

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

Canadiana.org a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials / Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.

# JOURNAL D'AGRICULTURE.

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



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

Vol. 2

St. Hyacinthe,—Province de Québec,—Mercredi, 12 Juillet 1871

No 41 42

## Courrier de St Hyacinthe

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

### TARIF DES ANNONCES.

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

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

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

\*.\*  
Camillo 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  
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1  
" " " " " " E U \$2 g b  
*Farmer's Journal*, 12 mois d'avance \$1  
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit.

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

## CONSEIL D'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

Montréal, 6 Juin 1871.

Présents: MM. L. Archambault, Blackwood, Cochrane, Casavant, DeBlois, Gray, Joly, Lévêque, Marsan, Massue, Révd. Pilote, Ross, Sommerville et Révd. Tassé.

Lecture des procédés de la dernière assemblée qui sont approuvés.

Lecture d'une lettre de M. LaRue, Président de la Société d'Agriculture du Comté de Portneuf, demandant l'exemption pour ce comté de tenir un concours pour les terres les mieux tenues.

M. Lévêque, secondé par M. Cochrane propose :

Que toute pétition des sociétés d'agriculture, excepté celles des villes, qui demandent à être exemptes de faire le concours pour les terres les mieux tenues, que les dites sociétés pétitionnaires soient tenues de se soumettre aux règlements du Conseil d'Agriculture qui les oblige à un concours des fermes les mieux tenues. La seule exception admissible étant en faveur de la Société No. 1 du comté de Huntingdon, dont la formation et l'organisation n'ont été autorisées que ce printemps, (adopté sur division).

M. Ross, secondé par le Rév. M. Pilote propose :

Que dans les comtés où il y a deux sociétés d'agriculture et où chacune d'elles ne recevant qu'à peu près la moitié de l'octroi du Gouvernement, elles ne soient tenues à affecter pour le concours des terres les mieux tenues seulement que la moitié de la somme fixée par les règlements du conseil d'agriculture, savoir : \$75.

M. Browning, secondé par M. Massue fait motion en amendement que tous les mots après "Quo" soient retranchés et remplacés par ceux-ci :

Quo toute pétition de sociétés d'agriculture, dans les comtés où il y en a plus d'une, demandant à diviser la somme de \$150 telle que fixée par le Conseil d'Agriculture pour les terres les mieux cultivées soit rejetée pour cette année, attendu que toutes les sociétés d'agriculture ont été suffisamment averties de l'obligation d'offrir ce montant en prix et que d'ailleurs toutes les sociétés d'agriculture qui se sont déjà conformées à ces règlements se trouveraient injustement lésées, étant dans une position à ne pouvoir demander le même privilège pour elles.

La motion en amendement étant mise aux voix est adoptée sur la division suivante :

*Pour.*—MM. Blackwood, Browning, Cochrane, DeBlois, Gray, Lévêque, Massue et Sommerville (8).

*Contre.*—MM. Casavant, Marsan, Rév. Pilote, Ross, et Rév. Tasse (5).

La motion principale est alors mise aux voix et perdue sur même division.

Le Secrétaire fait la lecture du Rapport du Directeur de l'Ecole d'Agriculture de l'Assomption. Ce rapport est approuvé et conformément à la demande de Mr. le Directeur, il est résolu.

Quo pour cette année, le Conseil permet aux Ecoles d'Agriculture d'avoir leurs vacances pendant le mois d'Avril.

Le Conseil s'ajourne à 2 heures P. M.

Séance de 2 hrs., P. M.

La même étant présents, le Secrétaire fait la lecture du rapport de M. B. er

nard sur les lectures qu'ils a données dans les différentes paroisses de divers comtés.

Révd. Mr. Tassé, secondé par l'Aon. Ls. Archambault fait motion :

Que les remerciements de ce conseil soient offerts à M. Barnard, jr. pour les 19 conférences sur l'agriculture, qu'il a données l'hiver dernier, et qu'une somme de \$150 lui soit votée comme indemnité pour payer les frais de voyage, (adopté).

M. Massue, secondé par Lévêque fait motion : Qu'en envoyant leur affidavit constatant le montant des souscriptions de chaque société, le secrétaire de telle société devra aussi envoyer en même temps la preuve que les règlements du Conseil d'Agriculture relativement aux concours des terres les mieux tonues ont été observés, [adopté].

Le secrétaire fait lecture du rapport du comité chargé de visiter l'exposition de l'Etat de New York et d'Ontario.

Résolu : Que ce rapport soit approuvé et qu'il soit publié dans la *Semaine Agricole*.

M. Pilote, secondé par M. Marsan fait motion.

Que le Conseil d'Agriculture est d'opinion que le Gouvernement rendrait service à la cause de l'agriculture en favorisant l'établissement, dans ce pays d'un certain nombre de bons cultivateurs belges et alsaciens habitués à la culture de la betterave à sucre, du chanvre et d'autres plantes utiles dont la culture n'est pas encore répandue dans ce pays et que le Révd. M. Tassé soit prié de préparer et de soumettre au gouvernement un rapport à cet effet.

M. Browning, secondé par M. Massue fait motion.

Que le Conseil d'Agriculture, prenant avantage de la présence de M. Barnard en Europe comme agent d'émigration autorise ce Monsieur à visiter les expositions agricoles en Angleterre, en Irlande et en Bosse, comme délégué du Conseil d'Agriculture et que le secrétaire soit prié de lui envoyer de suite des lettres de créances, comme délégué de ce Conseil, [adopté].

M. Browning, secondé par M. Ross fait motion : Que, attendu que le Collège d'Agriculture de Compton n'a fait aucune application pour l'octroi du

Gouvernement voté par une résolution de ce Conseil en date du 1er. Mars en faveur de cette constitution projetée, il soit nommé un comité composé de MM. Joly, Tassé, Benoit et Browning chargé d'étudier l'état des affaires de ce collège et que le secrétaire soit prié de ne payer cet octroi qu'après que le comité aura fait un rapport satisfaisant sur ce sujet.

Et le Conseil s'ajourne,

(Par ordre)

GEORGES LECHEUR.

Secrétaire,

C. A. P. Q.

#### TRAITE DES VACHES LAITIÈRES.

[Suite.]

#### RACE DURHAM.

Nous allons maintenant donner d'après les auteurs les plus compétents les caractères distinctifs de sujets de race Durham.

Le corps est volumineux et supporté par des jambes courtes et très fines dans les parties inférieures.

La couleur du poil est rouge ou blanche ou mêlée de ces deux teintes.

La peau présente une mollesse au toucher et est unie au corps par une espèce de matelas élastique formé par une énorme quantité de tissu cellulaire dans lequel se dépose la graisse lors de l'engraissement.

Le poil est ordinairement fin, doux, luisant et peu abondant.

La tête est remarquable par son peu de développement, elle est conique et relativement large dans la région frontale.

Les joues sont descendues très-bas et semblent même se réunir vers le bas en dessous de la gorge de manière à former un double ou triple monton.

Les yeux sont grands, saillants et indiquent, par leur position, que le crâne ne doit pas avoir une grande épaisseur, le regard est expressif, quoique doux et exprimant une tranquillité parfaite.

Les cornes sont de longueur et de grosseur moyenne, ordinairement dirigées en avant, mais moins pointues que dans nos races communes.

Les oreilles sont larges, minces, dressées et peu fournies de poils.

L'encolure est mince chez les femelles ; mais forte et arrondie sur le dos chez les mâles ; cependant on ne remarque jamais chez ces derniers cet énorme développement que nous observons dans les taureaux de notre race indigène ; le cou s'unit à l'épaule sans présenter de saillie notable et est complètement dépourvu de fanon à sa partie inférieure.

Les épaules sont rondes, pleines et ne présente aucune saillie.

Le garrot est épais et prolongé.

La poitrine est très développée, et ce développement est quelquefois si considérable que les animaux en sont gênés dans la marche ; l'os qui forme la partie inférieure et antérieure de la poitrine et qui a reçu le nom de *sternum* est très saillant.

Ces derniers caractères font présu-mer une grande ampleur de l'estomac et par conséquent un grand développement des organes de la respiration et de la digestion.

L'épine dorsale est parfaitement droite et la croupe très-large.

Les côtes sont sensiblement arqués et généralement moins obliques que dans notre race commune.

Les *ischions* c'est-à-dire les os qui forment la pointe des fesses, sont très saillants même dans les bêtes maigres ; mais cette partie se couvre d'une si forte quantité de chair et de graisse que toutes les saillies disparaissent.

La queue est fine, plus courte que chez notre race commune, garnie à son extrémité inférieure d'une touffe de poil peu abondante. L'attache de la queue est parfaite, de sorte que toute la partie postérieure de l'an mal présente un ensemble bien proportionné. La base de la queue présente un renflement plus ou moins prononcé.

RACE AYRSHIRE—L'élevage des Ayrshires est très facile, il n'est pas nécessaire, et même il serait mauvais d'adopter dans l'alimentation des jeunes animaux de cette race, ces soins minutieux sans lesquels on ne peut former un bon Durham.

L'alimentation des jeunes bêtes peut se faire de la manière suivante ou tout autre analogue : Pendant le premier mois, le lait chaud est nécessaire, la quantité doit être en rapport avec l'appétit du sujet. Mais passé cette époque le lait chaud doit être proscrit,

car si on continuait le régime comme on le recommande pour le jeune Durham, non seulement l'élevage deviendrait onéreux, mais encore on diminuerait énormément l'aptitude laitière des sujets. Il est absolument nécessaire après ce mois, lorsque les animaux ont acquis plus de vigueur, de remplacer le lait chaud par des aliments moins succulents tels que, par exemple, le lait écrémé ou si la chose est praticable, par un mélange composé de thé de foin et de lait doux. Si avec cette nourriture, les jeunes animaux maigrissent ou ne peuvent conserver un beau poil, il faudra augmenter la richesse des aliments. L'éleveur est obligé de marcher entre deux écueils presque également dangereux ; s'il nourrit trop copieusement ses animaux ils prendront de l'embonpoint et leur aptitude laitière diminuera ; si au contraire, la nourriture est trop pauvre, les élèves seront maigres, se développeront difficilement et même, n'atteindront pas la taille ordinaire de la race. Le juste milieu se reconnaît à ce que les bêtes conservent un poil frais et non hérissé, mais n'engraissent pas.

Nous allons maintenant donner d'après les meilleurs auteurs, les caractères distinctifs de la race Ayrshire :

La couleur du poil est très variable ; mais le mélange du rouge et du blanc est ordinairement la plus commune, on rencontre cependant un bon nombre de sujets tout rouges sans aucune tache de blanc. Le rouge lui-même possède une grande variété de nuances, depuis le plus foncé jusqu'au plus clair. La disposition des taches de rouge et de blanc et la proportion de chacune d'elles sont aussi très variables. Dans quelques sujets, le rouge domine sur le blanc, chez d'autres c'est le blanc qui domine. Enfin chez un petit nombre d'individus, soit-disant purs, on rencontre de rares taches noires mêlées au rouge et au blanc, mais ces taches sont plutôt dans la peau que dans le poil, et elles indiquent un croisement peu avancé avec les races qui ont le plus contribué à la formation de l'Ayrshire actuel, car l'ancien bétail du comté d'Ayr était noir et les individus qui ont conservé quelque chose de cette couleur ne doivent pas avoir subi une transformation aussi complète que ceux chez lesquels on ne remarque aucune trace de noir. Nous pourrions en dire autant des mufles noirs mar-

brés que nous remarquons chez quelques vaches de cette race.

L'Ayrshire a la tête sèche, un peu longue, quelquefois grosse, mais son ensemble plaît et elle conserve toujours un caractère féminin qui est commun à toutes les vaches bonnes laitières.

Il a la peau épaisse, ce qui s'explique facilement par la rigueur du climat de l'Ecosse ; quelques sujets cependant ont la peau assez fine, mais ce ne sont que des exceptions assez rares. Comme toutes les bonnes beurrières, la vache Ayrshire a la peau d'une belle teinte jaune orangée ;

Il a le poil plutôt rude que doux, même lorsqu'il a pris de l'embonpoint ; L'œil est bien ouvert et presque à fleur de la tête ;

Le front est légèrement préminent ; Les cornes sont dirigées en avant et présentent généralement la forme d'un croissant chez les taureaux, tandis que chez les femelles, la pointe est relevée, dans l'un et l'autre cas, elles sont de longueur et de grosseurs moyennes.

L'oreille est plutôt petite que grande et non pendante.

Le cou n'est pas gracieux, il est long et mince dans la généralité des sujets, quoique peu épais chez le taureau et un peu déprimé dans la partie supérieure dans la femelle. La présence du fanon est assez commune, mais les plus beaux sujets sont ceux qu'on appelle étranglés, c'est-à-dire qui n'ont que peu ou point de fanon ;

Le train antérieur est généralement très resserré, le garrot mince, tranchant et très ressorti, les épaules sont également minces et assez prononcées en avant ;

La poitrine est assez profonde, mais étroite et resserrée en arrière des épaules.

L'épine dorsale est droite, et quel que fois même un peu bombée ;

Le ventre est volumineux, même chez les génisses qui n'ont pas encore porté ;

Le sacrum est quelques fois élevé, mais c'est là encore une exception, car ce caractère n'existe pas dans les animaux de choix et jamais il n'est aussi prononcé que dans notre race commune. Le sacrum est une série de vertèbres qui forme ce que l'on pourrait appeler la partie supérieure de la croupe depuis les hanches jusqu'à la naissance de la queue ;

Le bassin est large vers les hanches, mais rétréci vers la pointe des fosses et très-court chez les individus qui ne possèdent pas une forte dose de sang Durham ;

La cuisse est dure et peu charnue ; Les jambes sont assez fines, mais manquent d'aplomb.

La mamelle est rarement pendante, le plus souvent carrée, peu charnue, bien attachée et rejetée en avant ;

Les trayons sont généralement assez courts ce qui rend l'opération de la traite un peu lente.

Avec tous ces caractères, l'Ayrshire n'est pas beau de formes ; il n'a pas cette symétrie qui plaît tant à l'œil et que nous n'observons bien que sur le Durham ; mais il est excellent producteur ce qui est préférable à la beauté.

*Race Hereford.*—L'aptitude spéciale du Hereford est la facilité d'engraissement. La viande qu'il fournit trouve un prix élevé sur les marchés où elle pèse estimée même par les consommateurs que ne l'est en général celle du Durham ; mais en revanche les engraisseurs donnent la préférence à ce dernier, parce qu'il est moins margeur et qu'il profite plus avec une égale quantité de nourriture.

La préférence des consommateurs a aussi sa raison d'être. Chez le Hereford la graisse est dissimulée dans toute la masse du tissu musculaire et ce mélange intime donne à toute la chair un aspect marbré qui plaît à l'œil ; au contraire, la graisse s'accumule surtout entre la chair et la peau, la viande paraît plus grasse, mais elle n'est pas aussi appétissante.

Comme toutes les races de boucherie, le Hereford demande une nourriture abondante, riche et continue. Le mode d'élevage influe énormément sur son développement, par conséquent sur sa taille, sur sa précocité et sa facilité d'engraissement. En cela, il a les mêmes exigences que le Durham ; mais il a sur ce dernier l'avantage de n'être pas exigeant sur le choix des aliments ; il n'est pas difficile, il engraisse admirablement avec une nourriture commune, et cette qualité lui a acquis beaucoup de partisans, parmi les engraisseurs surtout.

Pour nous canadiens, c'est une faculté précieuse.

Les caractères distinctifs du Hereford sont les suivants d'après les auteurs qui nous ont paru les plus compétents sur la matière.

La couleur de son poil est très caractéristique, nous en avons déjà dit quelques mots; elle est ou rougeâtre ou rouge sombre sur la plus grande partie du corps excepté sur la face qui est blanche; on voit encore plus ou moins de blanc sur la ligne supérieure du dos et sous le ventre.

Le corps est ample, et la chair est unie, douce et cédant sous la pression du doigt surtout sur l'échine, l'épaule et les côtés.

Le poil est délicat, brillant et soyeux.

La peau est fine, souple et d'une élasticité moyenne.

Le front est large et toute la face présente un aspect agréable gai et ouvert. La tête est petite.

Les cornes sont de longueur moyenne, ouvertes et effilées; chez le taureau cependant, elles sont quelquefois courtes et grosses.

Le cou est le plus souvent long et un peu trop mince.

L'épaule est bien faite, mince, plate, sans saillie, s'adaptant parfaitement sur les parois de la poitrine et bien fournie de chair.

La poitrine est large, profonde et avancée, signe indubitable de l'aisance dans laquelle se trouvent les appareils de la respiration et de la digestion.

L'épine dorsale est droite; les reins sont larges.

Les côtes présentent une courbure très prononcée, ce qui donne à tout le corps la forme cubique des meilleurs animaux de boucherie.

Les hanches fortes et sur le même plan que l'épine dorsale.

La croupe est aussi sur le même niveau que le dos.

La queue est mince et peu garnie de poil.

Les membres sont très courts, fins et délicats surtout dans leurs parties inférieures.

Les jointures sont délicates et sèches. Tout le corps de l'animal semble plein, c'est-à-dire qu'aucun vide extérieur ne vient présenter de cavité à l'œil, tout est bien rempli par d'épais bourrelets de chair qui couvrent le squelette.

Les membres sont garnis de chair depuis le genou et le jarret en montant.

Il a l'aspect lourd, comme tous les animaux dont l'aptitude spéciale est la fabrication de la viande. Néanmoins il est vif et si docile qu'on peut faire exécuter même au taureau les travaux de culture.

## DES FAUCHEUSES.

Les arts manufacturiers ne sont pas les seuls à profiter du progrès de l'industrie. L'agriculture elle-même est appelée à bénéficier des nouvelles inventions. Parmi ces dernières se trouvent les faucheuses dont on reconnaît l'utilité. Beaucoup de cultivateurs en apprécient les avantages et s'en procurent. Cependant, il en reste encore quelques-uns qui hésitent à faire les dépenses de l'achat d'un tel instrument; nous concevons que pour les petits propriétaires; ceux qui ont chez eux dans leur famille assez de monde pour faire leurs travaux à temps, nous concevons, disons nous, que ceux-là n'ont pas à se presser de faire une telle dépense, qu'ils mettraient une couple d'années à rembourser. Mais ceux qui ont une centaine d'arpents de terre à cultiver ne peuvent que gagner à acheter ces machines. Ils feront leurs travaux en bien moins de temps, et il leur est plus facile de serrer leur grain en bonne saison. Car les opérations sont plus rapides et plus promptes. Ils économisent par conséquent sur la main-d'œuvre qui est si chère aujourd'hui. Remarquons encore que les travaux se font plus proprement. Et cette année plus que les autres années encore, il semble que les cultivateurs ne devraient pas hésiter à se procurer ces machines. Car le foin étant court et les faucheuses rasant près de terre, ils enlèvent ainsi bien plus sûrement qu'avec la faux tout ce que la terre a produit.

Il se vend dans St. Hyacinthe de ces faucheuses qui ont acquis un grand renom. La Buckeye dont M. Maynard est agent, celle de M. Beauchemin, agent M. Chalifoux, la moissonneuse de Massey, New-Castle, agents MM. Dion et Larivière; et les faucheuses en vente chez MM. Fréchette et Frère, offrent des garanties à ceux qui les achètent. L'expérience a démontré qu'elles donnaient un résultat très-satisfaisant à ceux qui les emploient.

### L'INTERET PAYE PAR LA CULTURE.

Le Club des fermiers de New-York discutait récemment sur les profits nets que l'agriculture fait rendre aux capitaux qu'elle accapare aux Etats-Unis. La plupart des membres opinèrent en se basant sur les statistiques,

que la terre ne rend que sept pour cent du capital.

Nous doutons de la justesse de cette donnée. Outre les profits nets en argent, il faut que le cultivateur obtienne aussi dans l'item de ses recettes et donne crédit à sa ferme, des trois immenses avantages qui doivent compter pour quelque chose, savoir: une maison sans loyer, une table toujours fournie, et souvent le combustible gratuit. Prenons par exemple un capital de \$20,000 sagement appliqué à la ferme. Les profits que la famille en retire seraient certainement suffisants pour supporter dans le confort et même dans le luxe une famille dans la vie à New-York coûterait annuellement de six à sept mille dollars. Où trouver le marchand honnête qui pourrait faire produire à son fonds de commerce de \$20,000 un pareil revenu? Il est donc prouvé que les profits de la ferme, en général, diminuent si les opérations agricoles dépassent le nécessaire pour le soutien de la famille, ce qui peut arriver aussi bien sur une terre de trois cents ou de mille acres;—ceci est un fort argument en faveur de la subdivision de certaines propriétés du Sud trop grandes pour être cultivées avec tout le fruit possible.

## JUILLET.

Dans ce mois, il faut donner aux animaux des soins particuliers. En outre de la nourriture, et de l'eau dont il ne faut point les laisser souffrir, il est encore nécessaire de les préserver de la trop grande ardeur du soleil.

Les vaches surtout, s'il n'y a pas dans leur parc des arbres où elles puissent se mettre à l'ombre, il faut leur permettre de se mettre dans des remises, ou dans des étables bien aérées depuis dix heures du matin jusqu'à environ 3 heures de l'après-midi.

Les cochons doivent aussi avoir de l'eau et de l'ombre, et ils doivent être soignés régulièrement et souvent, mais peu à la fois. Il ne faut pas qu'il leur en reste.

Il faut nettoyer les poulaillers au moins une fois par semaine et les perches doivent être blanchies, afin de chasser la vermine.

## ENTRETIEN.

*M. le Curé.* Nous allons dans cet entretien vous occuper de la construction de la nouvelle étable, car il est si important, quand on prépare un logement pour les animaux, de lui donner les proportions voulues et les autres conditions qui sont essentielles pour le bon entretien et la santé des êtres qui doivent l'habiter.

Avant de mettre la hache au bois, petit Baptiste voulut encore mettre ces travaux sous la protection du ciel, et comme au commencement de ses semailles, il fit chanter une grande messe pendant laquelle, il communia, lui et tous les gens de sa maison, à l'exception de M. P..... qui était retenu à sa chambre, par un rhumatisme gouteux. Les ouvriers qui devaient l'aider dans sa nouvelle construction durent prendre part aux prières de l'église et de la famille, afin qu'il ne leur arriva aucun accident.

Après de telles précautions, tout alla, comme l'on dit, dans le langage ordinaire, comme une vraie bénédiction.

Voici le plan qui fut exécuté à la lettre : Le bâtiment devait avoir cinquante pieds sur trente. La partie réservée aux bêtes à cornes devait avoir une porte à deux battants et assez large, pour permettre à une voiture d'y entrer à reculons, afin de pouvoir y charger le fumier ; ce qui diminue beaucoup la main d'œuvre. Il devait y avoir neuf pieds, entre le plancher de haut et celui du bas ; ce dernier serait à deux pieds au-dessus du sol de la cour. Les pans dépasseraient, en hauteur, le plafond au plancher de haut, de quatre pieds, afin d'avoir, pour le fourrage, un vaste fenil, dans lequel on pratiquerait deux larges portes-fenêtres, pour y entrer facilement la nourriture des animaux.

Des ouvertures en meurtrières, c'est-à-dire, larges en dedans et étroites en dehors, devaient exister dans les pans, de trois pieds en trois pieds, et à huit pieds au-dessus du plancher de bas, afin de donner passage au mauvais air et à la chaleur, qui ne tendent qu'à s'élever. La disposition de ces ouvertures n'offriraient aucun danger pour les animaux, même pour ceux qui entreraient en transpiration. Deux fenêtres de trois pieds sur quatre dans chaque pan, devaient éclairer l'étable, c'est-à-

dire, la partie habitée par les bêtes à cornes.

*Voilà les principales dispositions extérieures.*

*Les habitants.*—Mais, Monsieur le curé, ça va coûter gros d'argent.

*M. le Curé.*—Pas si gros que vous croyez, car la pierre pour le solage, le bois de charpente, la planche et les madriers ont été préparés d'avance, et petit Baptiste aidant les ouvriers, simplifie la main d'œuvre considérablement. Les serviteurs qui, pendant la morte saison, arrachaient les roches qui se trouvaient au milieu du champ, et en faisaient de solides clôtures, donnaient aussi de temps à autre leur coup de main, à la bâtisse.

Tout alla avec tant d'ordre et d'activité, que le quinze de juillet le bâtiment était couvert en planches, en bardeaux, les portes étaient peinturées, les pans lambrissés, etc., et il ne restait plus que les divisions intérieures à faire.

Les dimanches suivants, après les vêpres, on se rendait, chez M. P..... de toutes les parties de la paroisse, et même des paroisses voisines ; parce qu'à cette époque une étable comme celle-là, était une nouveauté.

Mais, si les visiteurs étaient nombreux tous ne venaient pas pour approuver ce qu'on appelait des extravagances. On disait tout haut : M. P..... a fait de l'argent avec sa terre, mais il a mis ses affaires dans de mauvaises mains, et son petit Baptiste va bien vite avoir vu le fond de sa bourse.

toutes nos maisons ? Pourquoi tant de soins pour les animaux ? C'est de l'orgueil mal placé, et le petit bonhomme pourrait bien s'en repentir. Et on dit qu'il n'a pas fini, qu'il va faire faire des chambres, en dedans, comme s'il voulait y loger le gouverneur ! On fit ces réflexions et mille autres encore.

Petit Baptiste apprit, sans peine, tout ce que l'on disait, et cela ne l'empêcha pas d'aller son train. Quant à l'intérieur, il y fit faire, non pas des chambres, mais des divisions qui offraient toutes les commodités.

Les râteliers, les crèches, les séparations, étaient disposés de manière que le fourrage et l'eau se distribuèrent aux animaux, par devant, et de manière encore à ne pas les déranger, quand il s'agirait de les soigner. Un

carré d'une quinzaine de pieds était destiné à recevoir, l'automne avant les gelées, toute la marne nécessaire pour mettre, en litière, sous les animaux. Au milieu du bâtiment, fut placée une pompe pour fournir l'eau à tout le bétail. Dans un des angles, on fit une chambrette destinée aux harnais, et à tout ce qui devait être à l'usage des chevaux et des bœufs de travail. Enfin, rien ne manquait, et on pouvait dire que c'était une des plus riches et des plus commodes étables du temps.

*Les habitants.*—Tout cela est beau et bon, mais ce que nous tenons le plus à savoir, c'est le prix que ça coûté.

*M. le Curé.*—Pour vous exorciser au calcul, devinez.

*Un habitant.*—Ça n'a pas dû coûter moins de trois cent louis.

*Un autre habitant.*—Moi, je ne voudrais pas en faire autant pour quatre cent louis.

*Un troisième habitant.*—Ta, ta, ta, vous n'y êtes pas, et je suis sûr que cinq cents louis ont à peine suffi.

*M. le curé.*—Vous êtes tous des mauvais calculateurs, et vous comptez comme des gens qui voudraient trouver petit Baptiste enfant, et pouvoir l'accuser de prodigalité. Je fais ici abstraction de son travail et de celui de ses serviteurs, et je ne parle que de l'argent dépensé. Eh ! bien ; quand tout fut terminé, et que l'on put dire que le propriétaire avait la clef à la main, il n'avait déboursé que cent soixante et quinze louis.

*Les habitants.*—C'est étonnant ! Les ouvriers ont dû gagner consciencieusement leur argent.

*M. le Curé.*—Cependant, ils étaient bien payés, mais à l'exemple de leur chef, qui était toujours avec eux, ils ne perdaient pas une minute. Dans toutes les entreprises de ce genre, quand le temps est bien employé, on sauve la moitié des dépenses. Si petit Baptiste n'avait pas été là, travaillant sans cesse, et stimulant l'activité de ses employés, par son exemple, on aurait perdu cinq minutes, dans un temps, dix minutes, dans un autre, et à la fin de chaque semaine, une journée à deux auraient passé sans travail.

Quand cette bâtisse fut complètement terminée et qu'on eut mis le bouquet sur le faîte, petit Baptiste alla chercher M. le curé pour la bénir. Cette bénédiction se fit solennellement et au milieu d'une grande réunion des cultivateurs de la paroisse. Monsieur

le curé profita de cette circonstance pour donner l'explication des bénédictions de l'Eglise et de leur efficacité.

Après la cérémonie religieuse, petit Baptiste traita tous ceux qui y avaient assisté. Il avait fait préparer une meule d'excellentes crêpes et quatre à cinq quarts de petite bière d'épinettes. Le tout disparut en quelques minutes, et fut mangé et bu avec la plus franche gaieté; et tous les assistants se séparèrent, emportant le plus beau souvenir de cette réunion et de celui qui l'avait préparée.

*Les habitants.*—Si petit Baptiste ont ressemblé à la plupart des candidats de nos jours, au lieu de bière d'épinette, il aurait eu de la grosse bière, et même un peu de whisky.

*M. le Curé.*—Aurait-il été plus sage, et ses convives s'en seraient-ils mieux portés?

*Les habitants.*—Non assurément, et nous l'admirons en cela, comme en tout ce qu'il fait, et s'il eût demandé nos suffrages à la dernière élection, quoiqu'il n'aurait pas eu de stimulants à nous offrir, nous l'aurions élu par acclamation.

#### LES RECOLTES AUX ETATS UNIS.

(Du *Courrier des Etats-Unis.*)

La sécheresse qui a sévi d'une manière peu ordinaire aux Etats-Unis dans ces derniers temps, dit le *Bulletin de New-York*, a malheureusement exercé des ravages incontestables sur les récoltes dans un grand nombre de districts agricoles. Il serait difficile de spécifier exactement à quel point les fermiers ont eu à souffrir de l'incident, mais, si nous en jugeons par les divers journaux que nous venons de dépouiller, ces pertes doivent être sérieuses. Ainsi dans certaines localités, le foin ne donnera pas plus de la moitié d'une récolte moyenne, et dans quelques-unes des localités qui en produisent ordinairement la plus grande quantité, on considère même la récolte comme totalement perdue.

Les avoines et les orges ont eu beaucoup à souffrir, et tandis qu'il faut s'attendre à ce que ces produits soient beaucoup moins considérables que l'année dernière, il y a à redouter en même temps que le grain mis en vente ne soit léger et d'une qualité très-inférieure.

Le blé a été moins abimé, mais l'épi aura certainement pâti de la sécheresse.

Le froment a été atteint plus ou moins, mais il est encore difficile d'apprécier l'étendue du mal.

Le fait est qu'il y a deux mois, nous pensions annoncer avec quelque certitude que la récolte serait une des plus abondantes que l'on ait jamais vues, et, bien qu'il y ait eu certainement du mal, nous espérons encore qu'elle sera relativement bonne, bien que la Californie elle-même ait peu de froment à exporter cette année-ci. La sécheresse dans l'Ouest affectera plus probablement la récolte de l'orge que toute autre, et comme l'on a comparativement ensemencé peu d'orge l'année dernière il est à supposer que le prix de ce grain sera plus élevée que celui de la moyenne des deux dernières années.

Dans les Etats du Sud, les nouvelles sont contradictoires. Dans certaines régions, on se plaint d'une sécheresse complète; dans d'autres, on signale des pluies excessives qui ont singulièrement endommagé la récolte du coton qu'on représente comme maladif et couvert de mauvaises herbes.

Cependant la saison paraît avoir été en général favorable à cette plante, et, bien que l'on continue à parler beaucoup de diminution dans l'étendue des plantations et dans l'emploi des engrais nous persistons à ne pas croire à une atténuation sérieuse de l'importance de la récolte. Une grande partie des terrains cotonniers qui ont été laissés, cette année-ci, sans culture, a sans doute donné un maigre rendement l'année dernière, et les planteurs ont pu arriver à cette conclusion que soixante-quinze acres bien cultivés et soignés, peuvent produire davantage que cent acres mal aménagés. Les vieilles méthodes de culture superficielle ont miné le sol des *cotton states*, et si, comme nous l'avons déjà dit précédemment, la diminution dans l'étendue des plantations provient surtout de ce que les planteurs ont adopté une méthode de travail plus sûre sur une étendue plus restreinte, la diminution de la récolte ne sera pas, en dernière analyse, dans la proportion de la diminution des plantations.

En examinant la situation générale du pays, s'il faut s'attendre à une légère diminution dans l'ensemble des produits, au moins est-il certain que les fermiers trouveront un débouché à tous leurs approvisionnements. Nous n'attachons pas une confiance entière aux estimations qui se produisent à une époque aussi peu avancée de l'année; et nous ne voulons pas trop nous effrayer des bruits que l'on met en circulation sur les conséquences de la sécheresse. Il est un fait acquis, c'est que les temps secs sont généralement plus favorables au fermier que les pluies excessives, et si certaines récoltes peuvent être diminuées par la sécheresse, il est certain qu'en général, celle-ci fait moins de mal que n'en font les saisons pluvieuses.

#### Du *Canadien.*

Les nouvelles qui nous viennent de toutes les campagnes des alentours sur l'apparence actuelle des récoltes, sont d'une nature à encourager les cultivateurs. Les petites pluies que nous avons assez fréquemment depuis quelque temps, activent beaucoup la végétation.

Dans les autres parties du pays, les grains paraissent aussi avoir bonne apparence si l'on en juge par les extraits suivants :

[De l'*Ordre.*]

L'apparence actuelle de la végétation est très belle, et les cultivateurs voient arriver le temps de la moisson avec confiance. Quelques habitants des paroisses voisines de Montréal rapportent que l'année courante comptera certainement au nombre des années d'abondance.

(Du *Courrier d'Ottawa.*)

De tous les points nous arrivent les nouvelles les plus favorables sur l'apparence des récoltes. Le blé d'automne promet beaucoup. En moyenne il devra produire sur toute la Province d'Ontario environ 30 minots par arpent. A nous de bénir la Providence de sa munificence.

De la *Gazette de Sorel.*

Les dernières pluies ont beaucoup produit de bien dans les campagnes, où la sécheresse commençait à se faire sentir. La température est toujours assez fraîche depuis quelques temps.

[Du *Times d'Ottawa.*]

Nous recevons de toutes les parties de la province d'Ontario les rapports les plus satisfaisants sur la moisson prochaine. Partout, le blé d'automne présente une magnifique apparence, et on dit qu'il produira en moyenne 30 minots par acre.

Du *Huntingdon Gleaner.*

Durant la semaine dernière, la campagne a été favorisée par des pluies rafraîchissantes qui ont donné un grand élan à la végétation et ont dissipé les craintes d'une sécheresse semblable à celle que nous avons eue en juin dernier.

LA MOISSON.—Nous venons de traverser les deux vastes et beaux comtés de Compton et de Beauce. Partout la moisson y offre une apparence qui promet beaucoup. Les cultivateurs espèrent que la récolte du foin et du grain va être abondante, et ils ont raison d'espérer, car nous avons rarement vu des champs présentant un plus bel aspect.

C'était la première fois que nous visitons la riche et fertile vallée de la Beauce. Quelle magnifique vallée ! Lord Elgin a bien eu raison de dire, lorsqu'il l'a visitée, qu'il n'y a pas de plus belle contrée au monde. *Pionnier.*

#### QUANTITE DE CHAUX APPLIQUEE ORDINAIREMENT A LA TERRE.

La quantité de chaux vive employée en une fois, et le renouvellement plus ou moins fréquent de son emploi, doivent se régler sur la profondeur du sol, sur la quantité et la qualité de la matière végétale que le sol contient, et sur l'espèce de culture à laquelle il est soumis. Si la terre est humide ou mal égouttée, il faudra employer une plus grande quantité de chaux pour produire le même effet, et en renouveler plus souvent l'emploi ; mais si le sol est mince, il faudra moins de chaux pour imprégner complètement le tout, que quand la charrue peut descendre à la profondeur de huit ou dix pouces. Sur les anciennes terres à pacage, où l'herbe tendre végète dans deux ou trois pouces de sol seulement, l'application plus fréquente d'une légère couche à la surface, paraît être la pratique la plus raisonnable bien que quand on met pour la première fois, ou qu'on remet un terrain en pacage, une épaisse couche de chaux soit souvent indispensable.

Dans les champs qu'on laboure, la chaux doit être appliquée en plus grande quantité à la fois et moins souvent parce que le sol à travers lequel les racines pénètrent doit nécessairement avoir plus de profondeur, et que la tendance à descendre au-delà de la portée des racines est contre-carrée généralement par un labour fréquemment répété. Là où la matière végétale abonde on peut employer utilement beaucoup de chaux, et les bons effets s'en font remarquer sur les sols argileux et serrés, après qu'ils sont ressuyés. Sur les terres légères, où ni l'humidité ni la matière végétale ne représentent en

quantité suffisante, il n'est pas aussi utile d'employer à la fois beaucoup de chaux, et il est à propos de ne l'appliquer à ces sortes de terres que mêlée à d'autres substances.

En faisant usage de grandes doses de chaux, on altérera considérablement la composition chimique du sol. Les meilleurs sols contiennent généralement de la chaux, en plus ou moins grande quantité ; mais ce qu'on en ajoute ordinairement au sol, constitue à peine, après y avoir été bien mêlé, un centième de son poids total. Il faut environ 400 boisseaux [12 à 15 tonneaux] de chaux vive, par acre, pour qu'il soit ajouté un pour cent de chaux à un sol de douze pouces de profondeur. Si cette quantité n'était mêlée qu'à six pouces de profondeur, elle formerait deux centièmes, ou un cinquantième du sol.

Bien que le mode d'après lequel la chaux est appliquée au sol, la quantité appliquée à la fois, et l'intervalle entre une application et une autre, soient sujets à varier, néanmoins, en Angleterre, du moins dans les endroits où l'on peut avoir de la chaux à des prix raisonnables, la quantité moyenne est de 7 à 10 boisseaux par année.

Les changements les plus apparents produits par la chaux sont, sur les pâturages des herbes plus fines, plus douces, plus serrées et d'une qualité plus nutritive ; sur les terres labourées, l'amoulement, ou l'amélioration de la texture des argiles dures des moissons plus abondantes d'une meilleure qualité, et plus hâtives, comparativement parlant, que celles qu'on recueille sur des terres où l'on a jamais mis de chaux.

Mais ces effets diminuent graduellement d'année en année, jusqu'à ce que le sol soit revenu à peu près à son premier état. En analysant le sol, lorsqu'il est parvenu à cet état, on trouve que la chaux qu'on y avait appliquée a presque entièrement disparu. Il faut alors y remettre de la chaux, ou s'attendre à n'avoir que des récoltes chétives qui ne dédommageront pas des frais de leur culture.

Cette disparition de la chaux provient de différentes causes :

1. *La chaux s'enfonce naturellement,* plus lentement peut-être dans les terres arables que dans les pâturages ou les prairies, parce que la charrue la ramène continuellement à la surface ; mais dans les terres labourées même,

elle descend finalement au-delà de la portée de la charrue ; de sorte qu'il faut remettre de la chaux sur le sol, ou ramener à la surface, au moyen d'un labour plus profond, celles qui s'y trouvaient déjà.

2. *Les récoltes pompent et emportent du sol une portion de sa chaux.* Ainsi, les récoltes suivantes, y compris le grain et la paille, où les sommets des bulbes, emportent respectivement :

Do chaux.	
25 minots de blé, environ	13 lbs.
40 " d'orge, "	17
50 " d'avoine, "	22
20 tonneaux de navets, "	118
8 " de patates, "	40
2 " de trèfle rouge, "	77
2 " de faux seigle, "	30

Les quantités ci-dessus ne sont pas constantes, et une grande partie de la chaux est sans doute rendue à la terre par les pailles, les feuilles et l'engrais mais la terre ne laisse pas d'éprouver une grande diminution de la cause susmentionnée.

JOHNSON, *Chimie Agricole.*

#### CULTURE DES NAVETS.

Bien que le temps de semer les navets ne soit pas encore arrivé, il est bon de préparer d'avance ses plans pour s'assurer une abondante récolte de cette racine charnue de la famille des crucifères.

Tout le monde devrait savoir qu'il est avantageux de cultiver successivement sur le même sol un grand nombre de plantes, parce que moins elles sont cultivées à des époques rapprochées, moins elles épuisent la terre et plus elles donnent de produits ; sous ce rapport, la culture des navets est avantageuse ; elle l'est encore sous d'autres qui sont particuliers à la plante ; le navet cultivé pour préparer le sol à la culture des céréales, l'épuise moins que les autres plantes cultivées dans le même but, tel que les patates, pois, betteraves mêmes ; il est en même temps pour le bétail de toute espèce, particulièrement pour celui destiné à l'engrais une nourriture d'hiver excellente, qui remplace presque les fourrages verts d'été, empêche les animaux de souffrir du passage du régime de cette saison au régime d'hiver, et comme la betterave, il fournit une quantité im-

menso de nourriture ; le navet ne le cède donc sous aucun point avantageux aux autres plantes sarclées, et il faut bien qu'il en soit ainsi pour qu'il soit devenu en Angleterre la plante de prédilection, celle qui occupe un sixième environ des terres labourées.

Après une culture de navet, la récolte des céréales, du blé surtout est plus abondante dans la plupart des terrains parce que le terrain est mieux fumé, plus net et plus amouilli.

Pour réussir dans la culture du navet, il faut du travail et de la vigilance ; et peut-être qu'on attendrait moins souvent les gens se plaindre de leur manque de succès, s'ils possédaient une connaissance pratique de sa culture, et lui donnaient ces soins judicieux qu'exige notre climat.

Presque tous les terrains peuvent produire des navets, les plus convenables cependant sont ceux qui sont légers, peu compactes, un peu froids sans être humides et d'une certaine profondeur. Les prairies naturelles retournées rapportent assez souvent des navets d'une grosseur prodigieuse. Dans des terres fortes, argileuses, compactes nous avons retiré de fortes récoltes de beaux navets, quoique ces terres soient peu propres à leur culture.

De bonne heure l'automne on étend sur le terrain destiné à recevoir des navets, une épaisse couche de fumier, et on le laboure profondément, quelquefois on en donne un second surtout dans les terres fortes ; à la fin de mai, on laboure sur le travers les anciens sillons, on le herse et on y passe le rouleau jusqu'à ce qu'il soit émietté bien fin. Il est de la plus grande importance que le sol soit parfaitement émietté principalement dans notre pays, parce qu'à la saison où l'on sème la graine de navet, le soleil est devenu si puissant et les vents sont quelquefois si chauds et si asséchants que si on n'a la précaution de herser et rouler le terrain tout aussitôt après l'avoir labouré ils feront sentir leurs effets jusqu'au fond du sillon.

Il est un fait bien constaté et admis que tous les sols ont la propriété d'absorber et retenir plus ou moins une certaine quantité d'humidité, et plus la terre est fine, pulvérisée et émiettée, plus elle absorbe et retient l'humidité.

Si l'on prépare ainsi le terrain trois ou quatre semaines avant de l'ensemencer, les graines des mauvaises herbes auront le temps de lever et de

pousser, et on pourra les détruire au moment de semer ses navets.

De tous les engrais artificiels qui conviennent le mieux aux navets, les os, les superphosphates de chaux et le guano sont en première ligne. Le principal avantage de leur application, est qu'ils possèdent sous une forme facilement soluble, presque tous les constituants dont la plante a besoin, et la font croître si rapidement que les altises (mouches) ne peuvent plus l'attaquer. Les terrains et les saisons varient tellement dans ce pays qu'il est très difficile de dire quel est le meilleur temps de semer.

Dans les terres franches peut-être que le temps le plus convenable est du 15 au 22 de juin, et dans les terres légères du 22 au 29 du même mois. La température fera varier également la quantité de graines qu'il faudra semer par arpent. Dans un temps humide et dans un sol sablonneux, 2 livres suffisent, tandis que dans un temps ordinaire, (c'est-à-dire ni trop sec, ni trop humide) et dans de la terre franche il faudra 3 livres et même plus par arpent.

La graine doit être recouverte de un pouce à un pouce et demi.

Il est préférable que les plantes lèvent serrées et druës, parce qu'elles poussent mieux que lorsqu'elles sont semées clair, et échappent par là aux ravages des altises.

Il est de beaucoup préférable de semer les navets sur les sillons, [sur les ados] parce que, non seulement la récolte donne un plus grand rendement, mais on a plus d'aise à détruire les mauvaises herbes.

La distance entre les sillons doit être de 26 à 30 pouces, et le plant doit être éclairci de 12 à 15 pouces.

Lorsque la graine a une belle levée, le grand secret du succès consiste à *gravouiller* souvent le terrain lorsqu'il est sec, et à détruire parfaitement les mauvaises herbes aussitôt qu'il s'en montre.—*Semaine Agricole.*

Gâteaux St. Joseph.—Cassez deux douzaines d'œufs ; ajoutez cinq tasses de sucre (ou cassonnade) ; deux tasses de beurre ; un pot de lait à la crème ; du sel à volonté ; une cueiller à thé de soda ; brassez bien le tout, et ajoutez de la fleur de blé au besoin, sans cependant durcir la pâte ; aromatisez, et faites cuire en gâteaux promptement. Vous aurez alors un met tout à la fois sain et agréable au goût.

## R E C E T T E S .

Pour détruire ou chasser les marigouins d'un appartement quelconque.—Il suffit de faire brûler dans une cueiller en fer ou dans tout autre vase, gros comme un jaune d'œuf de camphre.

Voulez-vous protéger vos concombres, melons, squaches, etc., des insectes ravageurs ? Prenez un quart de minot de fiente de poule, ajoutez-y un gallon et demi d'eau ; laissez dissoudre pendant vingt quatre heures ; prenez ensuite de ce jus, telle quantité que vous voudrez ; joignez-y autant d'eau et arrosez.

Moyen de guérir la surdité.—Ceux qui sont affectés de la surdité, trouveront un grand soulagement, s'ils se donnent le trouble, de faire pénétrer dans l'oreille, pendant quelques jours de suite, deux à trois gouttes d'huile d'amandes amères. Ce remède dégage le tympan des matières étrangères qui y adhèrent et le rétablit dans son état normal.

Qualités de la soupe.—Voici ce que dit à ce sujet le *Food Journal* de Londres : "Au point de vue physiologique la soupe est d'une grande valeur pour ceux qui prennent leur repas à la hâte et qui sont obligés de partir au sortir de la table, vu qu'elle permet à l'estomac épuisé de jouir d'un certain repos avant la digestion d'aliments plus substantiels, soit le bœuf ou le mouton et parce que le repos est aussi nécessaire avant la digestion de l'aliment solide qu'après.

Qu'un marchand ou un avocat affamé et fatigué se jette hardiment sur un rosbœuf : quel en sera le résultat ? C'est que la défaite sera aussi précipitée que l'attaque. Lorsque le corps est épuisé l'estomac l'est aussi, et conséquemment il ne peut supporter le poids d'une masse de viande à demi mâchée ; mais au contraire, s'il reçoit une légère assiette de soupe, le corps ressentira bientôt les effets de cet aliment, et recouvrera ses forces.

*Moyen prompt et facile de réduire toute espèce d'herbes en engrais ; par M. Henri Brown, cultivateur anglais.*

—Les cultivateurs se plaignent avec raison de la grande quantité de mauvaises herbes qui, quoique arrachées avec soin et mis en tas, ne laissent pas de se reproduire. La graine de la plante arrachée mûrit toujours ordinairement avant que la plante pourrisse ; le moindre vent la transporte au loin de la campagne, l'y fait germer réparaître dans les lieux d'où l'on croyait l'avoir extirpée. Présenter un moyen sûr et facile de se débarrasser, sans grande peine, de ces plantes incommodes et nuisibles à l'agriculture, c'est rendre aux cultivateurs un service essentiel.

Faites une couche d'un pied d'épaisseur avec la mauvaise herbe, nouvellement arrachée ; saupoudrez-la de chaux vive, et remettez dessus une couche d'herbe de la même épaisseur que la première ; en continuant de former alternativement une couche d'herbes et un lit de chaux, de façon que la chaux se trouve toujours à la superficie du tas, vous parviendrez à réduire en cendres ces plantes qui ne pourront plus donner de graine, la combustion étant trop prompte et s'étendant également sur toute la surface des couches. D'ailleurs, l'espace de vingt-quatre heures qu'exige cette opération, est beaucoup trop court pour laisser des doutes sur ses bons effets. Un second avantage de ce procédé est que la cendre que l'on en obtient est un excellent engrais pour les terres fatiguées et épuisées.

Il faut observer que plus la chaux sera récente et l'herbe nouvellement arrachée, plus le résultat de l'opération indiquée sera sûr et prompt.

*Moyen de préserver le fer de la rouille,*

—Prenez de la cire vierge fondue, et frottez-en l'article que vous voulez préserver de la rouille. Lorsque l'onduit sera sec, faites chauffer le fer avec un morceau de drap sec, jusqu'à ce que le premier point soit rétabli. Par ce moyen, tous les pores du métal sont remplis sans qu'il perde rien de son apparence, et la rouille ne l'attaque point, à moins qu'on ne le laisse imprudemment exposé à une humidité constante.

**RECETTE.**—Un médecin d'Utica a publié la recette suivante dans le *Daily Chronicle* de Philadelphie ;

“ L'expérience m'a appris que si, dans les grandes chaleurs surtout, un cheval se trouve dans un état de grande transpiration et couvert d'écume, après un exercice immodéré, on lui donne seulement une poignée de sol commun, avant de mettre devant lui du foin de l'avoine ou autre grain, on évite le danger de le trouver mort subitement. Pareillement, qu'une personne dont l'estomac est extrêmement échauffé par l'effet de la fatigue ou de la chaleur, prenne une demie cueilliée à thé de sel de table, et une minute après elle pourra boire sans danger de l'eau froide en ayant soin seulement de ne pas boire à trop grande gorgées. ”

*Insectes et animaux nuisibles.*—1o.

**Taupes.**—La taupe, ainsi que la courtilière, travaille au lever, au coucher du soleil et à midi. Un peu avant qu'elle se mette en mouvement, on enfonce une des taupinières (petit monticule que fait la taupe en formant ses galeries) ; on reste à l'affût sans faire le moindre bruit, et pendant qu'elle travaille à rétablir sa galerie, on l'enlève d'un coup de bêche en dessous.

On les prend aussi avec deux pièges. Le premier consiste en un tube de bois cylindrique de 9 à 10 pouces de long et 18 lignes de diamètre, fermé à l'une de ses extrémités par un grillage en fil de fer et à l'autre par une soupape ou porte en tôle suspendue par une charnière, et s'ouvrant au moindre mouvement de l'extérieur à l'intérieur, mais arrêté à l'extérieur par deux fils de fer contre lesquels elle bat. Le second est une espèce de pincette élastique en fer et qui est fermée.

On débouche une galerie, et si on sait de quel côté vient la taupe, on y met un des pièges tourné de ce côté. Si on ne sait pas de quel côté elle vient, on en met deux tournés en sens contraire. On recouvre le trou pour intercepter la lumière. La taupe entre dans le tube et ne peut en sortir, où elle est tuée par la pince. Une noix bouillie dans la lessive et mise dans le premier piège ou placée derrière le second, attire par son odeur la taupe qui en est friande, et qui périt, dit-on, lorsqu'elle en mange ; ce qui a déterminé plusieurs à se contenter de mettre 4 ou 5

de ces noix dans les galeries. D'autres coupent des vers de terre ou lombrics par tronçons de 3 à 4 pouces ; ils les saupoudrent de râpure de noix vomique, ou se contentent de les laisser pendant 24 heures dans cette râpure, et ils en mettent un ou deux morceaux dans chaque boyau. Si la taupe les mange, elle périt.

On peut encore enterrer un pot ou une cloche de verre en l'enfonçant à un demi-pouce au dessous de la galerie, et en le remplissant d'eau jusqu'à la moitié. On recouvre comme pour les pièges, et la taupe, en continuant sa route, y tombe et s'y noie.

2o. *Rats, mulots, souris, toirs, etc.*—Le meilleur moyen pour la destruction de ces animaux est d'avoir de bons chats. Le second est d'employer les ratières, souricières, pots enterrés et autres pièges. Voici un piège par lequel on peut en détruire beaucoup : on coupe une barrique en deux, on en enterre la moitié qu'on remplit d'eau à la hauteur de 6 pouces ; on la recouvre avec des planches jointes, et on met sur la couverture un morceau de fil de fer placé verticalement, et dont l'extrémité supérieure est recourbée. On suspend à cette extrémité, avec un fil ordinaire, à 4 pouces de la couverture, un morceau de lard rôti, ou un morceau de fromage, ou un fruit, ou tout autre appât, au-dessus d'une bascule établie dans la couverture même. Cette bascule, large de trois pouces et longue de huit, doit être très légère et seulement plus posant, d'un demi-gros sur le devant que sous l'appât. L'animal vient sur la bascule, la fait trébucher par son poids et tombe dans l'eau, la bascule se rétablit, et par ce moyen un autre peut être pris le moment d'après. On peut encore employer la mort aux rats et d'autres poisons ; mais il faut les placer dans des endroits où les chats et surtout les enfants ne puissent les atteindre.

3o. *Piqûre des guêpes, abeilles, cousins.*—Lorsqu'on est piqué par un de ces insectes, il faut de suite tirer l'aiguillon, saucer la plaie, et y mettre, aussitôt qu'on peut s'en procurer, un peu de chaux vive en poudre, ou de l'alcali volatil fluor : le verjus appliqué sur la piqûre fait cesser la douleur sur le champ ; le jus d'oseille, d'alleluia et de toutes les plantes acides, produirait sans doute le même effet.

4o. *Araignées.*—Colles qui font des toiles pour prendre des mouches nui-

sont très-peu dans les jardins : mais il y en a une espèce qui est toujours en mouvement sur la terre, et qui attaque plusieurs jeunes semis, particulièrement celui des carottes dont elles piquent la tigelle pour en pomper les sucs. La plante alors se fane et périt. Cette araignée est quelquefois si multipliée, qu'elle détruit les semis, quelques considérables qu'ils soient. Il n'est qu'un moyen de les en écarter : comme elles craignent l'humidité, on donne chaque jour un léger arrosement aux plantes lorsque le temps est chaud et sec, jusqu'à ce qu'ils aient poussé 2 ou 3 feuilles. Une décoction de suite produit plus d'effet.

*Finesse des rats.*—Nous traduisons de l'*American Agriculturist* :

Si les rats n'étaient pas doués d'instincts si destructeurs, nous admirerions leur finesse plus que nous le faisons. Ils mettent cette finesse en usage d'abord pour accomplir leurs méfaits, et ensuite pour échapper à la punition qu'ils s'attirent. Un vieux rat est un animal rusé, et, si on veut l'attraper, il faut y mettre beaucoup d'adresse. Soupçonneux, il voit d'un coup d'œil tout ce qui ressemble à un piège, et à moins que celui-ci ne soit habilement déguisé, l'appât le plus appétissant ne pourra pas le tenter.

On rapporte d'étranges histoires au sujet des articles dont les rats se servent pour se procurer de la nourriture. Un fait entre autres. Une femme jeta dans sa cour quelques galettes de blé noir à ses poulets, et peu après, en regardant par la fenêtre, elle aperçut un gros rat qui rodait alentour. Il retourna à son gîte et revint bientôt avec un compagnon. Alors, roulant une des galettes avec son nez, et se jetant sur le dos, le premier rat tint entre ses pattes la galette roulée tandis que l'autre, le prenant par la queue, le traîna ainsi jusqu'à leur commune retraite.

«On a souvent raconté comment les œufs, avaient été transportés à leurs gîtes de cette manière par les rats, ce qui paraît assez naturel, vu que l'œuf est une chose qui ne peut pas bien se partager ; mais lorsqu'il s'agit de choses que l'animal peut en peu de temps mettre en pièces, le fait paraît très-singulier. Cependant l'histoire en question est donnée comme authentique.»

Pour empêcher le goût du bois de se communiquer.—Une tinette neuve ou barrate, un seau ou tout autre vase en bois neuf, communiquant ordinairement un goût désagréable à tout ce qu'ils contiennent. Un moyen de prévenir ce grand inconvénient, c'est d'échauder d'abord le vase avec de l'eau bouillante, on y laisse refroidir cette eau ; puis on fait fondre de la perlasse ou du soda dans de l'eau tiède en y ajoutant un peu de chaux, et on lave avec cette solution le dedans de son vaisseau. Après quoi on l'échaude de nouveau et on rince avec de l'eau froide. Par cette opération, la matière résineuse du bois se combine avec les alcalis et forme un composé qui n'est soluble que dans l'alcool.

#### ECORCHURE.

Lorsqu'un cheval a ou le dos ou le cou écorché par son attelage, le remède le plus efficace que l'on connaisse est de lui appliquer du blanc de plomb humecté avec du lait. Lorsque l'on en a pas sous la main on peut se servir de peinture blanche. Ce remède appliqué dès le commencement du mal guérit infailliblement et rapidement.

#### Manière de blanchir les toiles de lin et de Chanvre.

Les fils et les tissus du lin et du chanvre, dont les toiles sont fabriquées, doivent être considérés comme composés de fibres blanches, unies à une certaine quantité de matière colorante. L'opération du blanchiment, ou du blanchissage des toiles, consiste à détruire cette matière. Dans les grands ateliers, on parvient à ce but, en faisant tremper les toiles dans de l'eau pendant quelques jours, en les lessivant à plusieurs reprises, on les plongeant, après chaque lessive, dans une solution d'acide muriatique oxigéné, on les traitant ensuite par l'acide sulfurique très faible, en les lavant à grande eau, après chaque opération, et en les exposant au contact de l'air et de la lumière. Dans d'autres ateliers, on parvient au même but en faisant usage de la potasse et de quelques autres substances, que les différents cultivateurs ne pourraient se procurer que difficilement et à des prix assez considérables. Le procédé que l'on va dé-

crire est un peu plus long et moins parfait, mais il a du moins l'avantage d'être peu dispendieux, et de pouvoir être pratiqué dans toutes les maisons de la campagne. Voici en quoi il consiste :

On commence par faire tremper les toiles pendant deux ou trois jours, dans des cuves pleines d'eau tiède ; il s'établit une fermentation qui détruit la colle dont les tisserans enduisent les fils de la chaîne, pour faciliter le jeu du peigne, ou rot. Cette opération est plus ou moins longue, selon la température. Lorsque l'on n'a point collé les toiles en les fabriquant, il est bon de mêler un peu de son dans l'eau, afin d'exciter la fermentation dont on vient de parler. On ne doit faire usage que d'eau très limpide et légère dans le blanchiment des toiles.

Quelque temps après que l'on a laissé tremper la toile dans l'eau tiède, le liquide entre en fermentation : il s'élève des bulles d'air, il se forme une pellicule sur la surface de l'eau, la toile s'enfle et s'élève, quand elle n'est pas retenue par un couvercle. L'écume commence alors à torber au fond. C'est à ce moment qu'il faut tirer la toile de la cuve.

Il faut la laver ensuite à grande eau et à plusieurs reprises, afin d'enlever la crasse que la fermentation en a détachée. Si l'on a une machine à fouler, on peut s'en servir pour faire ce lavage. On étend ensuite la toile sur un pré pour la faire sécher.

Quand elle est parfaitement sèche, il faut la lessiver. Pour cela, on la place dans une grande cuve par rangées, et on a l'attention de mettre dessus les toiles qui exigent une lessive plus forte. On recouvre le tout d'une toile grossière, mais serrée ; on forme sur cette toile une couche de cendres. Ces cendres doivent être tamisées avec soin, et nettoyées de tous corps étrangers ; il en est de même de toutes les cendres que l'on emploie à faire les lessives dont on fait usage dans le blanchiment des toiles. On recouvre cette couche de cendres d'une autre grosse toile, puis on y jette quelque seau d'eau chaude, et bientôt après de la lessive bouillante. Cette lessive serait préférable, si elle était formée avec des cendres obtenues de la combustion des côtes et des tiges du tabac.

La lessive pénètre toute la masse et s'écoule par une bonde pratiquée au fond de la cuve. On la reçoit dans un

va-c, et après l'avoir fait chauffer de nouveau, on la reverse continuellement sur la cuve. Ces coulées durent l'après-midi et toute la nuit sans interruption.

Le matin, au point du jour, les toiles sont portées et étendues sur le pré : on les arrose de temps en temps jusque vers les dix heures. Vers midi, on les reporte dans la cuve pour leur donner une seconde lessive, et l'on répète ces opérations ou manœuvres alternatives d'expositions sur le pré et de lessivage pendant au moins quinze jours. Il est bon d'augmenter graduellement la force de la lessive pendant les trois premiers, et de les diminuer, par degrés les derniers jours du lessivage.

Quand on juge que les toiles ont assez de lessive, on les fait tromper, pendant au moins 24 heures, dans du lait sûr. On peut ajouter au petit-lait du lait de beurre ou du lait écrémé. Si l'on n'a point assez de petit-lait, on peut ajouter de l'eau tiède, dans laquelle on a mis du son fermenter. La farine et le son de seigle seraient préférables.

On savonne ensuite les toiles à la main, ou dans des machines à fouler.

Après chaque savonnage, on les reporte au pré, d'où on les retire pour les passer au lait. On répète ces opérations cinq ou six fois, jusqu'à ce que la toile ait acquis la blancheur convenable.

A défaut de petit-lait aigri, on pourrait faire fermenter les toiles dans de l'eau tiède mêlée de son. Il serait bon de faire aigrir cette eau d'avance. Les dernières de ces opérations doivent se faire dans un petit-lait aigri, pour donner plus de douceur aux toiles.

Lorsque l'on juge que les toiles ont la blancheur convenable, on les savonne avec soin, et on les lave dans de l'eau claire pour la dernière fois.

Pour donner du lustre aux toiles, on les passe dans une cuve d'eau tenant de l'amidon, ou de l'empois en dissolution, et on les cylindre à demi-sèches. Cette opération consiste à faire passer les toiles entre deux rouleaux de bois dur et poli, ou même de métal. Les rouleaux de bois sont traversés chacun par un axe de fer, dont les deux extrémités servent de tourillons, et sont placés l'un au-dessus de l'autre, sur deux montans solides. Les tourillons du rouleau supérieur sont engagés dans une rainure pratiquée dans les montans; ils n'y sont point fixés, de sorte que ce cylindre peut s'élever librement et

peser sur l'autre de tout son poids. Si sa pesanteur n'est pas assez considérable pour presser fortement la toile, on peut empêcher les deux tourillons de s'élever, en les arrêtant par dessus, par deux coins, ou clés de bois dur, que l'on prend en mortaise dans les deux montans, et que l'on enfonce plus ou moins, selon le degré de pression que l'on désire. La longueur des cylindres est d'environ quatre pieds, et se détermine par la largeur de la toile.

Quand on veut faire usage de cette machine, on engage un des bouts de la pièce de toile entre les deux cylindres, et on enfonce les deux coins dont on vient de parler, plus ou moins, selon la grosseur de la toile. On fait tourner en sens contraire la manivelle que porte l'un des tourillons dans chacun des deux cylindres. Ces deux manivelles sont en dehors des montans, l'une à droite et l'autre à gauche. La toile coule rapidement entre les deux rouleaux, s'unit et se glace par la pression qu'elle éprouve.

Il faut avoir l'attention de l'étendre bien uniformément dans sa largeur, à mesure qu'elle s'engage entre les deux rouleaux, afin qu'il ne se y forme aucun pli.

Il est bon d'observer que pour donner une certaine blancheur aux toiles, il faut absolument que le lin ou le chanvre qui ont procuré les filasses dont on les a fabriqués, aient été rouis dans l'eau.

#### Remèdes contre les punaises à patates.

—Un citoyen de cette ville vient de faire plusieurs expériences afin de détruire les insectes qui dévorent les tiges des patates. Il réunit dans son jardin tous les crapauds qu'il put rencontrer, et en peu de jours il fut délivré de ce fléau destructeur. Il ne craindrait pas d'offrir 30 dollars à ceux qui voudraient trouver une seule punaise dans son jardin. Tous ceux qui ne cultivent qu'un petit champ de patates, peuvent très bien employer le même remède, d'autant plus qu'il ne coûte pas cher. Pour ceux qui cultivent les patates plus en grand, il pourrait se servir avec sûreté du "Paris-Green." Voici le moyen de préparer le remède : pour chaque livre de "Paris-Green" mêler 10 livres de farine, et saupoudrez le mélange sur les feuilles. L'odeur seule fait mourir les insectes sur le champ. On peut se procurer le remède chez les apothicaires.—*Pionnier.*

#### DES IMPRUDENCES

Nous lisons ces jours derniers dans un journal de Québec, le récit d'un accident pénible, quoique n'ayant pas eu tout le résultat qu'on en aurait pu attendre. Un homme fut grièvement blessé des éclats d'un canon de fusil qu'un farceur était venu lui décharger sous le bras.

#### Histoire de s'amuser!

On a pu lire également sur le *Courrier* le rapport d'une enquête tenu par le Coroner de notre District à St. Césaire, sur le corps de deux jeunes gens noyés à la suite d'un accident encore provoqué par l'action de deux personnes, n'ayant sans doute d'autre but que de jouer une pièce aux victimes de leur imprudence, mais qui n'en ont pas moins été la cause de la mort de deux de leurs semblables!

#### Nous rapportons les faits.

Alexandre Hébert, Joseph Daignerult, âgé de 16 ans, et George Daigneault, âgé de sept, tous deux beaux-fils d'Alexandre Hébert, et Charles Phaneuf étaient occupés à faire la pêche, au milieu de la rivière, à St. Césaire. Tout-à-coup arrivent à eux Damase Phaneuf et un nommé Nadeau. Ceux-ci veulent entrer dans l'embarcation. Mais Hébert leur fait remarquer qu'elle est si frêle qu'elle va chavirer s'ils mettent leur dessein à exécution, et qu'il pourrait en résulter une noyade.

Retirez-vous, leur dit-il, où nous allons périr. Malgré ces avertissements, malgré l'imminence du danger, Phaneuf et Nadeau s'accrochent à l'embarcation, la font chavirer, et Joseph et George Daigneault se noyèrent. Verdict du jury, mort accidentelle.

Ainsi, voilà une famille jetée tout à coup dans les pleurs et le deuil, privée de deux de ses membres dont l'un lui rendait déjà de grands services, et dont l'autre n'aurait pas tardé d'en faire autant. Et cela d'une manière qu'on a bien voulu nommer *accident*. Mais, en vérité, il y a là quelque chose de plus qu'un accident ordinaire.

L'accident est un malheur qui arrive par hasard, qu'on ne pouvait en aucune manière prévoir. Or, en voyant la légèreté de l'embarcation, et après les protestations de ceux qui la montaient, aurait-il fallu un effort bien considérable de réflexion pour s'apercevoir qu'il y avait danger de continuer la manœuvre commencée?

A ce compte là, rien n'empêche les drôles de profession de jouer à casse cou avec leurs voisins de façon qu'ils n'aient plus le plaisir de revenir à la vie. Ce serait un accident, voilà tout.

Nous ne voulons pas être, plus sévère en cette occasion, que ne l'a été le corps de jury. Toutefois, nous devons user de notre liberté de parler pour faire comprendre que si le jury, dans son âme et conscience, n'a pu trouver matière suffisante pour inqué-

ter davantage les personnes impliquées dans cette affaire, le public ne peut se pas voir dans leur acte une grave imprudence.

L'imprudence seule n'est pas atteinte par la rigueur des lois. Mais, elle tombe dans le domaine de l'appréciation. Et c'est un devoir pour ceux qui ont quelque mission de veiller aux intérêts du public, de ne pas la laisser passer sans la signaler, et sans inviter ceux qui la commettent de ne pas s'exposer davantage à devenir les auteurs, involontaires tant que l'on voudra, d'eux-mêmes tristes accidents.

Même on s'amuse, il faut respecter autrui; il faut être prudent. Dans le cas qui nous occupe, l'humanité a été cruellement outragée; la famille profondément affligée, des intérêts lésés.

Tout cela a été involontaire, fait sans malice, sans préméditation. Bien volontiers, nous l'admettons. Mais, il y en a assez pour constituer un acte répréhensible, et pour nous autoriser à parler comme nous le faisons aujourd'hui. Nos remarques pourront d'ailleurs avoir un bon effet. Les actes de la nature de ceux que nous avons rapportés, ne se passent point seulement à Québec ou à St. Césaire. Malheureusement, les mêmes faits se commettent trop souvent dans les villes et les campagnes. On n'examine pas assez avant d'agir, avant de mettre à exécution ces petits plans formés à l'écart pour surprendre un ami, ou pour se venger même quelquefois d'un ennemi, les résultats funestes qu'ils peuvent avoir. Notre article est écrit plus dans l'intention d'engager à la prudence pour l'avenir ceux qui sont enclins à jouer de ces sortes de pièces, que de blâmer les personnes auxquelles nous avons dû faire allusion dans le cours de ces observations. Car, nous le répétons, nous sommes bien aise d'accepter le verdict du jury, et nous ne voulons point les accuser plus que lui.

BUCKEYE No. 1.—Le Numéro 1 est toujours le même, supérieur en tout temps. Ces faucheuses ont fait leur preuve ici et ailleurs. L'habile Agent de MM. Frost et Wood ne manque aucune occasion de prouver la supériorité de ces faucheuses. Pour l'utilité des faucheuses en général, voir l'article plus loin.

Un canadien des Etats-Unis, qui puait pour venir acheter des lots dans les townships de l'Est, avec \$2000 dans son portefeuille a été assassiné dans les rucs de Worcester. Nous regrettons vivement ce fait qui prive notre colonisation d'un puissant secours et les habitants des Cantons de l'Est d'un nouveau colon.

Liste des Prix accordé, dans le cours pour les fermes biens tenues du comté de St. Hyacinthe.

- 1ère Classe. 1er prix Jacques Bourbonnière, \$30.00.
- 2ème Ls Michon, 20.00.
- 3e. Calixte Gaucher, 15.00.
- 4e. Eusèbe Beaudry, 12.00.
- 5e. Dame veuve Lussier, 8.00.
- 2ième Classe, 1er J.Bte. Michon, 22.00.
- 2e. Ant. Scott, 15.00.
- 3e. Cyprien Michon, 12.00.
- 4e. Frs. Larivière, 10.00.
- 5e. Jos. Larivière, 6.00.
- Noms des juges, Ls. Michon, Eusèbe Tessier & Zéphirin Blanchard.
- Il y avait 28 entrées et tout.

Nous donnons aujourd'hui deux numéros dans un. Quelques circonstances incontrôlables telles que les fêtes de ces derniers temps, nous ont empêché de publier à temps notre numéro de la semaine dernière.

Nous prions nos abonnés de ne pas s'alarmer quand ils ne reçoivent pas leur numéro au jour fixé, certaine semaine; nous donnerons toujours le surplus dans le numéro suivant.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 17 Juillet

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, nominale 0.00 à 0.00; Extra 6.00 à 6.15; de goût, 5.60 à 5.70; Supérieure fraîche moulu de blé de l'Ouest, 5.40 à 5.45; Supf. ord. du Canada selon la qual. 5.35 à 5.50; farine forte pour Boulangers, 5.60 à 5.80; superfine de blé de l'Ouest (Canal Wolland) nominale 0.00 à 0.00 facile; marques de la cité pour sup. [de blé de l'Ouest.] 5.40 à 5.45; Supérieure No. 2 du Canada 5.15 à 5.20; nominale; Belle, 4.65 à 4.70; Moyenne, 4.25 à 4.35; Reconnues 3.50 à 3.75. Farine en sac du Haut-Canada 2.55 à 2.60; sacs de la cité 2.72½ à 2.75. Marché tranquille. L'Ouest a avancé 1c à 1½c sur le blé. Reçu par le Grand-Tronc, 11,100 barils. Reçu par le Canal Lachine, 200 barils.

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

Mais par boisseau de 56 lbs.—Une cargaison a rapporté 63 à 64c. Quel. ques ventes à 65c.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Languiasant. Coté 95 à 97½.

Beurre par lb.—Marché tranquille les affaires ne se font qu'au détail; inférieure 9 10c; qualité moyenne, 10½c à 11½c; bon 13c à 15c; très beau, 17 à 18c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.50 à 6.55; seconde 5.75 à 5.80; Porlasse ferme; première

8.00 à 8.30; seconde nominale à 7.40 à 7.50.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Marché tranquille. Cotée à 45 et 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché nominal 57½ à 60c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché languissant. Mess 16.25 à 16.75; mess mince, 15.50 à 0.00.

Saindoux par lb.—La cote est de 9 à 10c.

Fromage, par lb.—Nouveaux 8 à 9c.

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

Orge par 50 lbs.....	£0	3	0
Avoine par 36 lbs.....	0	2	0
Pois par 66 lbs.....	0	4	0
Graine de lin.....	0	5	0

St. Hyacinthe, 17 juillet 1871.

FARINE—Fleur, ex. superfine	\$7 50	a	0 00
" en poche p 100 lbs	3 00	a	3 25
GRAINS—Orge par minot..	0 60	a	0 75
Avoine do ....	0 45	a	0 58
Gaudriole do ....	0 60	a	0 00
Pois do ....	0 90	a	1 00
Blé do ....	1 50	a	1 75
Blé-d'inde do ....	0 80	a	0 00
Sarrazin do ....	0 00	a	0 60
VOLAILLES—Dindes par couple	00	a	1 20
Oies do	1 00	a	0 00
Canards do	0 00	a	0 60
Poules do	0 50	a	0 60
VIANDES—Bœuf à la livre ..	0 07	a	0 10
Do par quartier	0 0	a	0 60
Veau au quartier...	0 00	a	0 00
Mouton, par quartier	0 00	a	0 00
Lard par livre.....	0 08	a	0 10
salé .....	0 10	a	0 12
Do par 100 lbs.....	07 00	a	09 00
DIVERS—Patates au minot ..	0 35	a	0 40
Beurre en livre ....	0 15	a	0 20
Do en tinette....	0 16	a	0 18
Sucre d'érable .....	0 10	a	0 00
Œufs la douzaine....	0 12	a	0 15
Suif la livre.....	0 14	a	0 0
Foin par 100 bottes...	8 0	a	9 0
Paille do	2 0	a	3 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 30	a	0 35
Navets la pièce.....	0 0	a	0 10
Pommes par minot ..	1 20	a	1 50
do quart..	4 00	a	5 0
Tabac par lb.....	0 10		0 17

Montréal 16 juillet 1871

FARINE—Blé par 100 lbs.....	14 6	a	15 0
Farine d'avoine.....	13 0	a	13 6
Do de blé-d'inde..	0 0	a	11 6
Do. de sarazin ....	12 0	a	0 0
GRAINS—Blé par minot.....	0 0	a	0 0
Orge do .....	2 6	a	3 0
Pois do .....	5 3	a	5 6
Avoine do .....	2 6	a	3 0
Sarazin do .....	3 6	a	3 8
Blé-d'inde .....	4 0	a	4 6
Graine de lin, minot....	7 0 0	a	7 6
LEGUMES—Patates au sac.....	4 6	a	5 0
Oignons par do ...	0 5	a	0 6
LAITERIE—Œufs par doz.....	0 7	a	0 8
Beurre frais par lbs ..	0 10	a	1 0
Do salé do ..	0 9	a	0 10
Fromage ..	0 9	a	1 0
DIVERS—Sucre d'érable do ..	0 4	a	0 5
Miel .....	0 6	a	0 7
Saindoux par lbs ..	0 9	a	1 0
VIANDES—Bœuf à la livre ....	0 5	a	0 6
Lard do .....	0 6	a	0 7

Mouton do	3 6 a 5 6
Agneau au quartier	2 5 a 6 0
Veau	0 6 a 0 7
Lard frais par 100 lbs	30 0 a 35 0
Boeuf do	25 0 a 30 6
<b>VOLAILLES—Dindes par couple</b>	<b>8 0 a 10 0</b>
Oies do	5 0 a 5 6
Canards do	3 0 a 3 6
Poules do	2 6 a 3 0
Poulets do	1 3 a 2 0
<b>GIBIERS—Canards</b>	<b>1 0 a 1 3</b>
Pigeons	0 9 a 1
Perdrix	0 0 a 0
Foin, 1re qualité par 100 lbs	\$17 a 6 0
2me qualité	5 a 6 0
Paille, 1re qualité	12 0 a 5 0

Sherbrooke, 17 juillet 1871.

Boeuf—par quartier	8 @ 10
do livre	5 @ 10
Mouton	10 @ 12
Agneau	10 @ 12
Lard par livre	9 @ 10
Beurre—en tinette	18 @ 20
do par livre	18 @ 20
Fromage	11 @ 13
Œufs	12 @ 15
Dindes par lb	10 @ 12
Poulets coupl.	25 @ 40
Oies	40 @ 50
Patates mint.	45 @ 50
Sucre d'érable	8 @ 10
Sarasin	45 @ 50
en fleur par poche	\$1 50 @ 1 75
Avoine par minot	45 @ 55
Laine	0 @ 0 @ 0 @ 0
Foin, par ton	\$10 @ 12
Paille do	\$ 5 @ 6
Bois—dur, sec	\$ 3 @ 00
do vert	\$ 1 @ 2
Miel, la livre	00 @ 00
Pois minot	80 à 1 25
Orge do	75 à 80
Blé do	1 25 à 1 50

Trois Rivières, 17 juillet 1871.

Farine Blé par quintal	3 00 a 3 35
Sarasin	2 25 a 2 50
Moulée	1 50 a 1 60
<b>Grain—Blé au minot</b>	<b>0 00 a 0 00</b>
Pois	1 00 a 1 10
Orge	0 60 a 0 75
Avoine	0 45 a 0 50
Sarasin	0 60 a 0 80
Graine de Lin	1 60 a 1 65
Blé-d'Inde	0 85 a 1 00
<b>Légumes Patates au minot</b>	<b>0 30 a 0 35</b>
Fèves	1 20 a 1 40
Oignons	1 30 a 1 50
<b>Laiterie Œufs par douzaine</b>	<b>0 15 a 0 20</b>
Beurre frais par lbs	0 20 a 0 25
salé	0 18 a 0 20
<b>Divers Sucre d'érable</b>	<b>0 10 a 0 00</b>
Miel par lbs	0 13 a 0 15
Saindoux	0 18 a 0 20
Lard par 100 lbs	9 00 a 10 00

MARCHE DE BRIGHTON.

Boston, 3 juillet 1871.

<b>Boeufs—Qualité</b>	<b>\$11 50 à 12 00</b>
do 1re qualité	10 50 à 11 25
do Seconde	10 00 à 10 25
do Troisième	8 50 à 9 75
do qualité pauvre	6 00 à 8 00
<b>Mouton et agneau extra</b>	<b>5 00 à 10 00</b>
do ordinaire	2 00 à 4 00
<b>Cochon gras par livre</b>	<b>0 07½ à 0 7½</b>
du Canada	0 7½ à 0 09
<b>Peaux de mouton</b>	<b>1 75 à 2 05</b>

Montréal, 17 juillet 1871.

Cuir à semelle, No 1, B A la livre	25 a 26
Do No 2,	do 23 a 24
Slaughter	27 a 28
Reugh	27 a 30
Créono No 1	24 a 25
Do No 2	22 a 23
Vache cirée, légère	43 a 45
do do pesant	40 a 43
Veau ciré	65 a 85
Cuir à harnais	32 a 33
Buffe	le pied 15 a 17
Pebble	15 a 17
Vache en Kid	doz \$15 a 18
Vache fendue	la livre 31 a 33
Patent uni	le pied 19 a 20
do carlé	" 17 a 18
Peaux de mouton pesantes	livre 27 a 33
do do légère	" 25 a 30
Peaux vertes, No 1	la livre 9 a 10
No 2	9½ a 0

A. KEROACK,

Marchande cuir, 505, rue St. Paul.

Joliette, 15 juillet 1871.

Fleur en poche	2 25 0 00
Avoine par minot	0 45 0 47
Gondriole dito	0 43 0 50
Pois à soupe par minot	0 85 0 95
Blé-d'Inde par minot	0 00 0 00
Sarasin dito	0 70 0 75
Poules par couple	0 00 0 40
Boeuf par livre	0 6 0 0
Moutons par côté	0 00 0 02
Lard par lbs	0 00 0 18
Lard par 100 lbs	09 00 10 00
Patate par minot	0 30 0 00
Beurre frais par lbs	0 17 0 40
dito salé	0 14 0 20
Sucre d'érable par lbs	0 10 0 17
Suif par lbs	0 15 0 00
Foin par 100 bott.	6 00 7 10
Paille par botte	0 06 0 08
Miel la livre	0 00 0 00
Savon du pays	0 10 0 00
Oignons par tresse	0 25 0 36

St. Césaire, 19 juillet, 1871.

Fleur-Farine de blé, par 100lb	\$2 50 a 2 00
d'Avoine do	0 00 a 0 00
de Sarasin do	2 00 a 0 00
<b>Grains—Blé par minot</b>	<b>0 00 a 1 60</b>
Pois do	0 85 a 1 10
Orge do	0 80 a 1 00
Avoine do	0 50 a 0 00
Sarasin do	0 60 a 0 60
Lin do	0 00 a 0 60
Blé d'Inde do	0 90 a 1 00
Gondriole do	0 60 a 0 05
<b>Légumes—Patates do</b>	<b>0 25 a 0 70</b>
Fèves do	1 40 a 0 03
Oignons do	1 50 a 2 50
<b>Laiteries—Œufs par doz</b>	<b>0 20 a 0 05</b>
Beurre par lbs	0 20 a 0 20
do salé en tinette	0 20 a 0 23
<b>Divers—Sucre d'érable par lbs</b>	<b>0 10 a 0 25</b>
Miel do	0 10 a 0 15
Saindoux do	0 20 a 0 12
Suif la livre	0 10 a 0 22
Lard frais par 100 lbs	8 50 a 9 12
Boeuf par quartier	0 05 a 0 01
moutons do	0 80 a 1 02
Beuf à la livre	0 05 a 0 06
Lard par livre	0 11 a 0 00
Lard salé par livre	0 12½ a 0 16
Lièvre par couple	0 00 a 0 10
<b>Volailles—Dindes do</b>	<b>1 20 a 1 00</b>
Oies do	1 20 a 1 32
Canards do	0 00 a 0 20
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	2 00 a 4 00
<b>Bois—Pruche, par cerds</b>	<b>\$2 00 a 0 00</b>
Érable sèche do	3 00 a 0 00
Merisier do	2 50 a 0 00

Acton-Vale, 15 juillet 1871.

Fleur par quintal	0 00 0 00
do Bled-d'Inde do	0 90 1 00
Avoine par 40 lbs	0 45 0 60
Orge par 56 lbs	0 00 0 00
Mil par 48 lbs	0 00 0 00
Pois par minot	1 00 1 10
Bled do do	0 00 0 00
Bled-d'Inde do do	1 00 0 08
Sarasin do do	0 70 0 75
Patates do do	0 30 0 32
Œufs par douzaine	0 20 0 00
Volailles par couple	0 45 0 50
Oies do do	0 70 0 75
Dindes do do	1 90 2 00
Mouton par livres	0 06 0 09
Beurre frais par lb	0 20 0 22
do salé do	0 19 0 20
Saindoux par lb	0 20 0 21
Miel do do	0 00 0 00
Lard frais par lbs	0 12 3 18
do mess par quart	9 00 10 00
Boeuf par cent livres	5 00 0 06
Boeuf par lbs	0 05 0 10
Foin par cent bottes	10 00 10 50
Paille do do	0 06 0 07
Bois à la corde	2 00 0 00

MARCHE AUX BESSIAUX.

Montréal, 18 juillet.

Boeuf, 1ère qualité par 100 lbs	7 à 8
Boeuf, 2me qualité	6 à 7
Vaches à lait	15 à 20
Vaches extra	20 à 40
Veaux 1ère qualité	8 à 10
" 2me "	6 à 8
" 3me "	2 à 5
Moutons, 1ère qualité	6 à 8
" 2me "	4 à 6
Agneaux, 1ère "	3 à 4
" 2me "	2 à 3
Cochons, 1ère "	7 à 9
" 2me "	4 à 6
Foin, 1ère qualité, par 100 lbs	10 à 12
Foin, 2me "	9 à 10
Paille, 1me qualité	7 à 8
2 "	6 à 7

Sorel, 17 juil. 1871.

Fleur par quart	7 00 à 8 00
do do cent lbs	3 00 à 3 50
do Bled-d'Inde do	0 00 0 00
Avoine par 40 lbs	0 45 0 50
Orge par 56 lbs	0 60 0 80
Pois par minot	1 00 0 00
Bled do do	1 50 1 75
Bled-d'Inde, do do	1 00 0 00
Sarasin, do do	0 60 0 70
Patates do do	0 50 0 60
Œufs par douzaine	0 12 0 15
Volailles par couple	0 50 0 60
Oies do do	0 75 1 00
Dindes do do	1 00 1 00
Pigeons do do	0 00 0 10
Beurre frais par lb	0 15 0 20
do salé do	0 13 0 18
Saindoux par lb	0 18 0 20
Miel do do	0 10 0 12
Lard frais par cent lbs	7 00 8 00
do mess par quart	20 00 25 00
Boeuf par cent lbs	5 00 7 00
Foin par cent bottes	8 00 9 00
Paille do do	3 00 0 08
Bois à la corde	2 50 3 00

Québec, 19 juillet 1871.

Fleur—extra supérieure.....	\$7 25 a	8 00
Extra.....	6 90 a	7 10
Fancy.....	6 60 a	7 75
Superfine No 1.....	6 60 a	6 75
Do forte.....	7 50 a	7 70
Do No 2.....	5 50 a	5 85
En poche No 1 p 100 lbs..	2 80 a	2 95
Gruau p bri de 200 lbs....	5 50 a	5 70
Farine d'avoine.....	6 00 a	6 20
Do de blé-d'inde, blanc		
par 200 lbs.....	4 50 a	4 06
Do do do do jaune.....	4 25 a	4 40
VIANDES—Bœuf, par 100 lbs...	9 00 a	10 60
Do par livre.....	0 8 a	0 10
Mouton do.....	0 08 a	0 10
Agneau par quartier.....	0 40 a	0 50
Lard frais par 100 lbs....	7 00 a	7 50
Do par livre.....	0 8 a	0 10
Lard salé do.....	0 11 a	0 12
Jambon frais.....	0 08 a	0 09
Do salé et fumé.....	0 11 a	0 13
POISSONS—Saumon p bri 200 lbs	15 75 a	16 00
Do par lbs.....	0 8 a	0 09
Morue verte par bri.....	4 50 a	4 75
Do en paquet.....	5 25 a	5 55
Do par lbs.....	0 3 a	0 5
Morue sèche par quintal..	5 50 a	5 75
Huile de morue par gallon	0 55 a	0 57
Hareng de Labrador.....	5 00 a	5 25
DIVERS—Beurre frais par livre	0 18 a	0 20
Do salé do.....	0 15 a	0 18
Volailles par couple....	0 50 a	0 60
Dindes do.....	0 00 a	0 0
Oies do.....	0 00 a	0 00
Canards do.....	0 00 a	0 00
Patates par minot.....	0 25 a	0 28
Oignons par baril.....	4 75 a	5 00
Avoine par minot.....	0 50 a	0 60
Pois do.....	1 60 a	1 14
Œufs, par doz.....	6 12 a	0 13
Fromage par lbs.....	0 13 a	0 14
Sucre d'érable p lbs.....	0 8 a	0 9
Pommes par bri.....	3 50 a	4 0
Laine plbs.....	0 30 a	0 00
Bois par cordes, 2 1/2 p...	3 00 a	4 33
Foin par 100 bottes.....	9 0 a	10 00
Paille do.....	4 50 a	5 00
PEAUX—Vertes, inspect., p 100 lb.	9 50 a	10 00
De moutons, non prép. ch.	0 50 a	1 00
De veau do plb.....	0 15 a	0 0
ALCALIS—Potasse, premières....	5 43 a	5 70
secondes.....	4 70 a	4 00
troisièmes.....	4 00 a	4 05
Perlasse, premières....	5 16 a	5 10

St Jean, 17 juil. 1871.

Fleur, par quart ..	6 90 a	6 25
par 100 lbs ..	2 90 a	3 00
de blé d'inde p. 100 lbs	1 70 a	1 80
do sarazin do	2 20 a	2 25
Avoine, par 40 lbs ..	0 52 a	0 00
Orge, 50 ..	0 56 a	0 60
Graine de lin ..	1 33 a	0 00
de mil ..	3 00 a	3 00
Pois, par minot ..	0 90 a	1 00
Blé, do ..	1 30 a	1 40
Blé d'inde par 56 lbs ..	0 80 a	0 85
Sarazin 50 ..	0 70 a	0 75
Œufs par douzaine ..	0 12 a	0 14
Volailles par couple ..	0 40 a	0 50
Poulets do ..	0 20 a	0 35
Oies do ..	1 00 a	1 60
Dindes do ..	1 50 a	2 00
Pigeons do ..	0 10 a	0 12
Beurre frais par livre.....	0 15 a	0 17
salé do ..	0 15 a	0 16
Saindoux do ..	0 12 a	0 15
Miel do ..	0 10 a	0 12
Patates ..	0 35 a	0 45
Lard frais par 100 lbs.....	6 00 a	7 00
mess par quart ..	18 50 a	19 00
Bœuf par 100 lbs.....	5 00 a	6 50
Foin do bottes ..	9 00 a	10 00
Paille do ..	3 00 a	5 00
Bois à la corde.....	3 50 a	5 00

Ottawa, 19 juillet, 1871.

Fleur—Extra.....	7 50 a	7 75
No. 1 .....	7 00 a	7 25
No. 2 .....	0 00 a	0 00
Farine d'Avoine. p. 200lbs	6 00 a	6 25
Seigle. p. boisseau de 56lbs	0 00 a	0 00
Orge " 48 " 0 75 a 0 00		
Farine de Blé d'Inde....	0 80 a	0 90
Blé—D'automne. p. b. de 60 lbs	1 42 a	1 50
du Printemps, " ..	1 35 a	1 40
Pois, " ..	0 85 a	0 90
Avoine, " 34lbs..	0 57 a	0 60
LARD—Mess—par baril.....	20 50 a	22 00
Prime Mess, par baril....	18 50 a	19 00
Prime .....	0 00 a	0 00
Frais .....	7 50 a	8 00
Jambons .....	0 15 a	0 16
Bœuf, par 100lbs .....	6 75 a	7 00
Mouton, par lb .....	0 6 a	0 07
Oies, chaque .....	0 45 a	0 50
Dindes .....	0 75 a	1 00
Volailles, par couple....	0 80 a	0 00
Canards .....	0 40 a	0 45
BEURRE—lère qualité .....	0 18 a	0 20
No. 1, en Tinette .....	0 15 a	0 18
Œufs .....	0 15 a	0 18
Pommes, par baril .....	3 00 a	4 00
PATATES—par minot .....	0 60 a	0 00
FOIN—par tonne .....	15 00 a	16 00
Paille—par tonne .....	8 00 a	0 00
Bois—par corde .....	4 00 a	5 00
Bois mélangés .....	3 00 a	0 60
Epinette .....	2 50 a	3 50
Pin .....	2 25 a	0 50
PAUX		
Peaux—No. 1, par 100lbs, inspec.	8 50 a	0 00
No. 2, do do ..	8 00 a	0 00
No. 3, do do ..	7 50 a	0 00
Peaux vertes ..	7 00 a	0 00



**Pierre à vendre.**

Le soussigné offre en vente soixante toises de bonne pierre de maçon ainsi que plusieurs milliers de bonne brique, le tout à proximité de la ville et à des conditions très-libérales.  
MISAEI ARCHAMBAULT.  
N. D. de St. Hyacinthe, 23 mai 1871.



*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.*—(P'interrompant,) 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 noirceur.  
*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 Eau donneront un soulagement immédiat. Comme j'instant il est sans égal, il arrête la douleur instantanément. Soyez certain de nous procurer la bonne faite par Perry Davis & Son et vendue par tous les pharmaciens et les groceries.  
15 février 1871.

**LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE ET INDUSTRIEL POUR 1871**

OUVERT AU MONDE ENTIER

AURA LIEU

**En la Cité de Québec,**

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

12, 13, 14 et 15 Septembre

Sur le Terrain à l'encoignure de la Grande

Allée et de la rue St. Augustin,

et sur les Glacis, près

la porte St.

Louis.

Prix offerts — \$12,000 à \$15,000.

Pour la Liste des Prix et les Blancs d'entrée dans le DÉPARTEMENT AGRICOLE s'adresser à GEORGE LECLÈRE, Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, Rue Craig, Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture du Comté, pour le DÉPARTEMENT INDUSTRIEL à E. DE BELLEFEUILLE, Ecr., Secrétaire de la Chambre des Arts et Manufactures à Montréal.

Les entrées dans le Département Agricole d'avront être faites le ou avant Samedi le 23 Août et pour le Département Industriel le ou avant Samedi le 2 Septembre. Aucune entrée ne sera reçue après le temps fixé, cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Les principales lignes de chemins de fer et de navigation, transporteront à des prix très réduits, les animaux et objets pour l'exposition. Pour plus amples informations, s'adresser aux soussignés,

E. DE BELLEFEUILLE, Montréal, Secrétaire de la Chambre des Arts et Manufactures.

GEORGES LECLÈRE, Montréal, Secrétaire du Conseil d'Agriculture.

3 juillet.

**PROVINCE de QUEBEC CHAMBRE DU PARLEMENT.**

**BILLS PRIVES.**

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

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

BOUCHER DE BOUCHERVILLE, Greffier du Con. Lég.

G. M. MUIR, Greffier de l'Ass. Lég.

Québec, 15 Juillet 1871,

## EMPLOYONS LA MEILLEURE.

Pour guérir  
le Rhumatisme, Névralgie,  
Cholique, Crampes, Maux de Gorge, Élévres 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, Échaudures, Engelures, Corps Malade des Nerfs 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 appréciés 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 Ecr.  
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 "Médicines 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. Toute fois, 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 STANTONS PAIN RELIEF, est un remède très précieux et supérieur, composé de presque tous les médicaments et soulageurs de douleurs que la profession médicale connoisse. 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'ai pu croire que des milliers de souffrants vont s'adresser à vous pour votre médecine comme étant le meilleur *So.icum* 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 journallement 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 dou-toux 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 journallement sans aucune charge, dans mon bureau, donnant ainsi une preuve palpable de l'efficacité de mes médecines.

Je prépare aussi de la Salsopareille

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 manufacturier, et en détail par les druggistes et les marchands.

H. W. STANTON,  
Manufacturier.

31, Place Jacques-Cartier,  
Montréal  
Janvri, 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, 38 Bay 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 St. New-York.

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



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 poumons et diminue l'irritation, détruisant par là la cause de la maladie. SEPH. 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. SENECAI,

Hôtel Jacques-Cartier,

Montréal.

Où à

11 mars 871.

### Hypophosphite de Fellows.

M. FELLOWS désire faire savoir par notre entremise, qu'il n'a *aucun* agent autorisé, mais que ses Hypophosphites peuvent être achetées chez tous les Druggistes et marchands à ses prix.  
— 1 m.

### FRESSE A FOIN.

MM. Fréchette et Frère ont à vendre une Presse à foin supérieure à tout ce qui est en usage jusqu'à présent. Elle presse une balle de 400 livres et elle est aussi petite que les balles ordinaires, de 2 à 300 livres, ce qui offre un grand avantage pour les commerçants de foin.

La Presse étant très forte, et peu compliquée, il suffit d'un petit espace pour la loger, ce qui peut permettre de la faire travailler en tout temps sans être exposée à la pluie; il n'est pas nécessaire d'employer de chevaux pour la faire fonctionner.

St. Hyacinthe, 8 juillet 1871.

### HYPOPHOSPHITE DE FELLOWS.

Parmi les maux guéris par l'usage du SYROP COMPOSÉ DE HYPOPHOSPHITES DE FELLOWS sont

Constipation, Asthma, Consomption, Laryngitis, Debilité Nerveuse, Dyspepsie, Bronchites, Chroniques, Diarrhée chronique, Melancolie.

Débilité résultant du typhus et autres fièvres lentes, Diphthérie, Prostration, Hysteria, Hypochondria, Amenorrhœa, Chlorosis, Anæmia, Leucorrhœa, Excitation Nerveuse, Marasme ou affaiblissement des muscles, Aphonie, et 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 sanguines des poulmons ou des conduits de l'air, et la débilité provenant de causes qui souvent sont jugées sans espoir.

À VENDRE PAR LES PHARMACIENS.

Prix, \$1.50; Six pour \$7.50.

**JAMES I. FELLOWS, Chimiste.**  
St. John, N. B.

31 avril, 1871.

### Chaux a vendre.

On peut trouver de la chaux de qualité supérieure au cinquième rang de Ste. Rosalie M. Louis Beaudoin qui la fait en aura toujours de suite d'avance qu'il peut vendre à meilleur marché qu'à St. Dominique.

St. Rosalie 1er juin 1871

CANADA,  
PROVINCE OF QUEBEC,  
District of St. Hyacinthe.

### Institutrice demandée.

Des applications de la part de institutrices qualifiées et recommandables, pour l'enseignement élémentaire dans la Municipalité de St. Théodore d'Acton, comté de Bagot, seront reçues au Bureau du soussigné.

Bureau des Commissaires d'Écoles de St. Théodore d'Acton, 27 juin 1871.

Par ordre,

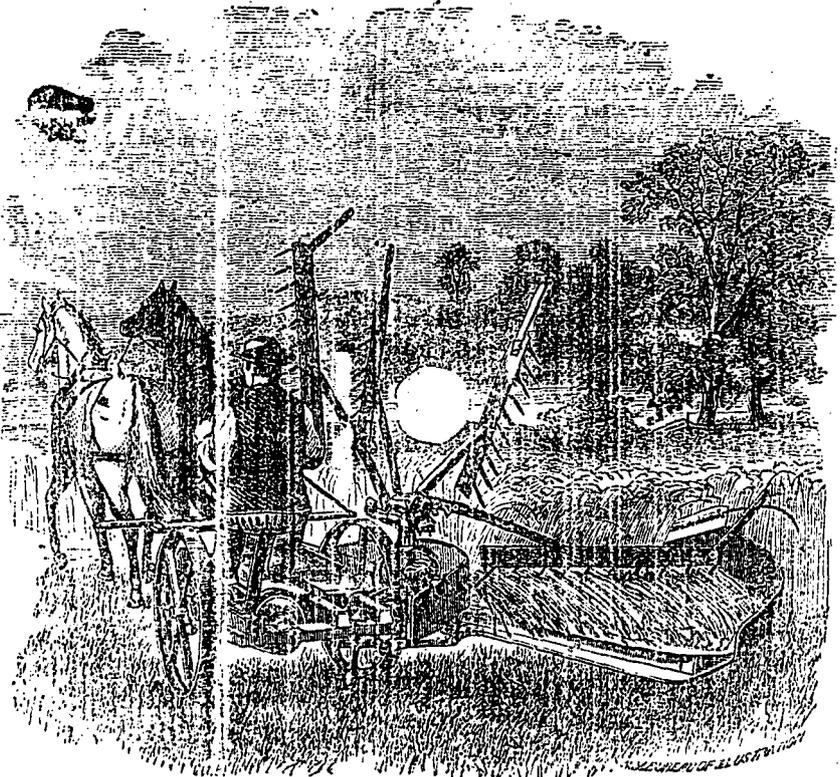
CHS. LAROCHE,  
Secrétaire-Trésorier des dits  
Commissaires.

## AVIS AUX CULTIVATEURS,

*L'économie c'est la Fortune du cultivateur !!*

Et si l'on veut économiser pour les travaux des foins et des récoltes en général qu'on achète une

### FAUCHEUSE ET MOISSONNEUSE.



Dite "BUCKEYE."

MANUFACTURÉE PAR MM. FROST & WOOD, DONT MM. A. MAYNARD & CIE., DE ST. HYACINTHE, SONT LES AGENTS.

Marque de Commerce

*B. & W.*  
J. V.  
Enregistrée.

25 ANNEES D'EXPERIENCE.

Le Dr. EMERY CODERRE, Professeur de l'École de Médecine et Chirurgie de Montréal. (Université Victoria) et parvenu par de nouvelles compositions médicinales, à obtenir les résultats les plus satisfaisants, dans un grand nombre de maladies. Sollicité par les personnes qui avaient éprouvé les heureux effets de ces remèdes, le Dr. Coderre a consenti à en surveiller la préparation en quantité suffisante pour faire participer le public dans les bienfaits de ces préparations éprouvées et approuvées.

La valeur de ces remèdes est présentée au public avec des garanties rarement attachées aux produits pharmaceutiques. Ces préparations ont été soumises à l'examen des Professeurs de la Faculté de Médecine de l'Université Victoria, à Montréal, tous anciens médecins pratiquants et attachés aux Hôpitaux; et elles ont reçu leur approbation. L'une de ces préparations a été employée à l'Hôtel-Dieu et à l'Asile de la Providence depuis un grand nombre d'années et a produit les meilleurs effets.

**1<sup>o</sup>. L'Élixir Tonique** du Dr. Coderre, a pour base la Liq. iod. Quinine Iodurée est employé avec un plein succès dans l'Anémie (appauvrissement du sang,) la Chlorose (pâles couleurs), la Leucorrhée (fleurs blanches,) la Menstruation Difficile, les Affections Scrofuleuses, les Maladies de la Peau, Dartres, etc., les Pertes Séminalles Involontaires, dans la Consomption, contre la Diarrhée et les transpirations, etc., etc.

**2<sup>o</sup>. Le Sirop Expectorant** du Dr. Coderre est employé avec succès dans les Catarrhes Pulmonaires, Bronchites, la Coqueluche, le Croup, le Rhume et dans les cas de Consomption, etc.

**3<sup>o</sup>. Le Sirop des Enfants** du Dr. Coderre est, de toutes les préparations en usage celle qui produira les meilleurs effets, dans les Coliques, Diarrhée, Dysenterie, Dentition loureuse, Insomnie, Toux, Rhume, Coqueluche, etc., etc.

Toutes ces préparations ont l'avantage d'être agréables au goût.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Agence générale chez LYMANS, CLARE ET CIE, No. 384, Rue St. Paul, Montréal.

La Profession médicale obtenir du Dr. Coderre toute information sur la composition de ces Remèdes au No. 392, Rue du Palais (ci-devant Rue Lagauchetière,) Montréal.

En vente à St. Hyacinthe chez M. le Dr. Eng. St. Jacques.

15 mai 1871.