

## 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.

- 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.

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.

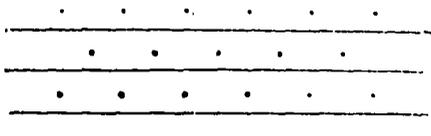
- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print 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.



dos d'une bêche, ou quelqu'autre instrument convenable ; ensuite vous arrosez avec de l'eau chaude, ou encore mieux avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper de la fiente de poules, et vous placez votre châssis, et si vous n'en avez pas servez-vous de plancher que vous aurez soin de tenir bien rapprochées. Tous les jours, lorsque le temps ne sera pas trop froid, sur le haut du jour, soulevez un peu le châssis pour laisser pénétrer l'air dans l'intérieur de la couche ; arrosez au besoin, et toujours avec de l'eau tiède. Enlevez de la couche les mauvaises herbes aussitôt qu'elles se montrent. Lorsqu'il y a apparence d'une nuit très froide vous étendez sur le châssis, de vieux tapis, ou de la paille, pour protéger de la gellée.

#### Engrais et préparation du terrain.

Il faut en automne engraisser généralement le champ qui doit recevoir le tabac ; le fumier de cochons, de bêtes à cornes et de moutons mélangé, est celui que l'on doit prendre de préférence, pourvu qu'il soit bien décomposé ; on peut mettre 24 ou 25 tombereaux à l'arpent. La cendre, la chaux, le plâtre lui conviennent admirablement bien. Vous labourez à la profondeur de 8 à 12 pouces selon le terrain, mais il est essentiel de défoncer la terre afin qu'elle ne retienne point l'humidité. Si vous ne pouvez préparer ainsi votre terrain l'automne il faut le faire de bon printemps, et ensuite bien la herser et ôter les mauvaises herbes et écraser les mottes. La saison la plus favorable pour planter le tabac est du 28 mai au 10 juin. Lorsque votre terrain est bien préparé, vous tirez vos rangs, à trois pieds et quatre pouces d'espace, et vous plantez à la distance de 18 pouces à 3 pieds [2 pieds est la règle générale] selon la qualité de la terre et l'espèce de tabac que vous cultivez. Le tabac doit toujours se planter en quiconce, c'est-à-dire de la manière suivante :



Quinze jours après sa transplantation le plan commence à pousser, et les mauvaises herbes aussi, il faudra surceler avec une petite gratto bien tranchante prenant bien garde de ne point déranger les racines du plant. Il faudra aussi l'arroser de temps en temps pour fournir un nouvel aliment à la plante et lui conserver une douce fraîcheur.

Aussitôt que les boutons des fleurs commencent à se montrer, on les pince avec le pouce et l'index, enlevant 4 ou 5 feuilles, n'en laissant à peu près que 15 ou 18 ; en règle générale on enlève les feuilles qui n'ont pas six pouces de longueur. On enlève aussi toutes les feuilles meurtries et gâtées qui peuvent

se trouver au pied. Par cet opération de pincement, on fait refluer dans les feuilles qui restent, la sève qui autrement aurait servi à nourrir la graine : par là, on augmente le rapport du tabac, et de plus on améliore sa qualité. Peu de temps après, les gourmands ou drageons recommencent à se montrer et poussent avec une grande rapidité. Il faut les enlever aussitôt qu'ils se montrent ; le but de cette opération, comme celle du pincement est de faire concentrer toute la force de la plante dans les autres feuilles ; il faut ôter ces drageons aussitôt qu'ils se montrent.

#### Récolte.

On reconnaît que le tabac est mûr, lorsque les feuilles commencent à changer de couleur, lorsqu'en les regardant au soleil, on y voit des taches jaunâtres, rougeâtres ou brunâtres, lorsqu'elles deviennent rudes et collantes, et qu'en les pliant elles cassent net. Ne le laissez pas trop mûrir ; il est mieux de le couper plus tôt trop vite que trop tard. Prenez un couteau de boucherie bien aiguisé, pendez le tronc dans sa longueur jusqu'à cinq pouces du pied, empoignez-le de la main gauche, pendez-le du côté gauche donnez un coup de couteau près de terre, laissez-le tomber, prenant garde que les feuilles ne se déchirent point, et qu'elles ne soient pas pliées ; après cela laissez-le faner. Il faut toujours couper le tabac le matin après la rosée et le rentrer le soir et le pendre tout de suite, mais si vers 11 heures le soleil devenait trop ardent il faudrait le rentrer et le sortir vers trois heures et ensuite le pendre le soir.

#### Dissiccation.

Il faut préparer d'avance tout ce dont on a besoin pour suspendre le tabac, d'abord un local convenable, propre, aéré, où la pluie et les rayons du soleil ne pénètrent pas ; on peut se servir d'une remise, d'un hangard d'une écurie, d'une étable ou autre bâtisse, il faut aussi se pourvoir de perches, de bâtons, et de ficelle. Vous enfourez les pieds de tabac sur des bâtons ou des lattes, vous appuyez le bout de ces bâtons sur des perches ou d'autres appuis, laissez un espace de 5 pouces entre chaque plante pour que l'air circule plus librement et que la dissiccation se fasse plus vite. Laissez les portes et les fenêtres ouvertes et fermez-les la nuit. Quand il sera sec, ce que l'on reconnaîtra par la couleur brune des tiges, qui cassent lorsqu'on les plie, fermez les ouvertures.

#### Dépouillement.

Pour cette opération, vous choisissez un temps humide alors que les feuilles sont molles ; autrement elles se briseraient ; vous descendez votre tabac ; vous l'étendez en tas sur le plancher puis vous enlevez quatre ou cinq première feuille du bas, vous en faites un tas et vous en faites autant des feuilles du milieu et de celles du haut, par ce

moyen vous avez trois espèces de tabac. Lorsque vous avez ainsi séparé vos feuilles, vous en prenez à peu près une douzaine si c'est du grand tabac, et 16 à 18 si c'est du petit, vous liez ensemble avec une autre feuille que vous roulez à l'entour des tiges vous ouvrez les feuilles par la moitié, vous y passez le bout de cette feuille on la tirant. Alors vous avez ce que l'on appelle une main. A fur et à mesure que vous faites vos mains, vous les placez en rang sur le plancher, les feuilles bien étendues, le bout de la main en dehors les pointes en dedans et de telle sorte que chaque rang se superpose sur l'autre à la longueur de 7 à 8 pouces, afin que la file soit partout au centre comme au côté de la même épaisseur, puis lorsque cet ouvrage est terminé, vous placez des planches avec des poids sur la pile et vous les laissez jusqu'à ce que le tabac chauffe un peu, quelquefois cinq ou six jours, d'autres fois quatre à six semaines, c'est pendant qu'il est ainsi en presse que le tabac se conditionne et acquiert toute sa bonté et sa force, et c'est par ce procédé dirigé avec soin que l'on réussira à préparer d'excellent tabac.

UN ABONNE CULTIVATEUR.  
St. JBte. de Rouville 26 }  
décembre 1870. }

#### UNE BANQUE A ST. HYACINTHE.

Depuis très-longtemps déjà les hommes d'affaire de ce District désiraient l'établissement d'une banque dans cette partie du pays.

Des tentatives infructueuses avaient déjà été faites en diverses circonstances. Un nouvel essai est en marche et cette fois avec autant d'espoir de succès que précédemment.

Comme la classe agricole bénéficierait grandement de l'établissement d'une telle banque et que notre population et riche district agricole est tout spécialement intéressé, nous croyons devoir nous rendre au désir de l'assemblée du 13 Janvier et publier les procédés de cette assemblée ainsi que quelques remarques.

Nous donnons aujourd'hui une analyse des discours prononcés devant l'assemblée, convoquée vendredi dernier pour aviser aux moyens de fonder une banque à St. Hyacinthe.

M. Hon. L. V. Sicotte, étant appelé à la présidence, dit que, n'ayant pas entendu parler de ce projet longtemps d'avance et ne connaissant pas sur quelle base on avait intention d'asseoir cette nouvelle institution, il invitait ceux qui s'en étaient occupés à faire connaître le projet devant l'assemblée.

Alors M. Kérouck se leva, et ayant lu la circulaire qui convoquait cette réunion, il s'expliqua ainsi :

" Depuis bien des années n'avons-nous pas entendu répéter très souvent ;

Mais pourquoi n'avons-nous pas une banque à St. Hyacinthe ! Il semble pourtant qu'une institution de ce genre ne pourrait manquer de réussir, et serait aussi utile que nécessaire pour avantager l'agriculture, améliorer le commerce et activer l'industrie." Il dit qu'aujourd'hui, tous sentaient le besoin qu'une institution financière, une Banque enfin, surgit à St. Hyacinthe pour l'avantage de la ville et des paroisses limitrophes ; que depuis deux ou trois années surtout, le commerce avait vraiment souffert de l'absence d'une Banque ; que ne voyant personne assez confiant dans le succès d'un tel établissement pour l'entreprendre, il avait osé lui, mettre en marche un projet aussi grandiose ; il avait résolu d'employer toute l'énergie et la bonne volonté dont il était capable pour conduire ce projet à bonne fin. Il pense que les capitaux, sans être énormes, sont cependant assez abondants, et que nous n'aurons que l'embarras du choix touchant les directeurs. Il ajouta que malgré que ce jour-là fût un vendredi, jour néfaste, et le 13 du mois, nombre fatal, il espérait que l'assemblée ne quitterait pas l'encointe sans avoir assuré l'exécution de la mesure qu'elle allait discuter ; que sans parler plus longtemps, il allait exposer le projet qu'il avait formé après mure réflexion, et après avoir pris l'avis de personnes compétentes, libre à ceux qui étaient présents de le commenter, l'augmenter ou diminuer et approuver.

Cette banque aura pour nom : La Banque de St. Hyacinthe ; le capital sera de \$200,000, divisé en 10,000 parts de \$20 chacune. Ces parts seront payables en cinq ans, soit \$1 par trois mois : ce qui formera au bout de 15 mois \$50,000, capital assez considérable pour commencer les opérations ; car l'intérêt antérieur serait suffisant pour payer toutes et telles dépenses qui devront être encourues, telles que salaires, dépenses de bureau, gravure des planches, livres et ameublement. Au bout de 15 mois, l'intérêt à cinq pour cent, devra atteindre le chiffre de 1,500 à 2,000 dollars.

Le nombre des directeurs sera de huit ; deux pour la ville de St. Hyacinthe et deux pour chacun des comtés de St. Hyacinthe, Bagot et Rouville. Le quorum sera de trois, y compris le président. Les directeurs devront avoir au moins 100 parts. Aucun directeur ne pourra avoir d'escompte pour plus du montant de ses parts sous sa garantie personnelle ; il pourra cependant avoir droit à un montant égal avec des garanties ordinaires, mais jamais plus dans aucun cas.

Deux auditeurs seront nommés pour la ville, et deux pour chacun des comtés usdits. Le quorum sera de quatre.

Pour faciliter la tenue des livres..... les parts seront prises par 5, 10, 15, 20, 25, et ainsi de suite.

Après la lecture de ce projet, P. S. Gendron, M. P., appelé par le président

à prendre la parole dit qu'il convenait d'entendre d'abord les hommes de commerce et d'industrie, et qu'il demanderait à M. H. Barbeau de dire ce qu'il pensait du projet.

M. Barbeau dit qu'il voyait dans l'institution d'une banque un grand avantage pour notre ville et pour les districts ruraux qui l'entourent ; mais qu'avant de faire des démarches, il désirait savoir quel était le capital exigé par la loi pour obtenir une charte.

M. Gendron répondit que le capital devait être de \$500,000 dont 200,000 souscrites pour commencer les opérations.

M. Barbeau dit qu'alors il pensait que le projet de fonder une banque devait être abandonné parce qu'on ne pourrait jamais réunir les capitaux nécessaires ; mais que toutefois on pouvait demander sous quelles conditions une banque queleonque, soit de Québec, soit de Montréal, accorderait une succursale à St. Hyacinthe.

M. R. St. Jacques, invité ensuite à se prononcer sur la mesure en question dit qu'une telle institution serait une source de prospérité pour les trois comtés susdits dont un grand nombre d'habitants avaient chez eux d'assez forts capitaux qui ne leur rapportaient aucun profit tandis qu'une banque leur offrirait un bon placement. Il croit qu'il y aurait moyen de négocier des billets suffisamment pour faire de bonnes affaires. Une banque prêtant à courts délais, présenterait des avantages réels, non seulement au marchand et à l'industriel, mais aussi au cultivateur. Il dit encore que chacun devait faire tout ce qui est en lui pour assurer l'exécution du projet, et qu'il ne fallait pas l'abandonner malgré les difficultés qui semblaient surgir. Il termina en manifestant le désir d'entendre parler quelqu'un homme compétent touchant les chances qu'on avait de réussir.

M. P. S. Gendron M. P., qui prit la parole après M. St. Jacques, fit voir qu'il n'était pas aussi difficile qu'on le croyait d'obtenir une charte avec un capital de \$200,000, quoique la loi générale en exigeait 500,000, que les procédés légaux étaient faciles et peu coûteux ; que le moyen d'avoir, soit une banque, soit une succursale, était de demander d'abord une charte ; qu'on pourrait voir ensuite à réunir les fonds nécessaires, car la charte permet mais n'oblige pas. Il observa qu'un bill spécial était nécessaire, dont les dépenses d'impression avec celles des circulaires, etc., s'élevaient à 150 ou 200 piastres. M. Gendron qui a voté dernièrement pour que les chartes fussent accordées avec un montant de \$200,000, ne pense pas pouvoir en obtenir une pour un capital moindre. Il aimerait que le montant souscrit s'élevât à 250 ou \$300,000, car les frais d'administration, etc., étant à la charge de la banque, celle-ci n'aurait pas de crédit, et les actionnaires ne toucheraient en aucun cas dividendes avec une somme

moindre, comme il est constant par la Banque des Townships de l'Est. Quant à lui, il supportera de tout son pouvoir l'institution qu'on se propose d'établir, car elle favorisera grandement l'industrie et l'agriculture. Beaucoup de cultivateurs seraient bien aise de prendre des actions dans cette banque, car bien qu'un tel établissement puisse éprouver du malheur cependant quel est l'emprunteur sur le crédit duquel le prêteur est tout-à-fait sûr ! M. Gendron, en terminant, conseille beaucoup de porter le capital à une somme plus élevée afin que, ayant une plus grande latitude, on soit plus certain de réussir.

M. Cheval se leva ensuite et dit qu'il ne pouvait aller loin pour la raison qu'il ne pouvait aller loin (rire) ; qu'il pensait qu'une banque à St. Hyacinthe serait une chose avantageuse, et pour finir on deux mots, il proposait que les membres pour St. Hyacinthe, Rouville et Bagot fissent les dépenses nécessaires pour la préparation et la passation du bill. Mais disait quelqu'un derrière nous, on voit que les élections approchent, et M. Cheval qui est loin d'être libéral a voulu faire du puffle, et jeter de la poudre aux yeux des gens.

M. Bachand, M. P., prit ensuite la parole. Quoique la loi, dit-il, en général, exige \$500,000, elle semble cependant insinuer qu'on peut obtenir une charte pour un capital moindre. Il cita la Banque Jacques-Cartier et celle de l'Union des Canadas qui avaient commencé, la première avec \$100,000 souscrites et payées, et la seconde, \$23,000 seulement. Si les commerçants veulent nous aider, on peut trouver assez de capitaux dans les trois comtés car il n'est pas besoin que l'argent soit tout payé immédiatement. Ce qu'il y a de mieux à faire, selon lui, c'est de chercher à réunir le capital avant de demander une charte. Il faudrait faire comme la Banque Jacques-Cartier, qui avant de demander sa charte avait envoyé des agents à St. Hyacinthe et ailleurs ; il faudrait ouvrir des listes de souscription dans les différentes localités. Ne reculons, dit-il, devant aucun sacrifice, parce qu'une banque nous sera aussi utile, et même plus utile que n'importe quelle industrie, que les chemins de fer, etc. Toutes les sommes que nous escomptons aujourd'hui à Montréal, le pourraient être ici. St. Hyacinthe pourra commercer on gros. Dans le Haut-Canada nous voyons bien des petites villes qui alimentent les marchands de campagne ; mais pour cela une banque est nécessaire.

M. P. E. Roy, demandé ensuite pour donner son opinion, dit qu'il n'avait aucune idée de la chose, mais que du reste il était bien prêt à y prêter son appui.

M. G. C. Desnèves dit qu'il s'en faisait de beaucoup qu'il fût financier, mais qu'il ne croyait pas les capitaux assez grands pour avoir les chances d'obtenir une charte, et qu'il fallait

travailler pour établir une banque d'es-compte.

C'est la conviction de M. V. Côté, qu'une banque serait favorable au commerce; que la société Côté & Côté peut escompter annuellement pour plus de \$25,000, et il e oit comme M. Bachand qu'il serait opportun d'ouvrir aussitôt des listes de souscription.

Alors M. le Président dit que pour faciliter les travaux de l'assemblée, il se permettait de donner quelques explications. Il parla du crédit foncier, projet soutenu par des hommes haut placés, et qui cependant avait échoué on ne sait pourquoi. Il fit la remarque que les banques avaient une grande influence au gouvernement; que le système de banque tel qu'établi dans le pays est désavantageux pour le grand nombre; que les capitaux élevés ne favorisent que les grands centres; qu'on avait beaucoup déploré depuis quelques années cette apathie, ce dégoût des classes rurales pour la terre qui les a vu naître, que la raison en est peut-être dans la centralisation du commerce, des affaires etc.

M. Gendron, M. P., répondant au président, remarqua que la plupart des personnes étaient venues à l'assemblée sans trop savoir de quoi il s'agissait; que ce qui lui paraissait le mieux à faire était de nommer un homme dans chaque comté pour recueillir les souscriptions.

M. Kéroack, dit avec raison, qu'en temporisant ou en fixant un capital trop élevé, ce serait certainement encore une affaire manquée. S'il faut plus de deux cent mille piastres, il est inutile d'en parler.

M. Cheval, M. P., prenant alors la parole, proposa vu le peu de temps, de travailler immédiatement à l'obtention d'une charte; quant à la somme que pourrait souscrire son comté il répondait de \$50 ou \$60,000.

MM. A. Maynard et G. C. Dessaulles essayèrent de démontrer que M. Gendron s'était trompé en disant que le capital exigé par la loi était de \$500,000. Le chiffre, à la vérité, n'est pas dans l'article de la loi, mais le sens y est, et ce doit être la même chose.

Nous eûmes ensuite le plaisir..... si vous voulez, d'entendre un long discours de M. H. Mercier. Qui ne connaît sa volubilité, sa facilité d'élocution, son verbinge enfin. Suivant son habitude, il dit beaucoup de belles paroles, mais peu de bonnes choses. Il nous laissa cependant entendre qu'il avait tant envie que le projet réussit qu'il ne l'appuierait pas, mais demanderait plutôt une succursale.

MM. Bachand et Kéroack observèrent qu'une succursale était chose impossible à obtenir; que Montréal n'en accorderait jamais, parceque dans cette ville on était décidé à accaparer toutes les affaires; qu'on devait tous s'unir comme un seul homme et faire tous nos efforts pour avoir une banque à St. Hyacinthe.

Furent prises ensuite les résolutions

M. M. A. Kéroack fait motion, secondé par P. Bachand Ecr., M. A. L.

Qu'une banque ayant un capital de \$200,000.00, soit fondée à St Hyacinthe par et pour les comtés de St. Hyacinthe, Bagot et Rouville.—Adopté unanimement.

P. Bachand, Ecr., M. A. L., fait motion, secondé par P. E. Roy, Ecr.

Qu'un comité soit formé dans le but de recueillir les souscriptions, de rédiger l'Acte d'Incorporation, de donner les avis voulus, de choisir les Directeurs provisoires et faire tout ce qui sera nécessaire pour mettre à effet la résolution adoptée par cette assemblée et que ce comité soit composé des personnes suivantes: MM. G. C. Dessaulles, Ls. Delorme, M. P., V. Côté, F. Cadoret, R. St. Jacques, P. S. Gendron, M. P., A. Maynard, H. Barbeau, G. Cheval, M. P., P. E. Roy, A. Beauchamp, M. le Sénateur Chaffers, P. Bachand, M. A. L., Louis Pagé, H. J. Doherty, J. Faurchère, M. D., V. Robert, M. A. L., E. Lafontaine, J. A. Cushing, F. X. Cadieux, J. B. Bourgeois, E. B. Dufort, M. le shérif Taché, D. Leblanc, Urgel Desmarais, M. A. Kéroack, J. B. Plamondon, H. Mercier.—Adopté unanimement.

Joseph Roy, Ecr., fait motion, secondé par P. E. Roy, Ecr.

Que les membres représentant les trois comtés de St. Hyacinthe, Bagot et Rouville dans la chambre des Communes soient priés de donner leur appui à l'octroi de la charte de la Banque.—Adopté unanimement.

M. B. de LaBruère fait motion secondé par P. E. Roy, Ecr.

Que les procédés de cette assemblée soient publiés dans les journaux de cette ville.—Adoptée unanimement.

P. Bachand Ecr., M. A. L., fait motion, secondé par P. S. Gendron Ecr., M. P.

Que M. le président laisse maintenant le fauteuil et soit remplacé par G. C. Dessaulles, Ecr.—Adoptée unanimement.

P. Bachand Ecr., M. A. L., fait motion, secondé par P. E. Roy, Ecr.

Que des remerciements soient votés à M. le président et à M. le Secrétaire pour la manière habile avec laquelle ils se sont acquittés de leurs devoirs.—Et l'Assemblée s'ajourne.

Le Secrétaire,  
J. A. CHICOINE.

Les membres du comité pour aviser aux moyens de fonder une banque ont tenu une assemblée dimanche dernier. Après avoir discuté ensemble ce qu'il y avait de mieux à faire pour assurer le succès de l'entreprise, il fut résolu que le secrétaire écrivait de suite aux personnes influentes des trois comtés pour avoir leur avis au plus tôt; lesquels avis doivent être envoyés à Otta-

wa pour être insérés dans la Gazette deux mois avant la présentation du bill.

Nous faisons des vœux pour que les hommes actifs qui s'occupent du projet réussissent à le mettre à exécution.

*Pour saler la viande qu'on veut faire boucaner.* Voici la fameuse recette de Newbold qui a acquis tant de réputation.

Sept livres de gros sel, cinq livres de sucre brun, deux onces de perlasse quatre gallon d'eau. Faites bouillir le tout, et écumer bien cette saumure, lorsqu'elle sera froide. Versez la sur la viande. Les jambons doivent y demeurer huit semaines, et y être souvent retournés et frottés. La quantité ci dessus est pour centlivres de viande.

Le 4 Février 1870 nous parlions de deux jeunes cochons de neuf mois élevés par M. Alvin Farwell, de Compton lesquels avaient pesé vides \$90 livres.

Il les avait vendus à M. Adeffo Biron d'Ascot pour la somme de \$67.90. Or, le même cultivateur a apporté sur notre marché jeudi dernier la mère de ces deux cochons ainsi qu'un autre de ses petits âgé de sept mois, La mère a pesé vide six cent trois livres et le petit trois cent quatre vingt sept livres. Ces cochons sont de la race *White Chester*, mais ils ne sont pas pur sang. M. Antoine Biron de Stoke, a acheté la mère au prix de \$10. le cent,—pour son chantier d'Orford. *Pionnier de Sher.*

**MOULINS A SCIE.**—On dit que le Compagnie des Moulins de Brompt a acheté les Moulins de Brown à Windsor et qu'ils ont l'intention de les agrandir afin d'y manufacturer le bois sur une grande échelle.

**INVENTION.**—Nous apprenons que l'entrepreneur constructeur du chemin Gosford M. Hulbert, est l'auteur d'une invention destinée à rendre de grands services; c'est un wagon à gravier, se chargeant par lui-même. La partie arrière du char est un panneau qui se lève et s'abaisse à volonté, et qui se termine en forme de pelle, deux hommes peuvent facilement le manier.

Les Directeurs du chemin de fer de Passumpsic et de la Vallée Massawippi ont déclaré un dividende de 3 par cent pour le semestre courant.

La manufacture de laine d'Yamachiche a commencé ses opérations mercredi, le 11 janvier.

Mardi dernier, à Montréal les héritiers Molson ont fait vendre à l'encan une partie de leur propriétés foncières qui ont donné un montant de \$160,076,000. Au nombre de ces propriétés se trouve l'Hôtel Farmer de Trois-Rivières ainsi que le terrain vacant situé en face de l'Hôtel, au coin des rues Platon et du Fleuve. L'Hôtel a été adjugé pour \$6,500 et le terrain vacant pour \$1,650

L'assemblée annuelle de la société d'Agriculture de la ville de Sherbrooke a été tenue à l'hôtel de M. T. R. Paige, au village de Lennoxville le 28 décembre dernier, sous la présidence de M. A. Stevens. Les directeurs de la société présentèrent leur rapport annuel et le compte rendu des recettes et dépenses qui furent reçus et adoptés sur motion.

Les messieurs dont le noms suivent ont été élus officiers pour l'année courante :

Hon. J. G. Robertson, président ; A. Stevens, Esq., Vice-Président ; A. G. Woodward, Secrétaire-Treasorier Messrs. Matthew Read, L. E. Moris, Henry Cameron, H. W. Hunting, D. McCurdy, A. D. Ball, et Wm. McCurdy, Directeurs.

—La réunion générale annuelle des membres de la Société d'Agriculture de Québec, a eu lieu à l'Hôtel-de-Ville, samedi, le 24 décembre 1870. Ont été élus : Président.—Joseph K. Boswell écuyer. Vice-président.—James Dinning, écuyer. Secrétaire trésorier —F. Wood Gray, écuyer. Directeurs.—Thomas Delany, Joseph Roll Forsyth, Pierre Garneau, John Lawson Gibb, Alexandre King, Jean-Baptiste Renaud et James Ferdinand Turnbull, écuyers.

#### Election des officiers et directeurs de la société d'Agriculture du comté de Chambly

Election de Décembre, 1870

P. B. Benoit, écr. M. P. Président, St. Hubert,

Lt. Col. i. Hurteau, Vice-Président, Longueuil.

Louis Trudeau, Secrétaire, St. Hubert  
Directeurs: J. B. Chagnon, écr, Chambly; M. L. Brousseau, St. Hubert; Nazaire Prélontaine, St. Bruno; Cyrille Jodoin, St. Bruno; Toussaint Sicotte, Boucherville; Augustin Bourdon, Boucherville; Ls. David, Longueuil.

Proposé par le lieutenant Col. Hurteau, secondé par le Dr. Martel.

Qu'une humble requête de la Société d'Agriculture du comté de Chambly, soit présentée au gouvernement de Québec, le priant de vouloir bien donner sa garantie aux emprunts nécessaires à la confection des chemins macadamisés et une aide pécuniaire, soit en payant le fonds d'amortissement ou autrement à toutes les compagnies qui feront empierrier leurs chemins, en vertu de l'acte d'empierrement des chemins de 1869.

Après les éloquentes discours de MM. Hurteau, Jodoin, M. P. P, et du major Charon, en faveur de la motion, la motion fut adoptée avec enthousiasme.

COLONISATION.—Nous apprenons que le Rvd. M. Moreau, ex-aumônier des zouaves pontificaux, qui avait dessein de former une colonie de zouaves dans la vallée de la Mantawa, a écrit à Messire Chartier, lui demandant une place pour eux dans les townships de l'Est.

Un ami de notre feuille nous écrit de Wotton :

Ceux qui auriert de la graine de mil feroient ici de bonnes affaires. Les demandes sont nombreuses et on la paie \$3.25 le minot.

Je suis heureux de vous apprendre que le commissaire du recensement pour le comté de Wolfe est J. Z. C. de Miquelon, écr., de St. Camille.

Le Maître de Poste de Wotton, C. Ducharme, vient de résigner sa charge. On croit qu'il sera remplacé par M. Benj. Millette.

A propos de poste, je dirai qu'une requête a été envoyée de la part des habitants de Ste. Hélène de Chester, au maître général des postes, demandant la malle deux fois par semaine. La demande de cette paroisse qui a fait des progrès notables, sera sans doute écoutée, car c'est une mesure dont la nécessité se fait sentir depuis longtemps.

Un bon médecin, homme marié et irréprochable sous le rapport des mœurs serait sur d'être très-encouragé en venant se fixer à Stanfold. Tout en se faisant une bonne position il rendait service à cette paroisse.

ERRATA.—A la treizième ligne de la correspondance qui a pour titre "Utilité des Crapauds", le lecteur au lieu de *sib* devra lire *si* [si bémol]; à la quinzième ligne du deuxième paragraphe, au lieu de *repus*, *repu*; à la dixième ligne du troisième paragraphe, au lieu de *lui semble un abri*, *lui sembla un abri*; à la cinquième ligne de la deuxième colonne, au lieu de *mille versées*, *mille billevées*; à la deuxième ligne du deuxième paragraphe de la deuxième colonne, au lieu de *aux mauvais traitements*, *aux mauvais traitements*; à la vingt-et-unième ligne du deuxième paragraphe de la troisième colonne, au lieu de *Où sont donc vos foudres? Où sont donc vos foudres?*; au deuxième paragraphe de la deuxième colonne, à la ligne quinzième, au lieu de *les petits crapauds viendront à ce lieu*, *les petits crapauds viendront à bien*; à la dernière ligne du troisième paragraphe de la dernière colonne, au lieu de *assimilée à un poison stupéfiant*, *assimilée à un poison stupéfiant*.

Nous apprenons avec plaisir que les Directeurs du chemin de Sherbrooke et Weedon sont décidés à donner à M. Hulbert l'entreprise de ce qui reste à faire de ce chemin jusqu'à Weedon. M. Hulbert sera ici prochainement, dans le but d'examiner le terrain etc. L'intention des Directeurs est aussi d'acheter cet hiver une locomotive qui sera placée sur le chemin au printemps. Nul doute que grâce à l'énergie et à la capacité reconnues de M. Hulbert l'on pourra dès l'automne prochain aller à Weedon dans les chars. C'est donc une bonne nouvelle pour notre chemin à lissos de bois ! P. de S.

#### Revue Commerciale du marché en Gros, de Montréal, pour la semaine finissant le 13 Janvier 1871.

Préparée expressément pour le *Pays* par L. E. Morin, Courtier.

Nous lisons le paragraphe suivant dans un journal commercial publié à Toronto.

"Il ya eu absence presque complète d'affaires pendant la huitaine qui vient de s'écouler, et l'activité temporaire que nous avons constaté précédemment a éprouvé une solution de continuité en conséquence des fêtes. Les chemins d'hiver sont assez bons dans la campagne mais dans la ville et aux environs dans un circuit de sept à huit milles, c'est à peine s'il y a une légère couche de neige, et la circulation en voiture d'hiver est très difficile. La collection est très difficile et l'on ne s'attend à aucun changement pour le présent. La circulation des valeurs tant des banques que du gouvernement est extraordinairement considérable—environ vingt-cinq millions de dollars. et il pourrait se faire que dans quelques temps les collections deviennent plus faciles qu'elles le sont aujourd'hui. Il est maintenant incontestable que la récolte est bien moins abondante qu'on l'avait d'abord supposée, et qu'avec de fortes importations, et les ventes considérables qui ont été effectuées ne se trouvent pas comparativement dans d'aussi bonnes circonstances qu'à l'ordinaire. Les négociants et les marchands devront exorer beaucoup de jugement dans leurs achats du printemps pour ne pas désespérer les besoins du commerce et n'achever que le strict nécessaire, s'ils ne veulent pas voir d'encombrement de stock, et par contre-gène dans leurs opérations financières.

Inspection de poisson.—Nous avons vu avec beaucoup de satisfaction la question du poisson amenée sur le tapis, à l'assemblée de la Chambre de Commerce tenue le 3 courant. Si jamais une loi a été nécessaire, c'est bien celle qui aurait trait à l'inspection du poisson et si l'on veut s'en convaincre il ne faut s'adresser qu'au premier commerçant venu et lui demander son opinion sur le sujet. Qu'on en consulte dix, vingt, trente, et on entendra la même expression d'opinion partout. L'absence d'inspection a grandi le mal au point qu'un nombre considérable a abandonné de dégoût ce genre de commerce. Nous pouvons affirmer hautement qu'il n'y a pas un article de commerce dans lequel la fraude se pratique si communément et si ouvertement et qui fournit autant de dissatisfaction aux opérateurs. Il y a quinze ans qu'on agite la question d'une inspection compulsoire et on n'a encore rien fait. Qui doit-on blâmer pour cet état de chose? Personne autre que nos négoci-

ants qui s'y sont toujours prêtés par leur apathie et leur silence malgré leurs protestations individuelles. Un jour on commença un mouvement pour remédier au mal mais il avorta bientôt par l'apathie des personnes qui étaient le plus intéressées au changement et l'habileté de deux ou trois maisons de commerce qui étaient intéressées à perpétuer le statu quo. La Chambre de Commerce nomma si nous nous souvenons bien un comité chargé de s'enquérir de la nécessité d'un changement et de faire les suggestions propres à remédier au mal existant. Le comité au lieu de s'adresser au commerce de détail et demi-gros qui étaient les plus en position d'émettre une opinion franche et honnête sur la question s'adressa justement aux maisons qui faisaient le commerce en grand et qui avaient tout intérêt à ce qu'un bill pour l'inspection de poisson ne fut pas passé.

Le comité rapporta qu'il n'y avait pas urgence, le public se plia tranquillement à sa décision et la saison des affaires dans le poisson étant passée, l'agitation cessa. Les mêmes influences sont encore aujourd'hui en jeu et si les commerçants qui sont le plus intéressés à ce que ce bill soit passé retombent encore dans l'apathie qu'ils ont témoignée le bill sera renvoyé aux calendes grecques.

Nous nous proposons de revenir sur ce sujet. A l'exception d'affaires très-actives dans le lard le commerce a été tranquille. Les chemins de la compagnie qui étaient très-mauvais au commencement de la semaine commencent à s'améliorer et nos marchés sont plus fréquentés que pendant la dernière quinzaine.

**Lard.**—Nous renseignons des affaires très-actives dans le lard en carcasse et en quart et nonobstant des recettes considérables les prix se sont bien maintenus. Le lard en carcasse d'une moyenne de 220 lbs a trouvé placement facile à \$6.72 celui d'une moyenne de 240 lbs \$6.85 et celui de 270 lbs à 300 lbs a été très-recherché à \$7.60 par 100 lbs au char. Tout le lard mess disponible a trouvé acheteur au commencement de la semaine à \$20.00 par quart; le marché clôturant ferme avec tendance à la hausse pour rencontrer une forte demande pour la consommation. Le vieux mess commande \$22.00. Le stock de mess nouveau sur la place est très-réduit en conséquence des commandes journalières à remplir. Les salaisons ont été occupées au plus haut point de leurs capacités sans pouvoir rencontrer la demande.

**Saindoux.**—La demande spéculative qui existe rend le marché très-ferme.

On rapporte la vente de 60,000 tinottes à prix tenu secret et le marché clôtura très-ferme à 12c. 60,000 lbs de saindoux brut ont été vendues à 80 et la demande pour cet article est considérable tant pour la manufacture de l'huile de lard. Le marché clôtura sans

existence en disponible salaisons ayant contracté pour tout ce qu'elle auraient jusqu'à la fin du mois.

**Jambons.**—Demande considérable pour les jambons verts, et tout ce que les salaisons en ont produit jusqu'à présent ont été vendus au prix moyen de 9c. Les jambons fumés ne sont en demande que pour le commerce de détail.

**Beurre.**—L'exportation sur une plus grande échelle soulage le marché de l'agglomération qui s'était formée en décembre. Il se fait peu d'affaires sur place les détenteurs préférant exporter pour leur compte ou ceux de leurs commettants plutôt que d'accepter les prix courants ici. Le beurre de bonne qualité est toujours en demande pour le commerce de détail et la consommation de 20 à 25c, tandis que celui de basse qualité commande difficilement de 15 à 17c.

Celui de bonne qualité se fait rare et commande facilement 20c. Le marché est encore abondamment fourni de qualité inférieure qui est complètement négligé. Nous cotons ce dernier de 14c à 16c.

Nous traduisons du *Grocer* journal commercial publié à Londres l'article suivant en date du 17 ultimo qui pourrait être de quelque importance pour les opérateurs dans le beurre.

Nous avons à constater une meilleure demande pour le beurre irlandais mais au dessous de celle qui devrait surgir de la différence des recettes provenant des marchés étrangers. Le commerce de détail n'opère que pour son besoin immédiat vers la fin de l'année et si le commerce de gros adoptait le même système il arriverait qu'au commencement de l'année il se trouverait complètement à la merci des expéditeurs. Nous pouvons dire que les existences ici sont nulles et il est de toute importance étrangère.

Les recettes de la France pour la semaine correspondante à celle-ci se montraient à 12,592 barils et pour la même semaine de 1868 à 1869 tandis que pour cette semaine elles ne sont que de 528 barils et encore est-ce d'une manière irrégulière que cette quantité nous est parvenue. Il n'est pas de notre devoir de prêcher nos propres théories mais nous croyons devoir attirer l'attention de nos abonnés à ces faits. Il n'est pas nécessaire de faire ressouvenir combien l'état dernier a été impropre à la production du beurre et le manque de fourrage pour l'hivernement des vaches.

**Poisson.**—Les recettes de morue et de harengs se continuent bonnes et le marché est maintenant plus abondamment fourni de toutes sortes que pendant le mois de décembre et nous ne serions pas surpris de voir les hauts prix qui ont prévalu depuis la clôture de la navigation recevoir un échec et subir une baisse.

Nous remarquons parmi les recettes par le Grand-Tronc une quantité de

morue verte en tierçons d'environ 500 livres qui remplacera la morue en grenier ou en drifte. Il est aussi arrivé de la morue en quarts, et comme le marché de Québec est abondamment fourni de cette dernière et que le surplus du stock de Québec pourrait être déversé sur notre marché il pourrait se faire que la disette de poisson salé que nous appréhendions ne soit pas aussi complète qu'on l'avait craint d'abord. La morue sèche de fait s'en trouvait en première main a été vendue à \$5½. Nous constatons aussi une vente de 209 quarts de hareng du Labrador à \$6.00 par quart. Le poisson blanc est très-rare et le peu qui pourrait arriver commandera un haut prix. La truite des lacs s'offre facilement à \$4.50 par demi-quart.

**Fromage.**—La demande pour le commerce local se continue bonne de 13c à 14c.

**Poisson.**—Rien de nouveau à renseigner et les prix restent les mêmes que lors de notre dernière revue.

**Epicerie etc., etc.**—Les affaires dans le commerce d'épicerie ont été très-tranquilles pendant la huitaine et nous n'avons rien à renseigner.

**Graine.**—La graine de mil est en bonne demande et on a payé \$4.00 par minot de 50 lbs pour celle de bonne qualité.

**Graine de lin.**—Les recettes sont presque nulles on la cote à \$1.50 par 60 lbs.

**Graine de trèfle.**—Il ne s'en offre pas ici.

**DIVERS.**—**Allumette.**—La concurrence faite à la manufacture de Eddy, principalement par les fabriques de Danville et de Sherbrooke a causé une baisse de soixante centins par caisse sur celle de Eddy que l'on cote maintenant à \$4.40 par caisse. La fabrique de Danville a immédiatement suivi et a réduit ses prix à \$4.25, auquel prix des commandes considérables à livrer ont été données. La fabrique de Danville ayant été considérablement augmentée depuis son établissement se trouve maintenant en position de lutter avantageusement avec les anciennes manufactures et les allumettes qui sont sorties de cette fabrique ont donné si ample satisfaction que le propriétaire a cru devoir importer des États-Unis les machines les plus améliorées pour rencontrer la demande toujours croissante qu'il ne pouvait pas rencontrer avec les anciennes machines.

## MARCHE EN GROS.

Montréal, 13 janvier.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, 6.60 à 6.75; Extra 6.40 à 6.50; de fantaisie, 6.00 à 6.05; Supérieure fraîche moulu de blé du Canada, 5.80 à 5.90; Superfine États de l'Ouest nominal 5.90 à 6.00 facilement; Su-

perfine mi-forte de blé du Canada, 5.90 à 5.95; farine forte de Boulanger 6.00 à 6.25; superfine de blé de l'Ouest (Canal Wolland) nominale; superfines marques de la cité (de blé de l'Ouest) entièrement nominales, 5.75; Superfine No. 2 du Canada 5.35 à 5.55; États de l'Ouest No. 2 5.35 à 5.50, facilement nominale; Belle, 5.00 à 0.00; Moyenne 4.30 à 4.60; Recoups 3.25 à 3.75; Farine en sac des États-Unis 2.65 à 2.75; sacs de la cité (li-vréo) 3.00 à 0.00. Le marché est tranquille, et les prix, excepté pour quelques qualités sont fermes. La farine extra est rare. On a donné 6.75 pour un petit lot de supérieure. Les marques de farine sont rares et dans quelques occasions sont tenues au-dessus du plus haut prix coté. La superfine forte est changée à 6.00 et la plus ordinaire à 5.80. La farine No. 2 est en grande demande, et un lot de 300 barils de farine de choix fut vendu à un prix très-haut. Qualités inférieures fermes. Farine en sacs ferme et plus haute. Les ventes de la ville sont à 3.00 piastres. La farine d'Ontario est rare et tenue de 2.85 à 2.90. Reçu ce matin par le Grand-Trone, 1100 barils.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Marché tranquille. On cote de 5.70 à 5.90.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Marché tranquille, on rapporte que les dernières transactions se sont faites à 1.80 en bonds pour No. 1 et No. 2 de Chicago, mais les détenteurs demandent plus d'argent.

Mais par boisseau de 56 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 80 à 82c.

Pois par boisseau de 60 lbs.—Tranquille, de 85c à 87c les 66 lbs. Aucune vente n'est encore rapportée.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Ferme. On la cote de 43½c à 45c. On rapporte une vente au premier chiffre.

Orge par boisseau de 48 lbs.—On la cote de 60c à 65c; une vente toute récente s'est faite à 62½c.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché ferme. Ventes de qualités ordinaires de 3.60 à 3.80.

Fromage, par lb.—Marché ferme. très beau, 13c à 00c; bon, 12½c; inférieur 10 à 11 centimes.

Beurre par lb.—Marché ferme: on cote: beurre moitié grasse, 13 à 14c; ordinaire, 15c à 16c; beau, 17c à 20c; le plus beau 21 à 21½c. Peu d'affaires se font dans le moment si ce n'est pour les qualités de choix qui sont prises au plus haut prix pour les besoins de la ville.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché tranquille. On cote pour nouveau Mess 20.00; mess mince 18.00 à 18.50; prime mess et prime nominal; plusieurs lots de Mess ont changé de mains Saindoux par lb.—Tranquille et ferme, de 11½c à 12½c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.22½ à 6.25; seconde 5.10 à 5.15; Troisième 0.00 à 4.50;

Perlasse plus ferme; première, 6.10 à 6.00; Secondes, \$5.85.

Cochons en carcasse par 100 lbs.—Marché ferme. Le prix est de 6.75 à 7.00 selon la pesanteur.

A l'assemblée générale annuelle de l'association de la Halle aux blés tenu à Montréal, mercredi dernier, le rapport soumis par les directeurs donne les chiffres suivants des importations et les exportations des principaux produits pour la ville de Montréal durant l'année 1870: Blé imp. 6,453,392 mts., exp. 5,738,450; blé d'Inde imp. 82,713 mts., exp., 395; pois imp. 833,199 mts., exp., 1,665,619; farine, imp., 1,032,091 brl. exp. 790,718; tinette de beurre, imp. 106,292, exp. 100,503.

Samedi vu le mauvais état des chemins, notre marché était peu fourni. On craignait la pluie pendant toute la journée. Les vendeurs étaient en petit nombre et les denrées assez chères, principalement les viandes. Voici le prix des grains Blé \$1.50c; blé d'Inde, \$1.00; pois 80c, sarrasin, 70c; orge, 60c avoine, 45c Beurre 18 à 20c.

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

Orge par 50 lbs.	£0 2 9
Avoine par 36 lbs.	0 2 3
Pois par 66 lbs.	0 4 6
Graine de lin.	0 6 0

St. Césaire, 14 Jan., 1871.

Fleur-Farine de blé, par 100 lbs	\$2 50 a 2 60
d'Avoine do	2 80 a 0 00
de Sarasin do	2 00 a 0 00
Grains—Blé par minot	0 00 a 1 10
Pois do	0 85 a 0 90
Orge do	0 00 a 1 00
Avoine do	0 45 a 0 50
Sarrasin do	0 60 a 0 65
Lin do	0 00 a 0 00
Blé d'Inde do	0 90 a 1 00
Gaudriole do	0 60 a 0 70
Légumes—Patates do	0 25 a 0 35
Fèves do	1 40 a 0 50
Oignons do	1 50 a 2 00
Laiteries—Œufs par doz	0 20 a 0 25
Beurre par lbs	0 20 a 0 25
do salé en tinette	0 20 a 0 22
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 13 a 0 14
Miel do	0 10 a 0 12
Saindoux do	0 20 a 0 21
Suif la livre	0 10 a 0 12
Lard frais par 100 lbs	8 50 a 9 00
Bœuf par quartier	0 05 a 0 06
moutons do	0 80 a 1 00
Bœuf à la livre	0 05 a 0 06
Lard par livre	0 11 a 0 12
Lard salé par livre	0 12 a 0 13
Lièvre par couple	0 00 a 0 00
Volailles—Dindes do	1 20 a 1 30
Oies do	1 20 a 1 25
Canards do	0 00 a 0 00
Poules do	0 30 a 0 35
Poulets do	0 40 a 0 45
Perdrix do	0 40 a 0 50
Pommes do	0 00 a 0 00
Pommes le quart	0 00 a 0 00
Tabac	0 00 a 0 00
Foin par 100 bottes	7 00 a 8 00
Paille par 100 bottes	3 00 a 4 00
Bois—Truque, par corde	\$0 00 a 0 00
Érable sèche do	0 00 a 0 00
Merisier do	0 00 a 0 00

Trois-Rivières 14 Janv, 1871.

Farine Blé par quintal	3 00 a 3 25
Sarrasin	1 90 a 2 00
Moulée	1 50 a 1 60
Grain—Blé au minot	0 00 a 0 00
Pois	0 90 a 1 10
Orge	0 60 a 0 75
Avoine	0 40 a 0 50
Sarrasin	0 60 a 0 80
Lin	1 60 a 1 65
Blé d'Inde	0 85 a 1 00
Légumes Patates au minot	0 25 a 0 30
Fèves	0 20 a 1 40
Oignons	0 90 a 1 00
Laiterie Œufs par douzaine	0 15 a 0 20
Beurre frais par lbs	0 20 a 0 25
salé	0 18 a 0 20
Divers Sucre d'érable	0 10 a 0 00
Miel par lbs	0 13 a 0 15
Saindoux	0 18 a 0 20
Lard par 100 lbs	9 00 a 10 00
Bœuf par lbs	0 6 a 0 7
Volailles Dindes p coup	1 50 a 2 00
Oies	0 80 a 1 00
Canards	0 40 a 0 50
Poule par couple	0 40 a 0 50
Poulets	0 30 a 0 35
Gibiers Perdrix	0 20 a 0 36

Acton-Vale, 14 Janv. 1871.

Fleur par quintal	2 50 3 00
do Blé d'Inde do	0 90 1 00
Avoine par 40 lbs	0 43 0 50
Orge par 56 lbs	0 00 0 00
Mil par 48 lbs	0 00 0 00
Pois par minot	1 00 1 20
Blé do do	0 00 0 00
Blé d'Inde do do	1 00 0 90
Sarrasin do do	0 60 0 65
Patates do do	0 30 0 32
Œufs par douzaine	0 20 0 00
Volailles par couple	0 60 0 75
Oies do do	1 20 1 25
Dindes do do	1 90 2 00
Pigeons do do	0 00 0 00
Beurre frais par lb	0 20 0 22
do salé do	0 19 0 20
Saindoux par lb	0 00 0 00
Miel do do	0 00 0 00
Lard frais par lbs	0 10 0 12
do mess par quart	9 00 10 00
Bœuf par cent lbs	5 00 7 00
Foin par cent bottes	10 00 12 00
Paille do do	0 00 6 00
Bois à la corde	0 00 0 00

St Jean, 17 Jan. 1871.

Fleur, par quart	6 75 a 0 80
par 100 lbs	2 90 a 3 00
de blé d'Inde p. 100 lbs.	2 30 a 2 40
de sarrasin do	2 00 a 2 25
Avoine, par 40 lbs	0 40 a 0 45
Orge, 56	0 60 a 0 00
Graine de lin	1 40 a 1 50
do mil	2 75 a 0 00
Pois, par minot	0 80 a 0 90
Blé, do	1 14 a 1 15
Blé d'Inde par 56 lbs	0 70 a 0 80
Sarrasin 50	0 40 a 0 50
Œufs par douzaine	0 18 a 0 20
Volailles par couple	0 40 a 0 50
Poulets do	0 20 a 0 35
Oies do	1 00 a 1 50
Dindes do	1 20 a 2 25
Pigeons do	0 00 a 0 10
Beurre frais par livre	0 18 a 0 25
salé do	0 15 a 0 19
Saindoux do	0 00 a 0 20
Miel do	0 10 a 0 12
Patates	0 25 a 0 30
Lard frais par 100 lbs	8 50 a 9 00
mess par quart	0 00 a 30 00
Bœuf par 100 lbs	5 00 a 7 50
Foin do bottes	7 50 a 10 00
Paille do do	4 00 a 5 00
Bois à la corde	3 00 a 5 00

St Hyacinthe, 14 Janvier 1871.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$5 50	a	6 75
" en poche p 100 lbs	3 00	a	3 25
GRAINS—Orge par minot	0 00	a	0 00
Avoine do	0 45	a	0 00
Gaudriole do	0 60	a	0 00
Pois do	0 80	a	0 90
Blé do	1 10	a	1 20
Blé d'inde do	0 80	a	0 90
Sarrasin do	0 60	a	0 00
VOLAILLES—Dindes par couple	1 00	a	1 25
Oies do	0 00	a	0 00
Canards do	0 00	a	0 10
Poules do	0 50	a	0 60
Poulets do	0 25	a	0 30
VIANDES—Bœuf à la livre	0 04	a	0 09
Do par quartier	0 4	a	0 6
Veu au quartier	0 60	a	1 00
Mouton, par quartier	0 60	a	0 00
Lard par livre	0 13	a	0 15
salé	0 12	a	0 15
Do par 100 lbs	08 00	a	09 00
DIVERS—Patates au minot	0 35	a	0 40
Beurre en livre	0 20	a	0 25
Do en tinette	0 18	a	0 20
Sucre d'érable	0 10	a	0 00
Oufs la douzaine	0 15	a	0 20
Suif la livre	0 00	a	0 0
Foin par 100 bottes	6 0	a	9 0
Paille do	3 0	a	0 0
Choux la pièce	0 0	a	0 11
Miel la livre	0 10	a	0 0
Savon do	0 10	a	0 00
Oignons la tresse	0 20	a	0 25
Fèves le pot	0 3	a	0 00
Laine	0 23	a	0 27
Navets la pièce	0 0	a	0 10
Pommes par minot	1 20	a	1 50
do quart	3 00	a	4 0
Tabac par lb	0 10	a	0 17

Sorel, 14 Janv., 1871.

Fleur par quart	3 00	a	0 00
do do cent lbs	3 00	a	3 50
do Bled d'Inde do	0 00	a	0 00
Avoine par 40 lbs	0 42	a	0 50
Orge par 56 lbs	0 00	a	0 80
Mil par 48 lbs	0 00	a	0 00
Pois par minot	0 80	a	1 00
Bled do do	0 00	a	0 00
Bled d'Inde, do do	0 80	a	0 90
Sarrasin, do do	0 00	a	0 60
Patates do do	0 45	a	0 50
Oufs par douzaine	0 15	a	0 18
Volailles par couple	0 60	a	0 70
Oies do do	1 00	a	1 20
Dindes do do	1 50	a	1 75
Pigeons do do	0 00	a	0 00
Beurre frais par lb	0 15	a	0 20
do salé do	0 15	a	0 20
Saindoux par lb	0 18	a	0 20
Miel do do	0 12	a	0 12
Lard frais par cent lbs	8 50	a	9 00
do mess par quart	20 00	a	25 00
Bœuf par cent lbs	5 00	a	6 50
Foin par cent bottes	7 00	a	8 00
Paille do do	0 00	a	3 00
Bois à la cord	0 00	a	0 00

Joliette, 14 Janv. 1871.

Fleur en poche	2 25	a	0 00
Avoine par minot	0 50	a	0 60
Gaudriole dito	0 43	a	0 50
Pois à soupe par minot	1 00	a	0 90
Blé d'Inde par minot	0 90	a	1 00
Sarrasin dit	0 55	a	0 60
Poules par couple	0 50	a	0 60
Poulets par couple	0 30	a	0 40
Bœuf par livre	0 5	a	0 10
Moutons par côté	0 40	a	0 60
Lard par lbs	0 10	a	0 15
Lard par 100 lbs	10 50	a	11 00
Patate par min t.	0 40	a	0 50
Beurre frais par lbs	0 20	a	0 22
dit salé	0 20	a	0 22
Sucre d'érable par lbs	0 13	a	0 00
Suif par lbs	0 15	a	0 16
Foin par 100 bottes	5 50	a	6 00
Paille par botte	0 05	a	0 06
Miel la livre	0 12	a	0 15
Savon du pays	0 10	a	0 00
Oignons par tresse	0 25	a	0 30

Montréal 14 Janv., 1871.

FARINE—Blé par 100 lbs	14 0	a	14 6
Farine d'avoine	15 6	a	15 6
Do de blé d'inde	11 0	a	11 6
Do de sarrasin	8 0	a	9 0
GRAINS—Blé par minot	0 0	a	0 0
Orge do	3 0	a	3 0
Pois do	3 9	a	4 6
Avoine do	2 6	a	2 9
Sarrasin do	3 0	a	3 3
Blé d'inde	4 0	a	4 6
LEGUMES—Patates au sac	2 6	a	2 9
Fèves par minot	5 10	a	10 0
Oignons par tresse	0 5	a	0 6
LAITERIE—Oufs par doz	1 3	a	1 6
Beurre frais par lbs	1 3	a	1 6
Do salé do	0 10	a	1 0
Fromage do	0 9	a	1 0
DIVERS—Sucre d'érable do	0 5	a	0 6
Miel	0 5	a	0 7
Saindoux par lbs	0 9	a	1 0
VIANDES—Bœuf à la livre	0 4	a	0 7
Lard do	0 6	a	0 8
Mouton à la livre	0 6	a	0 8
Agneau au quartier	2 6	a	6 7
Veau à la livre	0 5	a	0 7
Lard frais par 100 lbs	40 0	a	45 0
Bœuf do	30 0	a	35 0
VOLAILLES—Dindes par couple	10 0	a	12 6
Dindes jeunes do	8 0	a	10 0
Oies do	7 0	a	7 6
Canards do	3 0	a	4 0
Poules do	2 6	a	3 0
Poulets do	1 6	a	2 0
GIBIERS—Canards sauvages	2 6	a	3 0
Pigeons	1 0	a	1 0
Perdrix	3 9	a	4 0
Lièvres couple	0 0	a	1 3
Foin, 1re qualité par 100 lbs	\$8	a	10
2me qualité	5	a	6
Paille, 1re qualité	3	a	4

Sherbrooke, 14 Jan., 1871

Bœuf—par quartier	5	@	7
do livre	5	@	12
Mouton	8	@	9
Agneau	7	@	10
Lard par livre	10	@	15
Beurre—en tinette	20	@	23
do par livre	25	@	30
Fromage	10	@	12
Oufs	20	@	23
Dindes par lb	10	@	15
Poulets	40	@	45
Oies	00	@	40
Patates mint	35	@	10
Sucre d'érable	9	@	10
Sarrasin	45	@	50
en fleur par poche	\$1 50	@	1 75
Avoine par minot	40	@	50
Laine	00	@	00
Foin, par ton	\$10	@	12
Paille do	\$4	@	6
Bois—dur, sec	\$3	@	00
do vert	\$2	@	3
Miel, la botte	00	@	00

Montréal, 14 Jan., 1871.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	23	a	25
Do No 2,	2	do	23
Slaughter	25	a	26
Rough	26	a	27
Cerono No 1	22	a	24
Do No 2	20	a	22
Vache cirée, légère	42	a	45
do do pesant	40	a	42
Veau ciré	70	a	75
Cuir à harnais	30	a	33
Buffle	15	a	16
Pebble	15	a	17
Vache en Kid	12	a	14
Vache fendue	30	a	35
Patent uni	19	a	20
do carlé	17	a	18
Peaux de mouton pesantes	20	a	25
do do légère	25	a	30
Peaux vertes, No 1	9	a	9
No 2	7 1/2	a	0
salées	8 1/2	a	9

A. KEROACK,

Marchand de cuir, 505, rue St. Paul.

Québec, 14 Janv., 1871

FLEUR—extra supérieure	\$7 21	a	8 50
Extra	6 75	a	7 00
Fancy	6 60	a	6 70
Supersfine No 1	6 00	a	6 10
Do forte	6 40	a	6 50
Do No 2	5 50	a	5 60
En poche No 1 p 100 lbs	2 80	a	2 90
Gruau p brl de 200 lbs	5 50	a	5 75
Farine d'avoine	6 00	a	6 25
Do de blé d'inde, blanch			
par 200 lbs	4 50	a	4 60
Do do do do janne	4 25	a	4 40
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs	7 00	a	9 50
Do par livre	0 6	a	0 10
Mouton do	0 09	a	0 10
Agneau par quartier	0 40	a	0 50
Lard frais par 100 lbs	8 00	a	8 50
Do par livre	0 9	a	0 11
Lard salé do	0 10	a	0 12
Jambon frais	0 07	a	0 09
Do salé et fumé	0 14	a	0 15
POISSONS—Saumon p brl 200 lbs	15 0	a	0 00
Do par lbs	0 8	a	0 10
Morue verte par brl	5 00	a	5 25
Do en paquet	6 25	a	6 50
Do par lbs	0 3	a	0 4
Morue sèche par quintal	3 90	a	5 00
Huile de morne par gallon	0 55	a	0 60
Hareng du Labrador	6 50	a	7 00
DIVERS—Beurre frais par livre	0 20	a	0 22
Do salé do	0 19	a	0 20
Volailles par couple	0 33	a	0 50
Dindes do	1 50	a	2 0
Oies do	0 80	a	1 00
Canards do	0 50	a	0 60
Patates par minot	0 23	a	0 25
Oignons par buril	0 00	a	5 25
Avoine par minot	0 40	a	0 50
Pois do	1 60	a	1 60
Oufs, par doz	0 23	a	0 25
Fromage par lbs	0 14	a	0 16
Sucre d'érable p lbs	0 8	a	0 9
Pommes par brl	2 70	a	4 00
Laine p lbs	0 30	a	0 33
Bois par cordes, 2 1/2 p	2 80	a	3 40
Foin par 100 bottes	9 0	a	10 00
Paille do	4 50	a	5 00
PEAUX—Vortes, inspect., p 100 lb	9 50	a	10 00
De moutons, non prép. ch.	0 50	a	1 00
do veau p lb	0 15	a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières	5 43	a	5 52
secondes	4 70	a	4 70
troisièmes	4 00	a	4 00
Perlasse, premières	5 16	a	5 10



RUCHES A VENDRE

PAR

MR. THOMAS VALIQUET, DE ST. HILAIRE.

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

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

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

TH. VALIQUET,  
Apiculteur

Station St Hilaire;

ohrs 1 869.