coup. Les fours les plus simples, mais aussi les moins solides, sont des cônes en terre glaise placés sur des bûches qui se croisent en formant le carré. Ces fours sont en usages en Europe, chez les bûcherons, les charbonniers et les commis à demeure dans la coupe des forêts.

En Canada, comme dans les villes et les villages de France on emploie, pour faire l'âtre le plus ordinairement des briques, des pierres de grès, de la tôle ou de la fonte : mais il parait que la terre battue, sable argile et calcaire, est préférable à tout ceci ; on se sert de brique pour la voûte. Quant au corps de mâçonnerie, c'est à dire à la voute qui forme le dessous du four et aux murs d'encadrement, on emploie indistinctement les matériaux que l'on a sous la main ayant soin de donner de l'épaisseur, afin de conserver la chaleur le plus longtemps possible.

Quelque soin que l'on apporte à la construction de l'âtre il se détériore vite surtout chez les boulangers où les fournées se succèdent journellement. Il n'en est pas de même du dôme qui resiste pendant de longues années. Lorsque vous avez un four neuf ou restauré il s'agit de le sécher, pour cela vous commencez par y mettre du petit bois blanc parfaitement sec et tout allumé, et à mesure qu'il se consume vous en jetez un peu plus sur le brasier. En augmentant ainsi peu à peu la quantité vous brûlez enfin de gros bois ; vingt-quatre heures suffisent pour la dessication d'un four neuf ; huit heures pour un four restauré, après quoi vous le tenez fermé pendant trois ou quatre heures avant de vous en servir et lui donné un nouveau coup de feu avant d'enfourner.

On se sert pour chauffer le four de gros bois, de fagot et même de tige de plantes desséchées. Le meilleur bois de chauffage est celui qui brûle rapidement, donne le plus de flamme, et la flamme la plus blanche et la plus vive. On se sert de hêtre, de tremble, de bouleau ; le hêtre passe pour le meilleur des trois, dans les campagnes on se sert *d'éclats* de prunée, de pin, de cède ou d'épinette.

Le liniment anodin de Johnson, pris intérieurement, est le meilleur remède contre les crampes d'estomac.

Toilette.

Eau sans pareille.—Alcool rectifié, 2 lbs., essence de citron 1 gros et 36 grains ; essence de bergamotte, de cedras et romarin, de chaque 54 grains. Mélangez bien. C'est un excellent cosmétique.

Eau de Cologne.—Alcool rectifié, 2 lbs., eau de mélisse des Carmes, 6 oz., huile essentielle de romarin et de bergamotte,, de chacune 4 gros ; néroli (huile volatile de fleur d'oranger) et huile de cédrat, de chacune 18 grains ; huile essentielle de citron 36 grains. Mèlez le tout.

(Ou trouve ces essences chez tous les pharmaciens.)

Pour *La Semaine Agricole.*

Rapport Hebdomadaire.

La tempête de neige que nous avons eue durant la semaine dernière a mis nos chemins ruraux presqu'impassables, aussi le nombre d'habitants qui sont venus sur nos marchés était très restreint, ce qui à eu l'effet de jeter une hausse assez légère pourtant sur les grains, les volailles et les grosses viandes, mais il n'y a aucun doute que la belle température dont nous jouissons depuis quelques jours va ramener les affaires comme elles étaient à la fin de Janvier. Aucun doute que le marché de vendredi sera abondament fourni. Car déjà les habitants du nord nous arrivent avec de fortes charges.

BLE, par minot de 60 lbs—Marché tranquille, cotes nominales.

FARINE D'AVOINE, par quart de 200 lbs—Ferme à $4.85 et $5.00, selon la qualité.

BLE-D'INDE. par minot de 56 lbs—Tranquille, de 65 à 70c.

POIS, par minot de 60 lbs—Marché tranquille. Les récentes transactions ont été à 85c pour des charges de chars.

AVOINE, par minot de 32 lbs—Ferme à 32 et 34c.

ORGE, par minot de 48 lbs—Lourde, de 50 à 55c.

LARD, par quart de 200 lbs—Marché ferme nouveau mess à 15.75, vieux à 15.50, mess mince à 14.50.

BEURRE, par lb—Marché lourd et nominal beurre de l'Ouest de 13 à 15c, bon de l'Ouest de 16 à 18c, de choix de 20 à 21c.

FROMAGE, par lb—Marché ferme, les prix sont : De manufacture de 11 à 11½c, nouveau, première qualité, 12c.

SAINDOUX, par lb—Tranquille, ventes de 9 à 10c.

ALCALIS, par 100 lbs—Potasse ferme, première qualité à 7.75. Perlasse ferme, première qualite à 8.30, seconde nominale à 7.50.

PORCS ABATTUS, par 100 lbs—Marché lourd, de 5.20 à 5.50 pour des lots choisis, selon la pesanteur.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la " Semaine Agricole.

Montréal, 23 Février 1872.

PRODUITS.

	$ c.		$ c.
FARINE EN QUART—			
Superfine Extra	0.00	à	0.00
Extra	6.25	à	0.00
de Goût	6.10	à	0.00
Sup. No. 1	6.80	à	6.90
do forte	5.00	à	6.00
do No. 2	5.00	à	6.00
Recoupe (Gru)	4.75	à	4.85
Son 100lbs	0.00	à	0.00
FARINE—de Blé. 100lbs	3.00	à	5.00
" Avoine "	2.50	à	0.00
" Blé-d'Inde "	0.00	à	0.00
" Sarrasin "	0.00	à	0.00
Grains moulus mélangés	0.00	à	0.00
GRAINS ET GRAINES—			
Blé. minot	1.15	à	1.20
Pois "	0.80	à	0.00
Orge "	0.50	à	0.55
Seigle "	0.00	à	0.00
Sarrasin "	0.00	à	0.00
Blé d'Inde do	0.00	à	0.00
Lin "	0.00	à	0.00
Mil "	0.00	à	0.00
Trèfle, lb	0.00	à	0.00
Avoine, 32 lbs	0.32	à	0.34
VIANDES—			
Bœuf No. 1, 100 lbs	6.00	à	8.00
do 2 "	4.00	à	6.00
do 3 "	0.00	à	0.00
do la livre	0.06	à	0.15
Veau "	0.08	à	0.15
Mouton "	0.05	à	0.10
Agneau quartier	0.50	à	0.75
Lard frais, 100 lb	5.00	à	6.50
do la livre	0.06	à	0.10
do salé, 100 lb	5.00	à	6.50
do la livre	0.08	à	0.10
Jambons frais	0.06	à	0.08
do Fumés la livre	0.12	à	0.15
VOLAILLES.—			
Dindes Couple	1.50	à	2.00
Oies. "	0.90	à	1.20
Canards "	0.50	à	0.60
Poules "	0.50	à	0.60
Poulets "	0.00	à	0.00
Pigeons "	0.20	à	0.25
GIBIER—			
Canards sauvages couple	1.00	à	1.20
Outardes "	0.00	à	0.00
Perdrix "	0.40	à	0.60
Bécasses "	0.00	à	0.00
Be cassines "	0.00	à	0.00
Coqs de Bruyère "	0.00	à	0.00
Tourtes la douzaine	0.00	à	0.00
Pleuviers "	0.00	à	0.00
Lièvres couple	0.20	à	0.25
Lapins "	0.00	à	0.00
POISSON—			
Maquereaux frais pièce	0.00	à	0.00
Morue fraiche lb	0.06	à	0.08
" sèche "	0.00	à	0.00
Flottant "	0.00	à	0.00
Saumon "	0.15	à	0.60
Truite "	0.07	à	0.00
Anguille fraiche couple	0.30	à	0.00
" fumée pièce	0.00	à	0.00
Doré pièce	0.12	à	0.15
LÉGUMES—Patates minot	0.40	à	0.50
Oignons " minot	0.50	à	0.60
Panets "	0.00	à	0.00
Carottes "	0.40	à	0.50
Betteraves "	0.40	à	0.50
Navets "	0.00	à	0.00
Choux de Siam "	0.00	à	0.00
Choux pomme	0.06	à	0.10
Laitue "	0.00	à	0.00
Céleric, pied	0.00	à	0.00
LAITERIE—			
Beurre frais lb	0.25	à	0.28
do salé "	0.20	à	0.22
Fromage "	0.00	à	0.00
FRUITS—Pommes, quart	2.00	à	3.00
Poires quart	0.00	à	0.00
Pêches boîtes	0.00	à	0.00
DIVERS—Œufs, douzaine	0.25	à	0.30
Sucre d'érable lb	0.10	à	0.12
Miel "	0.10	à	0.15
Saindoux "	0.15	à	0.00
Suif "	0.05	à	0.00
Laine "	0.40	à	0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Erable, par corde	9.00	à	11.00
Mérisier "	8.00	à	9.00
Hêtre "	7.00	à	7.50
Bois franc mêlé "	5.50	à	7.00
Pruche "	0.00	à	0.00
Epinette rouge "	6.50	à	7.00
Charbon, 2000 lbs	0.00	à	0.00
Tourbe, "	0.00	à	0.00
BESTIAUX—			
Vache à lait	25.00	à	0.00
do Extra	40.00	à	0.00
Moutons	3.00	à	3.50
Agneaux	3.00	à	3.50
Cochons en vie 100 lbs	3.00	à	8.00
PEAUX—bœuf inspecté la livre	0.00	à	0.00
" Veaux do do	0.00	à	0.00
" Mouton avec laine la pièce	0.00	à	0.00
FOURRAGES—Foin	10.00	à	14.00
Trèfle	6.00	à	8.00
Paille d'avoine	5.00	à	7.00
do de blé	4.00	à	6.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine en quart.—Superfine Extra $7.50 à 7.75 ; superfine No. 1, 5.50 à 6.00 ; do forte No. 2, 6.00 à 6.20 ; Recoupe (gru) 1.40 à 1.50 ; Son 100 lbs 1.10 à 1.2 ; Farine de blé par 100 lbs, 3.00 à 3.20 ; Avoine do 4.00 à 4.50 ; Blé d'Inde do 2.00 à 2.25 ; Sarrasin do 2.50 à 2.75 ; Grains, Blé par minot 1.00 à 2.00 ; Pois do 80c ; Orge 50c ; Sarrasin 50c ; Blé-d'inde do 80c ; Lin 1.25 ; Avoine 32 lbs, 35 à 40c. Bœuf No. 1, par 100 lbs, 8.00 ; do no. 2, 7.00 ; do la lb 9 à 10c ; Veau do 9c ; Moutón do 8c ; Agneau quartier 60 à 80c ; Lard frais, 100 lbs 6.00 à 7.00 ; do la lb 7 à 8c ; do salé 100 lbs, 7.00 à 8.00 ; do la lb 9 à 10c ; Jambons frsis do 15 à 16c. Volailles, Dindes par couple 1 50 à 2 00 ; Oies do 1.00 1.80 ; Canards do 60c. ; Poules do 40 à 50c ; Pigeons do 18c. Gibier, Perdrix couple 50 ; Lièvres do 15c. Poisson, Morue sèche la lb 8c ; do fraiches do 5c ; Saumon do 10c ; Truite do 8c ; Doré paquet 25c. Légumes, Patates minot, 50c ; Ognons do 1.00 Panets 50c ; Carottes do 50c ; Betteraves do 50c ; Navets do 50c ; Choux de Siam do 5 c ; Choux pomme 15c ; Céleri pied 15c. Beurre frais la lb 18 à 20c do salé do 15c ; Fruits, Pommes quart. 3.00 à 4.00. Œufs la doz. 30c ; Sucre d'érable la lb 10c ; Miel do 10c ; Saindoux do 18c ; Suif do 10c ; Laine 40c. Bois, Erable par corde 4.50 ; Merisier do 4.00 ; Hêtre 3.70 ; Bois franc mêlé 3.50 ; Do mous 3.00 ; Epinette rouge 3.25. Veaux de bœuf la lb 6 à 7c Veau 10c ; Mouton avec la laine 15c. Fourrage, mil 9.00 à 10.00 ; Trèfle 8.00 à 9.00 ; Pile d'avoine 2.00 ; Do de blé 2.00.