte avec laquelle vous serez rappelés à une santé parfaite et à une pleine vigueur.

Cette médecine est agréable et on peut prendre en toute sûreté, avec la certitude qu'elle opérera une guérison permanente dans toutes les maladies de la gorge, des poumons, du foie des rognons, des organes digestifs, etc., etc. ainsi que les scrofules, les diverses maladies de la peau, les humeurs et toutes les maladies provenant de l'impureté du sang excepté la troisième phase de la consommation. On pourra obtenir en se procurant le traité ou l'Almanach ou les circulaires chez tous les droguistes respectables au Canada, toutes les informations désirées, avec des directions complètes sur la manière de faire usage du Remède et des Pilules Shoshonees; ce livre que l'on peut obtenir gratis, contient aussi des témoignages et ces certificats de guérison.

1rix du Remède en grande bouteille dans une boîte 1.00 piastre. Pilules, 25 cents la boîte.

AGENTS.—St. Hyacinthe, Dr. E. St. Jacques Ste. Marie de Monnoir, C. F. Beauchemin Upton, J. Mallette. Acton-Vale, J. Morrier. Roxton-Falls, Marshall et Jackson. Milton, Thos. Hackett. Chambly, John Hackett. Roxton-Falls, R. A. Kimpton.

Voitures! Voitures!

On trouvera à la Boutique de M. OLIVIER DION, de West-Shefford plusieurs voitures d'été et d'hiver finies avec goût. M. Dion est connu pour son habileté et pour faire du bon ouvrage. Il n'emploie que du bois de première qualité. Quoiqu'établi seulement depuis le 1er janvier à cette place, il a déjà eu beaucoup d'encouragement, grâce à sa bonne renommée et à son honnêteté.

Ceux qui auraient besoin de voitures n'ont qu'à visiter sa boutique ou ils trouveront de l'ouvrage garanti de premier goût et à grand marché.

West-Shefford, 18 mai 1872.



Guérison de la Bronchite

Smithfield.
J. C. CHAMBERLAIN, écuyer.—Le présent est pour certifier qu'il y a environ trois ans, je fus affecté d'une bronchite, qui dura environ 18 mois. Je souffrais tellement par le défaut d'expiration qu'il était très-difficile pour moi de parler, et pendant la nuit je me levais souvent sur mon lit pour m'empêcher d'étouffer. J'eus recours à trois des médecins les plus éminents dans le comté de Northumberland pendant environ une année sans en recevoir aucun avantage. Effectivement je continuais à empirer. Enfin on me conseilla de faire usage du Grand Remède Shoshonee. J'en achetai une bouteille et je la pris et quand je fus à peu près fini je commençai à ressentir un peu de mieux. Je continuai à en faire usage jusqu'à ce que j'en eus pris trois bouteilles, quand à ma satisfaction, je trouvai que j'étais aussi bien que je l'avais été avant ma maladie, et j'ai conservé ce bien-être depuis.

JOHN SILVER.

Assermenté devant moi, à Smithfield, ce 6e jour d'avril 1870.

J. M. WELINGTON, J. P.

GUERISON ÉTONNANTE DE LA MALADIE DES POUMONS.

Brooklyn, 5 avril 1870.
J. C. CHAMBERLAIN, écuyer.—Monsieur—Je certifie que ma femme était très-malade de la maladie des poumons. Le médecin l'avait abandonnée. Il avait déclaré qu'il y avait des tubercules sur les poumons et que la médecine ne pouvait rien faire. En dernier ressort j'achetai une bouteille du Grand Remède Shoshonee. Au bout de deux jours, les symptômes changèrent au mieux. Elle continua à s'améliorer si rapidement qu'après la première bouteille, elle pouvait s'asseoir. En continuant le remède elle se rétablit parfaitement.

Vous pouvez publier ces faits pour l'avantage de ceux qui seraient affectés de la même maladie.

T. C. BROWN,

Ministre Episcopalien Méthodiste

AGENTS.—St. Hyacinthe, Dr. E. St. Jacques Ste. Marie de Monnoir, C. F. Beauchemin Upton, J. Mallette. Acton-Vale, J. Morrier. Roxton-Falls, Marshall et Jackson. Milton, Thos. Hackett. Chambly, John Hackett. Roxton-Falls, R. A. Kimpton.

Perdue ou Volée.

Une belle chienne de prix race épagnoule, appartenant à M. Léon L'Heureux de St. Ephrem d'Upton, est disparue de chez lui, lundi le 24 juin courant. Elle a le poil noir et porte seulement une tache blanche sur sa poitrine qui a 7 pouces de largeur. Elle a été vue aux environs d'Upton.

Toutes informations tendant à la faire retrouver seront récompensées.

LEON L'HEUREUX, Upton, 28 Juin, 1872.

ENCOURAGEONS L'INDUSTRIE LOCALE.

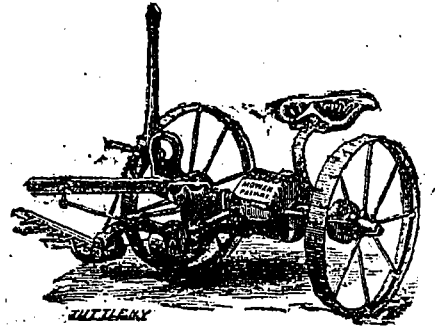
FACHEUSES ET MOISSONNEUSES

Les plus recommandées.

OLIVIER CHALIFOUX,

AGENT POUR

ST. HYACINTHE.



Faucheuse combinée Moody de Terrebonne.

En appelant l'attention des cultivateurs sur la faucheuse Moody je puis vous la recommander avec l'assurance qu'elle est légère de tir, fauche très bien même dans le très-le plus fort. Un essai qui en a été fait sur le terrain de Pierre Lamothe Ecr., a démontré tous ces avantages. Cette faucheuse combinée est très forte et durable.

Buckeye perfectisée de BEAUCHEMIN de SOREL.

Cette faucheuse après avoir subi plusieurs expériences a toujours donné pleine satisfaction. A cette faucheuse s'adapte une petite moissonneuse patulée qui l'année dernière a donné une entière satisfaction.

Les cultivateurs feront bien de visiter ces faucheuses et ils pourront avoir pleine confiance dans l'expérience et l'honnêteté de M. Chalifoux agent de MM. Beauchemin et Moody. St. Hyacinthe, 12 juillet, 1872.

SYROP D'HYPHOPHOSPHITE COMPOSE DE FELLOWS'

Le pouvoir d'arrêter la maladie que possède cette médecine est honorablement reconnue par la faculté médicale partout où il a été introduit et l'augmentation rapide du débit qui s'en est la meilleure garantie de l'estime dont il jouit dans le public.

Ce sirop guérit la Consommation Pulmonaire premier et second degrés; soulage et prolonge la vie au troisième; il guérit la Phtisie, les bronchites, Laryngites, rhumes et la toux; il guérit toutes maladies provenant du besoin d'Action Musculaire et de Force nerveuse tel que le mouvement du foie et des reins, Dyspepsie, faiblesse et inaction du cœur, Paralysie locale et générale, Aphonie ou perte de la voix. Il guérit la Leucorrhée, Chloïrose, Anémie et purifie le sang.

Prix, \$1.50; 7/8 par \$2.50.

JAMES I. FELLOWS, Chimiste

St. John, N.B.

le 7 avril, 1872.