

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.

JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, II, 15.]



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

Vol. 2

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 17 Mai 1871.

No 34

Courrier de St Hyacinthe



Les abonnements datent du 1^{er} 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 H. J. Doherty, 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
2 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1
" " " " EU \$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.

LE RETOUR AUX CHAMPS.

A MES AMIS DE LOTBINIERE.

(Echo de Lévis.)

Enfin, j'ai secoué la poussière des villes :

J'habite les champs parfumés.

Je me sens vivre ici dans ces vallons tranquilles,

Sur ces bords que j'ai tant aimés.

L'ennui me consumait dans tes vieilles murailles

O fière cité de Champlain !

Je ne suis pas, vois-tu, l'enfant de tes entrailles,
Et ton cœur me semble d'airain.

Je suis né dans les champs, je suis fils de la

Qui passe en caressant les fleurs,

Je suis fils du torrent qui mugit et se brise

Sur le roc avec des clameurs !

Je suis né du désert, du désert sans limite

Où règne le calme et l'effroi ;

Je suis né des forêts que la tempête agite,

Des cimes dont l'aigle est le roi !

Mes premières amours, douces fleurs des val-

N'ont-elles pas été pour vous ?

Pour vous, rocs au front nu, forêts échevelées,

Vagues des fleuves en courroux ?

Pour vous, charmants oiseaux qui sciez à l'au-

Les doux accords de votre voix,

Comme des diamants qu'égrène un vent sonore,

Après l'orage, sous les bois ?

Je souffrais dans ces murs où s'entasse la feule,

Où l'herbe ne reverdit pas,

Où la fleur ne naît point, où la poussière roule

Comme un flot sale sous nos pas !

J'avais bien assez vu comme le fort repousse

Le faible à son boulet rivé,

Comme de son orgueil la sottise élabouisse

L'esprit qui traîne le pavé !

J'avais bien assez vu la richesse hautaine

Ecraser, de son vil dédain,

L'indigence en haillons qu'une espérance vaine
Jette au hasard sur son chemin !

J'étais lassé de voir la jeune courtisane,
En quête de nouveaux amants,
Promener chaque soir sa beauté qui se fane
Sous les impurs embrassements !

Nul vent harmonieux ne passait sur ma lyre,
Et mes chants étaient suspendus :
Je ne retrouvais plus le souffle qui m'inspire,
Et je pleurais les jours perdus !

Il me fallait de l'air, le parfum des prairies
Où fleurissent les blancs muguet ;
Il me fallait l'espace et ces courses chéries
Le long des onduloux guérets.

Il me fallait le calme alors que chaque étoile
Sourit comme un regard de Dieu,
Calme que rien ne rompt si ce n'est une voile
Qui retombe sur le flot bleu ;

Si ce n'est sous les bois le gai pinson qui jette,
De temps en temps, un cri d'amour.
Aux rayons scintillants de la lune coquette
Qui veut faire oublier le jour !

Il me fallait revoir, au milieu de la plaine,
Sur le penchant du vert coteau,
Le laboureur qui rêve à la moisson prochaine
En ouvrant le sillon nouveau !

Il me fallait l'odeur du foin qui se dessèche
Sur le champ où passe la faux,
L'odeur du trèfle mûr que flairent dans la crèche
En hennissant les fiers chevaux !

Il me fallait encore ouïr les voix bénies,
Du vieux clocher de mon hameau,
Qui jettent dans les airs en vagues d'harmonies
Les gais cantiques du berceau ;

Qui portent des chrétiens la prière et l'hommage
Au ciel, dans un divin accord,
Et qui feront un jour retentir l'humble plage
Du glas funèbre de ma mort.

PAMPHILE LEMAY.

Villa du Riche-Lieu, 8 mai 1871.

Nous avons reçu le programme de la Société d'Agriculture de Chambly. Ainsi que les règlements approuvés par le Conseil d'Agriculture pour le concours des fermes les mieux tenues. Nous offrons nos meilleurs remerciements à M. B. Benoit, pour l'envoi de ces documents.

Ayez un Système Régulier.

Dans tout ce qui concerne la fabrication du beurre, il importe qu'on fasse tout régulièrement.

Il faut soigner les vaches à la même heure, les traire aux mêmes heures, de manière que la journée soit divisée en eux.

Si les vaches ne sont pas traites aux mêmes heures, leur pis se gonfle, et elles éprouvent des douleurs qui les font marir.

Il faut aussi que ce soit autant que possible la même personne.

DES LAITERIES.

Les laiteries doivent être tenues avec autant de soin que les maisons.

La première condition pour faire du bon beurre, c'est la propreté. Or, il faut le dire, nonobstant la propreté qu'on trouve généralement chez nos fermières canadiennes, il arrive trop souvent que cette propreté ne va pas jusqu'à la laiterie. Cette dernière bâtisse est comme un sac à tout mettre. On y jette les oignons, les betteraves, les choux, bien souvent les harnais tout milés; on ne se hâte pas de faire disparaître les objets en fourniture; tout y moisit à l'aise, et l'on ne fait pas attention que le lait et le beurre souffrent de tout cela.

Le lait est une substance qui absorbe toutes les mauvaises odeurs. La crème conserve toujours un défaut qu'elle contracte, même lorsqu'elle est convertie en beurre.

Les laiteries doivent être ventilées, nettoyées, propres, et il ne devrait y avoir que le lait et le beurre.

C'est à cette condition qu'on fera du bon beurre. Et nous ne saurions trop exhorter nos fermières canadiennes à faire du bon beurre. Car l'importation considérable qui s'en fait augmentera tous les jours, de même que les prix, quand une fois votre renommé sera faite sous ce rapport.

N'ayez pas plus de vaches que vous pouvez en nourrir.

C'est souvent ce qui arrive chez les cultivateurs. On garde plus d'animaux qu'on n'en peut nourrir convenablement. C'est la cause de grandes pertes.

Ceux à qui leurs moyens ne leur permettent point de nourrir très bien 20 vaches, doivent en garder moins; ils doivent mesurer le nombre à la grandeur du paccage qu'ils peuvent donner. C'est ainsi qu'ils pourront prospérer suffisamment, pour leur permettre plus tard d'en avoir autant qu'ils le désire.

Le même raisonnement doit être mis en pratique quand il s'agit de faire du beurre.

Si on a pas assez de temps à consacrer, ou les moyens de se procurer tout ce qu'il faut pour faire du bon beurre, qu'on en fasse moins.

Ce n'est pas la quantité qui paye, mais c'est la qualité.

Si vous faites du bon beurre vous acquérez une renommée qui vous fait vendre votre beurre plus cher que les autres, et tous les ans, on le recherche.

UN DEMI ARPENT DE TERRE EN JARDIN
PAIE MIEUX QUE TROIS ARPENTS
SUR LA FERME.

Un correspondant du *Germantown Telegraph* parle ainsi des avantages d'un jardin bien cultivé :

Un simple demi arpent de terre en jardin bien cultivé produira, pour l'entretien de la famille d'un cultivateur, autant que les trois meilleurs arpents de sa terre, sans compter que sa culture amènera un changement dans les mets, et contribuera beaucoup à entretenir la santé. Les travaux du jardin peuvent être faits par ceux qui sont trop jeunes ou trop vieux pour s'occuper des opérations de la terre, et la femme peut quelquefois y mettre elle-même la main. Tout cultivateur ne peut mieux travailler dans ses intérêts qu'en portant une partie de son attention sur le jardin.

La Semaine Agricole.

St. Antoine 7 mai 1871.

M. le Rédacteur,

C'est dans le mois de Mai que les cultivateurs confient à la terre leurs grains & graines pour les récoltes à l'automne.

La récolte dépendra de la semence, c'est-à-dire que la récolte sera bonne si la semence est bonne et bien faite, mais elle sera médiocre dans le cas contraire. Il est donc de l'intérêt des cultivateurs de bien faire leurs semences pour avoir une bonne récolte. Pour obtenir ce résultat, il faut que la semence soit de bonne qualité, que le sol soit riche et ameublé, que le sol soit bien labouré hersé, bien fossoyé et rigolé. Il est facile à conclure qu'il y aura manque dans le rendement si la semence n'est pas de première qualité. Lorsque le sol n'est pas riche et qu'il est maigre, lorsqu'on n'a pu l'engraisser par de bons fumiers ou par d'autres engrais, on doit, à l'exemple de M. Brillon, notaire à Belœil, faire tremper son grain de semence, le sarrasin excepté dans du jus de fumier, durant quelques heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que le grain ait absorbé une partie du liquide: lorsque le grain est renflé, on doit le retirer du liquide, et le couvrir ou plutôt l'assécher avec du plâtre, de la chaux éteinte, et de la cendre, par parties égales, et le semer ensuite.

Le club agricole conseille aux cultivateurs de semer, ce printemps, beaucoup moins de grains qu'à l'ordinaire, afin d'améliorer le bétail qui est si négligé, de semer de la graine de mil et de trèfle, pour avoir de bons pâturages et de bonnes prairies, de semer un peu de blé d'inde vu de lentilles et d'avoine pour couper en vert, pour donner aux vaches à lait pour empêcher le lait de manquer, quand l'herbe manquera, durant l'été; semer les patates dans la première quinzaine de Mai, en les coupant par morceau ne portant qu'un seul germe, autant que possible, trois, quatre, six, huit, et même quinze jours d'avance, en ayant néanmoins le soin et les couvrir immédiatement avec du plâtre ou de la chaux éteinte, les semer dans un sol meurant et ameublé, à des intervalles de huit à dix jours, dans des sillons, distants de trente pouces des uns des autres, faits à la charrue, où on aura mis, avant de les semer, du fumier vert, en ayant néanmoins le soin de les couvrir immédiatement avec la cha-

rue, avec une couche de terre de deux à trois pouces, les sarcler huit à dix jours après la semence, avec une herse sur le long et sur le travers des sillons en répétant en suite cette opération dans les deux semaines suivantes, les rechausser, après un récent sarclage, entre les sillons, fait avec une herse étroite ou avec la charrue environ un mois après leur sortie de terre, retrancher, à l'époque de la floraison, tous les bouquets comme on fait pour le tabac, couper complètement quelques temps, après la fin de la floraison, la tête des cotons ou tiges, enfin les arracher ou récolter à la charrue, de commencer ce printemps à semer au moins un quart d'arpent en betteraves pour donner aux vaches à lait, à l'automne ou dans le cours de l'hiver on suggérant à ceux qui n'auraient pas le courage d'en semer, de semer au moins plus de patates pour les remplacer, de semer plus de blé-d'inde que les autres années passées, d'après le système américain, de doubler les foins et pâturages, ce qui aura l'effet de diminuer le travail et de doubler les profits, en doublant le troupeau de vachos, sans ignorer que la terre s'épuise par le grain, et qu'elle se repose par le foin ; de planter des arbres devant la maison ainsi que sur la terre afin de donner de l'ombre au bétail, durant les grandes chaleurs de l'été, on plantant l'érable de préférence à toute autre, enfin de tout disposer de manière à pouvoir concourir pour la terre la mieux tenue, au prochain concours.

En faisant toutes les choses que vient de suggérer le Club Agricole, les cultivateurs s'en trouveront bien, et ils n'auront pas lieu, par conséquent de regretter leurs labours. Il est vrai que ces suggestions demandent beaucoup, mais aussi il ne faut pas oublier qu'on a rien sans peine, c'est la réponse du

CLUB AGRICOLE DE ST. ANTOINE.

On écrit de St. John, en date du 26, que la pêche a donné des revenus fabuleux pour la portion anglaise de Terre-Neuve—environ \$40,000,000 en or.

La population française de l'île est, au contraire dans la plus grande détresse. La guerre franco-allemande l'a ruinée, vu qu'elle ne commerçait qu'avec la France.

Le Sirop composé d'Hypophosphite de Fer-Iods est un excellent tonique pour les nerfs. Il exerce une influence directe sur les systèmes nerveux et par ce moyen il donne de la force au corps.

Monsieur le rédacteur,

Un petit espace dans vos aimables colonnes pour entretenir aujourd'hui vos bienveillants lecteurs sur la culture du lin ne sera peut-être pas placé perdu ; car quoiqu'en général, on sache le cultiver, cependant, j'ose croire que quelques renseignements ne seront pas encore tout-à-fait inutiles.

D'abord, tout le monde sait qu'il y a sur notre globe deux espèces de lin, le lin de printemps et le lin d'hiver ; mais comme celui-ci ne peut se cultiver dans la Province de Québec à cause du froid je ne parlerai donc que du lin d'été.

La variété de lin qui semble convenir le mieux au climat de ce pays-ci est celle Riga ou de Russie ; cependant il y a d'autres bonnes variétés, telles que le lin de Flandre, qui pourraient aussi bien convenir.

Le lin d'été ne doit être cultivé que dans des terres très-meubles et surtout parfaitement amendées. C'est une des meilleures récoltes que l'on puisse obtenir sur une prairie rompue, car il s'accommode très-bien des racines, des plantes fourragères qui sont pour lui un très-bon engrais.

Comme une des premières qualités du lin consiste dans l'égalité hauteur des tiges, on ne doit jamais le semer sur une terre nouvellement amendée par des fumiers d'étable, qui ne peuvent se répartir également sur toute la surface des champs. Les seuls engrais qui conviennent au lin sont les urines et les engrais en poudre.

Le lin redoute le froid et craint la trop grande sécheresse ; il faut donc pour le semer choisir son temps de manière à souffrir ni de l'un ni de l'autre. La quantité de graines à employer varie suivant le but que l'on se propose ; si l'on sème pour obtenir principalement de la graine, un minot suffit pour un arpent ; quand on cultive le lin pour la filasse, deux minots ou au moins un minot et demi ne sont pas trop.

On sème de deux manières à la volée ou par tranches ; lorsqu'on sème à la volée, on a le soin de bien ameublir la surface du champ, comme pour une semence d'oignons, et l'on recouvre au moyen d'un léger hersage.

Pour le semis à tranches, on prend plus de précautions ; celui qui sème est muni d'une large houe à main, à manche recourbé ; il ouvre dans le sens de la largeur de la planche, une tranche de la profondeur d'un demi-pouce environ et d'une largeur de deux fois celle

de son instrument. La terre provenant de la première tranchée, est déposée coté, puis ensuite l'ouvrier sème dans le fond bien aplani de cette tranchée le plus également possible et il recouvre la graine au moyen de la terre provenant de la tranchée suivante qu'il ouvre en marchant en arrière. On doit avoir soin de répandre sur la semence le plus uniformément possible.

Pour l'une et l'autre manière de semer le lin, les planches doivent avoir dix-huit pieds de large environ, car comme je vous l'ai déjà fait remarquer une des plus grandes qualités du lin c'est d'avoir toutes ses tiges égales en longueur et en grosseur. Or, il est impossible que les brins qui se trouvent sur les bas cotés de la planche acquièrent la dimension de ceux qui se trouvent sur le sommet et plus dans un champ il y aura des bas-fonds, plus le lin sera inégal, voilà pourquoi les planches larges sont préférables aux planches étroites.

Lorsque le lin est semé, il n'y a, jusqu'à la récolte d'autres soins à lui donner que des sarclages qu'il est bon de répéter autant qu'il est nécessaire et jusqu'à ce que la récolte soit trop élevée pour qu'on ne puisse plus y entrer sans l'endommager.

Pour récolter le lin destiné exclusivement à la filature, il faut choisir le moment où les tiges commencent à jaunir et où les capsules qui renferment la graine sont à moitié mûres ; on obtient ainsi de bien meilleur filasse que si l'on récolte après la maturité parfaite. Mais si l'on cultive le lin exclusivement pour la graine ; il est préférable d'attendre que tout le champ soit bien mûr.

Lorsque le lin est arraché, on l'étend bien mince et lorsque les capsules sont assez mûres pour permettre facilement l'égronage, on le lie en gerbes, et l'ayant transporté à la grange, on le bat immédiatement.

Vient ensuite l'opération du rouissage, la plus importante de toutes et qui consiste à faire tremper pendant une huitaine de jours, les gerbes de lin dans l'eau la plus pure que l'on puisse trouver. Voici comment on s'y prend :

On transporte le lin à l'endroit d'une rivière ou d'un ruisseau qui n'ait rien à craindre de la force du courant, et même ou l'eau soit un peu stagnante et qui ait au moins six ou sept pieds de profondeur, puis on y ontasse les gerbes de lin que l'on charge ensuite de planches et de pierres assez lourdes pour les

forcer à plonger, de manière à ce qu'il y ait au moins un pied d'eau par dessus.

Si la température est chaude, le rouissage s'opérera en six ou sept jours, tandis qu'il faudra neuf ou dix jours si le temps est froid. Dans l'eau courante, le rouissage est beaucoup plus lent que dans l'eau stagnante, on sorte que l'on ne peut préciser bien exactement le temps pendant lequel le lin doit rester à l'eau; c'est au cultivateur à surveiller souvent le rouissage et à voir quand il est accompli.

Il est facile de reconnaître lorsque le lin est suffisamment roui, en prenant plusieurs brins que l'on brise entre les doigts; si la fibre se détache facilement de la partie ligneuse, on peut en conclure que le lin doit être retiré de l'eau; mais si au contraire ces brins ne font que se ployer entre les doigts, et si la fibre reste adhérente, on doit prolonger le rouissage. Il est important de surveiller cette opération avec beaucoup de soin, parce que si elle n'est pas parfaite, le travail du lin est plus tard très difficile, et si au contraire le rouissage est trop prolongé, la fibre pourrit et casse.

Lorsque le lin est retiré de l'eau on l'étend sur une prairie rasée, et on le laisse sécher pendant quelques jours; et lorsqu'il est bien sec on l'engrange. Alors, il est bon à broyer.

En général, les cultivateurs le laissent rouir sur place, c'est-à-dire sur le champ où il a poussé. Ce procédé n'est pas vu d'un bon œil par les savants Léniculteurs. Effectivement, en suivant ce procédé, on obtient presque toujours du mauvais lin.

Je vous engage, braves cultivateurs, à semer, tous les printemps, beaucoup de lin. Vous faites avec la graine beaucoup d'argent, et, avec la filasse vous faites de belles et bonnes toiles qui servent à l'usage de la maison.

Plutôt que de broyer son lin à la maison, il vaut mieux le porter à la machine à broyer, où l'on a l'avantage de le faire broyer à moitié, si on l'aime mieux. En le faisant, on y gagne plus que de le broyer soi-même.

Si vous avez du mauvais lin, qui soit imbroyable, ne le laissez point perdre, Monsieur Joseph Chicoine l'achètera. Menez-le lui.

Ne craignez pas de semer trop de lin, vous trouverez toujours à le faire broyer; car, St. Pie possède maintenant deux de ces machines; l'une bâtie

par Monsieur Chicoine, au naissant village de St. Joseph d'Apperville, sur le beau ruisseau du Bras-d'Or; et l'autre à St. Pie même, bâtie par Monsieur Boisseau.

Ces deux Messieurs feront tout en leur pouvoir pour bien servir le public, comme on a déjà pu s'en convaincre.

Si on voulait des renseignements sur la manière de faire rouir, qu'on aille faire une visite à Monsieur Chicoine, et il se fera un plaisir, je n'en doute pas, de communiquer à qui que ce soit, les connaissances étendues qu'il possède à ce sujet.

Un Ami du Progrès.

R E C E T T E S .

Miel artificiel.—Quatre livres de sucre concassé; un demiard d'eau; mêlez et faites bouillir. Pendant qu'il bout, écumez soigneusement; et, avant de l'enlever du feu, ajoutez un quart d'once de crème de tartre et une cuillerée à table d'eau de rose; vous aurez alors un miel excellent.

Pour guérir les rhumatismes chroniques.—Prenez des feuilles de fougère de quoi faire un matelas sur lequel vous coucherez jusqu'à votre guérison qui ne se laissera pas longtemps attendre.

Pour guérir les panaris.—Enveloppez le mal avec un ver de terre vivant que vous laisserez jusqu'à ce qu'il soit entièrement desséché et le mal sera guéri.

Pour guérir les durillons et les cors.—Faites macérer de la queue de poireau ou des feuilles de lierre dans du fort vinaigre; appliquez en matin et soir pendant plusieurs jours sur les cors ou durillons, et ils seront bientôt déracinés.

Pour guérir promptement et infailliblement le piétin des moutons.—Nettoyez tout de suite le pied malade, amoindrissez la corne, vous apercevrez l'abcès; il s'indique par une blancheur qui se prolonge dans le sens de la longueur de la corne. On passe une ou deux fois, sur cette place blanche, les barbes d'une plume imbibées d'acide nitrique ou d'eau forte du commerce. Lors de cette application, il s'échappe une légère fumée, l'eau forte paraît pénétrer la corne, et quelques heures après la bête est guérie et ne boite plus.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 15 Mai.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, nominale 7.00 à 0.00; Extra 6.65 à 6.75; de fantaisie, 6.30 à 6.35; Supérieure fraîche moulue de blé de l'Ouest, 5.80 à 5.85; Superfine Etats de l'Ouest 5.55 à 5.60 facile; Superfine mi-forte de blé du Canada, 0.00 à 0.00; farine forte pour Boulangers, 6.25 à 6.50; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 5.80 à 5.90; superfine marqués de la cité; [de blé de l'Ouest,] nominales, 5.80 à 5.90; Superfine No. 2 du Canada 5.50 à 5.60; Etats de l'Ouest No. 2 0.00 à 0.00, facilement nominale; Belle, 5.15 à 5.25; Moyenne 4.70 à 4.80; Recoupes 3.75 à 4.10; Farine en sac d'Ontario 3.00 à 3.05 sacs de la cité (livrée) 3.15 à 0.00. Marché ferme. Liverpool sans changement. Celui de l'Ouest a avancé à 1½ sur le blé depuis samedi. Aucun changement à faire remarquer dans les prix. Les détenteurs tiennent bon et les ventes sont faites à plein prix. Il s'est fait des affaires sur une grande échelle avec les acheteurs de la ville et de la campagne; celle de fantaisie s'est vendue 6.3 à 6.35. Quelques lots de forte pour boulangers ont été vendus 6.60. Quelques lots d'ordinaire du Canada ont apporté 5.85, 5.90, 6.00. Près de 500 barils No. 2 ont changé de mains à 6.50, 6.55, 6.60. Qualités inférieures, tranquille. La farine en sac même cote ferme. Reçu par le Grand-Tronc 500 barils. Reçu par le canal Lachine 3,882 barils.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Ferme 5.80 à 6.00.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Marché ferme. 12,000 boisseaux No. 1 vendu à 1.36½.

Maïs par boisseau de 56 lbs.—Marché ferme. On cote 67½c.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Rare. Les détenteurs demandent de 1.00 à 1.05.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Rare; les détenteurs demandent 45 à 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 60c à 65c selon la qualité.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché languissant. On le cote de 2.90 à 3.00 selon la qualité.

Fromage, par lb.—Marché tranquille; très-beau, 13c à 13½c; bon, 12½c.

Beurre par lb.—Cotes sans changement; Inférieur, 12c à 13c; qualité moyenne, 13c à 14c; bon 14c à 16c; très beau, 20c à 22c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché languissant. Mess 18.70 à 19.25; mess mince 17.00.

Saindoux par lb.—Tranquille, 11c
Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.27½ à 6.30; seconde 0.00 à 0.00; troisième 0.00. Perlasse nominale. Première 6.85 à 0.00; seconde nominale.

RECETTES.

Gateaux ou galettes pour le déjeuner ou le souper.—Prenez deux livres de fleur de farine ; le quart d'un once de bi-carbonate de soude ; deux onces de sucre ; deux onces de beurre sûr ; pétrissez bien la farine avec la soude, le sucre et le beurre ; roulez la pâte et la partagez en gateaux de grandeur convenable, et faites cuir dans un four, ou dans un fournaux de poêle, l'espace de vingt minutes.

Gateaux de collation.—Prenez une livre de fine fleur de farine ; deux dragmes de bi-carbonate de soude : trois onces de sucre, autant de beurre, une demi-pinte ou dix onces de lait de beurre sûr. Mélez et faites cuire, comme pour les gateaux à thé.

Pâtisserie pour tartes.—Prenez une livre de fine fleur de farine ; deux grammes de bi-carbonate de soude, six onces de beurre, et assez de lait de beurre pour donner à la pâte une consistance convenable. Cette pâtisserie est bien supérieure à celle qui est faite à la manière ordinaire.

Manière de préparer le jambon.—On a trouvé très bonne la méthode suivante. La viande préparée d'après cette méthode est tendre et succulente et a un goût délicieux. Frottez avec six onces de salpêtre le ou les jambons, et les laissez ainsi pendant vingt-quatre heures. Faites bouillir deux pintes de bière vieille et forte, avec une livre de sucre brun, une demi-livre de sel gris, et deux livres de sel commun de mer (chlorure de sodium). Versez le liquide chaud sur le jambon ; tournez-les journellement pendant quinze jours, après quoi, faites fumer ou sécher, à la manière ordinaire. La quantité ci-dessus de bière, etc., est suffisante pour quarante livres de viande, et on peut la faire servir de nouveau, en la faisant à bouillir, et y remettant un peu de sel, et augmentant aussi un peu la quantité de bière,

Moyen de conserver le cidre en bouteilles.—De bons bouchons sont extrêmement nécessaires, et si vous les échaudez avant de les employer,

ils seront plus flexibles, et vous feront plus de service ; et en couchant les bouteilles, de manière que la liqueur puisse toujours tenir les bouchons nouillés et gonflés, cela contribue beaucoup à la conserver.

Toux.—Dans les toux simples, indépendamment des boissons adoucissantes, comme il est très nécessaire d'humecter constamment la bouche et l'arrière bouche, rien ne sera plus utile que le jus de réglisse qui en fondant petit à petit, ôtera la sécheresse de la gorge et la fréquence de la toux, qui, sans cette précaution, devient quelquefois spasmodique et dangereuse.

APICULTURE.

PLACER DE L'EAU A PROXIMITÉ DE L'ABEILLER

Aux mois de mai et de juin les abeilles emploient beaucoup d'eau pour composer la bouillie avec laquelle elles alimentent leur couvain. Il importe qu'elles puissent en trouver sans s'aventurer au loin autrement beaucoup périssent. Les abreuvoirs doivent être placés au soleil et à l'abri du vent froid. On prend un bac en pierre ou un baquet en bois, qu'on place en terre au niveau du sol ; on l'empli d'eau et on le garnit de mousse de cresson aquatique. La mousse est préférable, car elle remplit le rôle d'éponge. Voici le moyen d'obtenir un abreuvoir ou source artificielle permanente, dont l'invention est due à l'apiculteur Merville qui, cultivant les abeilles au milieu des forêts, voyait souvent dépérir ses ruches faute d'eau :

On place sur deux traverses de bois un vieux tonneau défoncé à l'un des bouts, ou un cuvier ; on y tasse au fond une forte couche de mousse ; on remplit même le tonneau de mousse et ensuite d'eau jusque près des bords. L'on recouvre le tout d'une forte couche de mousse et d'un lit de sable. Le lendemain, on perce le tonneau avec un petit foret très-fin, de manière que l'eau ne tombe que goutte à goutte. On place sous la gouttière un coussinet de mousse dans un plat ou dans un creux en terre glaise ; ce coussinet s'entre-

tient mouillé et est suffisant pour abreuver le rucher, son volume étant en raison du nombre de ruches de l'abeiller.

Un tonneau ordinaire, coulant goutte à goutte, dure près de deux mois, et l'eau en est aussi fraîche que le premier jour. Les localités à sources ou ruisseaux coulants n'ont pas besoin de ces sources artificielles, à moins que l'éloignement des sources naturelles ne soit trop grand.—*Del'Apiculteur.*

AGRICULTURE.

Le choix des semences est trop bien compris aujourd'hui pour que nous devions insister sur le triage nécessaire et sur le changement de graine, du sud avec le nord, et du nord avec le sud, les terres argileuses avec les terres sableuses, et ainsi de suite. Ces faits sont aujourd'hui universellement connus comme donnant d'excellents résultats.

Aussitôt que la semence est confiée au sol, le cultivateur doit porter toute son attention à l'égoutement des pièces de terre. Nos argiles exigent beaucoup de travail pour être irréprochables sous ce rapport et nous croyons qu'il serait possible de simplifier les travaux d'égoutement avec un peu plus de méthode. D'abord, les labours devraient se faire autant que possible dans le sens de la plus grande pente et se terminer par un ceintre, à chaque extrémité du champ, dont les raies serviraient de rigoles pour toutes les autres raies de la pièce. Généralement cette disposition suffit si le labour est bien fait, les planches arrondies et les raies bien nettoyées par la charrue après le hersage. Sans doute il est des cas où l'inégalité du terrain force à faire des saignées au milieu d'une pièce : il faut alors passer la charrue et terminer la rigole à la pelle. Mais nous avons vu trop souvent des champs d'une pente égale, qui auraient facilement pu s'égouter par la raie du ceintre, complètement inondés parce que le ceintre avait été labouré en refendant, de sorte que toutes les raies des planches étaient bouchées à leur extrémité par le refendage du ceintre. Il est vrai qu'à dix pas du ceintre il y avait une

rigole, chargé depuis les temps antiques d'égoutter la pièce ; mais, comme il est facile de le comprendre, cette rigole ne pouvait avoir d'effet sur la partie de la pièce placée plus bas qu'elle, et de plus sa forme tortueuse lui ôtait généralement toute possibilité d'écouler les eaux surabondantes. C'est ainsi que trop souvent le cultivateur, tout en se donnant beaucoup de mal, n'obtient que de bien pauvres résultats, parce qu'il agit trop à ses bras et pas assez à son intelligence.

C. de B.

PLANTES SACRÉES.

Leur importance comme base de tout système de culture améliorante, est aujourd'hui comprise par un grand nombre de nos agriculteurs les plus distingués et nous n'insisteront pas sur leur adoption. Il est impossible de tenter l'amélioration de notre bétail sans la production des plantes racines, destinées à fournir une alimentation saine et abondante, pendant la période de stabulation de nos longs hivers. L'amélioration correspondante du sol est encore bien plus sensible ; pour tous ceux qui en ont fait l'expérience et nous sommes heureux de constater que le nombre en augmente tous les jours.

Sous les circonstances actuelles du pays, nous attirerons l'attention des agriculteurs sur la culture de la carotte, comme bien adoptée à notre sol et à notre climat.

La carotte a moins d'ennemis que toutes les autres plantes. Les meilleures espèces pour la culture en grand sont la carotte rouge d'Altringham et la grande blanche de Belgique.

Comme aliment pour les animaux elle peut se trouver meilleure que l'Altringham : la graine plus vite, la plante croît plus promptement et produit une plus forte récolte. Elle réussira mieux sur un sol peu profond attendu que la racine s'élève considérablement hors de terre. Sur un sol humide et moussu, plusieurs des racines se sont élevées à 10 ou douze pouces au-dessus de la surface. Elles se gardent mieux aussi durant l'hiver. La meilleure manière de cultiver la carotte est la suivante :

La terre fumée l'automne, doit être labourée au moins deux fois le printemps, les deux labours devant se croiser et être aussi profonds que possibles ; on doit ensuite la herser jusqu'à ce qu'elle soit bien préparée. On fait ensuite à la charrue, des sillons espacés de deux pieds trois pouces, en ayant soin de relever la terre entre les sillons autant que possible ; on passe le rouleau sur le labour puis on ouvre avec le coin d'une houe (pioche) un petit sillon sur le sommet des rangs ; déposez la graine et passez de nouveau le rouleau ; cette dernière opération suffit pour couvrir la semence. Quand on peut se procurer un semoir à bouette, cela simplifie de beaucoup le travail. Le rouleau dont on vient de parler est essentiel pour la culture des plantes bulbeuses [légumes] qui viennent de petites semences, mais aussi il est à la portée de tous les cultivateurs. Un billot de pin de vingt pouces de diamètre et de cinq pieds de longs, avec des timons fixes à ses extrémités, voilà le rouleau.

La graine de carotte (et on peut en dire autant des autres graines, doit être trempée dans l'eau de pluie ou de douce, et y demorer jusqu'à ce qu'elle soit prête à germer, ensuite on la roule dans la chaux vive jusqu'à ce qu'elle soit assez sèche pour que les grains n'adhèrent point les uns aux autres. Quand on n'a pas de chaux, on peut se servir de bois. Un livre de graine, si elle est bonne, et on doit faire l'épreuve avant de la semer, peut suffire pour un arpent de terre.

C. de B.

ANIMAUX.

M. Cochrane, de Compton, vient de placer à bord d'un steamer en route pour l'Angleterre, un jeune taureau vendu 800 guinées, et une génisse vendue 750 guinées. M. Cochrane a aussi vendu, pour être expédiés plus tard, deux veaux, l'un pour 1000 guinées, l'autre pour 1,500, étant le même prix qu'il a payé pour leurs mères. Les trois derniers ont été achetés par Lord Dunsore, qui se trouvait dans ce pays avec son régiment, il y a quelques mois. Ce sont, nous croyons, les premiers envois, en Angleterre de stock amélioré du Canada.

MANIÈRE DE RECOLTER LA GRAINE DE TRÈFLE.

A. F. d'Inverness, M^gantic, nous pose les deux questions suivantes :

—Est-ce la première ou la deuxième coupe de trèfle qui donne la graine ? —Après avoir coupé le trèfle, y a-t-il quelque manière spéciale pour le faire sécher, et pour le battre ?

Réponse —D'abord lorsque l'on sème de la graine de trèfle dans l'intention d'en récolter la graine, il ne faut pas en répandre plus de trois livres par arpent, c'est le *maximum* de la quantité. Sur de la terre sèche, on ne peut faire qu'une seule récolte, parce que la deuxième échaude. Dans les terres jaunes et grises, on coupe vers la St. Pierre, la première récolte pour en faire du fourrage, ou ce qui est préférable on met pacager les chevaux jusque vers le 10 ou le 12 de juin, et l'on coupe la deuxième récolte vers la St. Michel, lorsque les caboches sont parfaitement mûres et noires

Après avoir coupé le trèfle on en fait des petites javelles comme pour les pois, on les retourne de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient noires et bien rouies, de cette manière on a bien moins de difficulté à obtenir la graine. On bat la graine du trèfle au fleau, après avoir séparé les *grabeaux* (caboches) d'avec le foin, on en prend grès comme une poche pleine, on les bas au fleau, et un aide les passe au crible ; lorsque l'on a ainsi tout battu et criblé les grabeaux, on recommence à les battre de nouveau, et pendant ce temps-là l'aide les crible, on continue cette opération jusqu'à ce qu'on ait obtenu toute la graine contenue dans les grabeaux. Si les grabeaux sont bien secs, on aura toute la graine après trois ou quatre battages, autrement il en faudra plusieurs autres. Si, après les avoir séparés d'avec le foin, on n'aperçoit que les grabeaux ne sont point parfaitement secs, on les transporte dans le grenier de la maison pour les battre dans le cours de l'hiver : cette simple précaution nous épargne beaucoup d'ouvrage dans le battage et on est certain d'obtenir toute la graine.

Dans les bonnes terres on réussit quelque fois à faire deux récoltes la même année, mais il faut un concours de circonstances très favorables. Dans ce cas, c'est la graine de la deuxième coupe qui est la meilleure; elle est plus propre, plus grosse, mieux nourrie, à une teinte jaune mêlée de violet plus belle, et est plus luisante.

Lorsqu'on cultive le trèfle pour en récolter la graine, il ne faut jamais le plâtrer, quelque soit la nature du sol où on le sème. Voilà la méthode suivie par les habitants de Rawdon pour récolter leur graine de trèfle, qui est si estimée et si recherchée. C'est cette même méthode que nous avons adoptée ici à quelques milles de Rawdon; elle nous a toujours parfaitement réussie, et nous croyons que c'est le mode le plus avantageux que l'on puisse suivre en Canada.

De la Semaine Agricole.

Depuis quelques jours le marché est d'une maigreur à faire peur aux acheteurs. Le bœuf se vend de 12 à 15 sous la livre, prix très élevé pour notre localité et le plus souvent les acheteurs s'en retournent vides.

Un moyen de détruire les punaises et les hannetons qui rongent les concombres:

Un correspondant écrit au *Maryland Farmer*:

J'ai préservé parfaitement mes *Squash*, melons et concombres de toutes punaises et hannetons en répandant dessus une forte dissolution de fumier de poule.

Pour reconnaître les mâles et les femelles dans les œufs de poule.—Les œufs bien arrondis des deux bouts ne produisent que des poules; les œufs dont l'une des extrémités s'allonge en pointe renferment toujours des coqs.

Pour détruire les fourmis.—Une eau chargée d'une forte décoction de feuilles de noyer, versée dans la fourmière, fait périr les fourmis.

M. J. L. Herriek est à bâtir dans le village de Granby une vaste manufacture de fromage. Elle sera mise en opération dans quelques jours.

EMPLOYONS LA MEILLEURE.

Pour guérir
le Rhumatisme, Névralgie,
Cholique, Crampes, Maux de Gorge,
Elèves et Douleurs, Maux de Dents,
Eurache, Maux de Tête
Douleurs dans le Côté et
le Dos, Rhumes, Bronchites,
Asthme, Dyspepsie, Dissenterie,
Diarrhée, Inflammation, Érysipelles,
Brûlures, Echaudures, Engelures, Corps
Malade des Nerfs,
etc., etc., etc.,
etc., etc., etc.

Il n'a encore jamais été offert au public de préparation égal au "STANTON PAIN RELIEF" qui est composé exclusivement de substances végétales et contient aucuns minéraux ou autres poisons, il peut être pris en tous temps avec la plus grande sécurité et avec la certitude de réussir. Les certificats les plus précieuses sont obtenus de ceux qui s'en servent.

Lisez le certificat suivant d'un médecin patricien expérimenté et très recommandé. C'est un certificat entre mille que nous recevons tous les jours non seulement des médecins mais aussi de personnes qui sont très reconnaissantes pour le soulagement que leur a procuré l'usage du PAIN RELIEF.

Montréal, 8 février 1871.

R. W. Stanton Ec.

Monsieur,

J'ai toujours considéré que c'était contraire à l'étiquette médicale pour un homme de profession ayant ses diplômes de recommander en aucune manière l'usage des "Médecines Patentées" et je pourrais ajouter que je crois encore à cette opinion, quand je vois des médecines patentées composées d'une variété d'ingrédients, dont les proportions et la qualité sont connues aux fabricants seulement. Toutefois, à part ces faits, je crois que l'usage de prendre des remèdes a pour effet de sauver la vie et de soulager les peines et les souffrances de l'humanité. Je crois aussi que quand un médecin instruit découvre avec certitude qu'une médecine spéciale ou une combinaison de médecine possède la propriété de donner un soulagement presque instantané au pauvre affligé, ce médecin est dans l'obligation de recommander ce remède ou cette combinaison de remèdes. Peu importe de qui et d'où vient le soulagement aux affligés et aux agonisants, si la douleur est chassée et la nature ramenée à son état de bien-être et d'exemption de douleur, le grand but de la médecine est atteint.

Maintenant, monsieur, sans demande ni sollicitation de votre part, permettez-moi de dire que votre nouveau remède que vous appelez STANTON PAIN RELIEF, est un remède très précieux et supérieur, composé de presque tous les médicaments et soulageurs de douleurs que la profession médicale connait. J'ai été le témoin il y a quelques semaines d'un soulagement de douleurs si extraordinaire par l'usage de votre remède que je n'osais à croire que des milliers de souffrants vont s'adresser à vous pour votre médecine comme étant le meilleur *So. oculum* que la science ou l'art ait jamais offert à l'humanité souffrante. Je connais la composition de votre remède, et j'ai très soigneusement expérimenté ses mérites, et je suis convaincu que tous les praticiens honorables qui l'emploieront dans des cas de douleurs très sévères, seront d'accord avec moi pour dire que c'est un remède aussi extraordinaire qu'excellent.

Votre etc.,

W. F. MONAGHAN, M. D.

Le certificat ci-dessus est un entre les excellents certificats que je reçois journellement de toutes les parties du pays où j'ai introduit cette préparation vraiment supérieure, et comme je suis canadien et résidant avec tous mes intérêts ici, on peut être convaincu que j'emploierai toujours le meilleur matériel qu'il soit possible d'obtenir sur nos marchés, afin de maintenir ma préparation dans l'état le plus par et le plus excellent. Les commerçants de la République voisine qui n'ont aucun intérêt dans le Canada excepté pour ce qu'ils peuvent emporter dans leurs endroits consistant en des milliers de piastres annuellement, et ne nous donnent en retour des restes plus que douteux de préparation qui ont vieilli sur leurs tablettes, mais qui sont jugées assez bonnes pour être jetées sur le marché canadien pour quelques années qu'ils réussissent à vendre en répandant des annonces spécieuses et des certificats fabriqués.

Les personnes souffrantes sont guéries journellement sans aucune charge, dans mon bureau, donnant ainsi une preuve palpable de l'efficacité de mes médecines.

Je prépare aussi de la Salsepareille et des Pilules qui ne le cèdent en rien dans leur mérite particuliers à mon PAIN RELIEF.

A vendre par le Dr. E. St. Jacques, à St. Hyacinthe, et N.H. Dubord, Jr., à Acton Vale, en gros aux prix du manufacturé, et en détail par les druggistes et les marchands.

H. W. STANTON, Manufactureur.

31, Place Jacques Cartier, Montréal. 1 avril, 1871.

HYPOPHOSPHITE DE FELLOWS'

Parmi les maux guéris par l'usage du Syrop Composé de Hypophosphites de Fe. sont

- Constipation, Asthme, Anémiosorption, Laryngitis, Débilité Nerveuse, Dyspepsia, Bronchites, Catarrhes, Diarrhées, Cholériques, Melancolie.

Débilité résultant du typhus et autres fièvres lentes, Diphthéris, Prostration, Hysteria, Hypochondria, Amenorrhée, Chlorosis, Anémie, Leucorrhée, Excitation Nerveuse, Marasme ou affaiblissement des muscles, Aphonie, perte de la voix, Chorea ou St. Vitus's Dance, Faiblesse des poulmons, Action du cœur interrompue ou affaiblie, sensations étouffantes, causées par des obstructions muqueuses des poulmons ou des conduits de l'air, et la débilité provenant de causes qui souvent sont jugées sans espoir.

A VENDRE PAR LES PHARMACIENS. Prix, \$1.50; Six pour \$7.50.

JAMES I. FELLOWS, Chimiste. St. John, N.B. 1er avril, 1871.



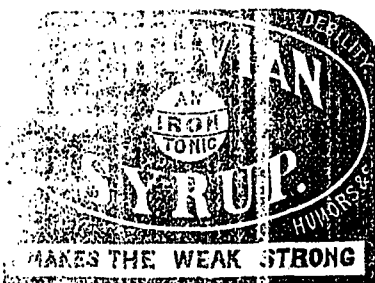
Ce célèbre remède n'assèche pas seulement la toux en en laissant exister la cause, comme font la plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poulmons et diminue l'irritation, détruisant par là la cause de la maladie. SETH W. FOWLE & FILS, propriétaire, Boston. En vente chez tous les pharmaciens et marchands de médecines

A VENDRE.

Une belle terre de quatre-vingt arpents au sud de la Montagne de St. Hilaire dans la paroisse de St. Jean-Baptiste de Rouville sur laquelle se trouve un beau VERGER de quatre cents Pommiers de la meilleure qualité de pommes du Canada. Pour les conditions s'adresser sur les lieux à

TOUSSAINT GALIPEAU P. A. SENECAL, Hôtel Jacques-Cartier, Montréal.

17 mars 1871.



CAUTION. — All genuine has the name "Peruvian Syrup." (not "Peruvian Bark.") blown in the glass. A 32-page pamphlet sent free. J. P. DINSMORE, Proprietor, 36 Dey St., New York. Sold by all Druggists.

AVERTISSEMENT. — Le Sirop véritable porte son nom — "Peruvian Syrup" (non pas "Peruvian Bark")... soufflé dans la bouteille. On envoie gratis un pamphlet de 32 pages. Je P. DINSMORE, propriétaire, 38, Dey Street, New-York.

En vente dans toutes les pharmacies. 1er mars 1871. — 12-15-t.



Le Mari. — Marie, tiens ma chère: j'arrive justement de la ville, et j'ai apporté avec moi toute notre commande, thé, café, calicot, et enfin une charge de..... La Femme. — (Pitoyablement,) et tu as oublié le Pain-Killer.

Le Mari. — Ah, non! je ne pouvais oublier cela car tous les magasins en sont remplis et de plus les clôtures, les roches et les maisons sont remplis d'affiches qui nous y font penser, elles ont "Pain-Killer," écrites en grosses lettres. Le marchand dit que le Pain-Killer devrait être dans toutes les maisons et dans un endroit où on puisse le trouver même à la noceur.

La Femme. — Il faut que cela soit bon, car la femme Parson ne l'élèverait pas jusqu'aux nues comme elle le fait.

Le Pain-Killer est un remède pour les douleurs internes et externes. Les maux intérieurs, Crampes, Spasmes, Froids subits et dérangement d'intestins, quelques gouttes dans le Peau donneront un soulagement immédiat. Comme finalement il est sans égal, il arrête la douleur instantanément. Soyez certain de nous procurer la bonne faite par Perry Davis & Son et venez par tous les pharmaciens et les groceries. 15 février 1871.

Jument volée.

Dans la nuit du 28 au 29 avril a été volée une jument de cinq ans, à poil blanc, avec une barre blanche très-étroite dans le front, une espèce de durillon sur l'épaule droite ou elle été blessée, et le boulet de la patte gauche de derrière blanc. Cette jument est à la veille de pouliner. Elle a été prise à l'écurie du propriétaire, au troisième rang de la paroisse de St. Hugues.

Ceux qui en auront connaissance voudront bien en informer le soussigné,

LEON BRODEUR.

St. Hugues 2 mai 1871.

En vente au Bureau du Journal d'Agriculture quelques paquets de Blé-d'Inde dit Blé-d'Inde haïti d'Alfred. Il se recommande à tous les cultivateurs pour sa prompte maturité et son goût exquis.

Prix du paquet: 20 centins.

Pouvoirs d'eau a louer.

DANS LA CITE DE ST. HYACINTHE.

position très avantageuse

MM. FRECHETTE & FRERE ayant fait l'acquisition de magnifiques pouvoirs d'eau dans le centre de la cité de St. Hyacinthe, se sont décidés, sur demande, à louer des pouvoirs pour favoriser l'établissement de manufactures capables de donner de l'ouvrage à des milliers de personnes, et les empêcher d'aller travailler et passer la plus belle partie de leur vie aux Etats-Unis. Les personnes entreprenantes feraient bien de profiter de cette belle occasion qui leur est offerte de se procurer un bon pouvoir d'eau, tout prêt à fonctionner, à proximité du chemin de fer, dans le milieu de la ville, centre d'un grand commerce, et d'une riche population agricole.

Que ceux qui désirent faire fortune se hâtent de visiter et de s'assurer de ces pouvoirs d'eau tandis qu'il en est encore temps, car déjà plusieurs demandes ont été faites.

Pour plus amples informations s'adresser sur les lieux, à

FRECHETTE ET FRERE.

St. Hyacinthe, 15 Avril 1871.

Deménagement

FONDERIE, MACHINERIE.

BOUTIQUE A VENDRE OU A LOUER.

MM. FRECHETTE & FRERE ayant transporté leur établissement à St. Hyacinthe, sur le pouvoir d'eau de M. Soly, où ils se proposent de continuer sur une grande échelle, la manufacture de FAUCHEUSES, MOISSONNEUSES, MOULINS A BATTRE et autres machineries, offrent à vendre ou à louer, la propriété sur laquelle est bâtie leur fonderie dans le village de ST. CESAIRE, magnifiquement située pour une manufacture, avec ou sans les instruments de la Boutique, comprenant un ENGIN A VAPEUR, et tous ses accessoires, aussi la fonderie toute complète, prête à fonctionner.

Pour les conditions, qui seront libérales, s'adresser sur les lieux.

St. Césaire 1 Février 1871.

Fonderie St. Hyacinthe.

TENU PAR

FRECHETTE & FRERE.

Moulin a Faucher, Moulin a Battre,

Mouvement de Moulin a Scie et a Farine.

MM. Fréchette et Frère se chargent de faire et réparer toute espèce d'ouvrage en fer, en fonte et en bois.

Vielle fonte achetée en tout temps pour argent comptant.

St. Hyacinthe, 51 Février 1871.