

des livres ou dans des journaux, mais d'après des expériences et une pratique régulière sur une assez grande échelle. C'est donc sur des faits vérifiés par moi-même que je me crois autorisé à conseiller aux agriculteurs de se livrer à cette industrie qui ne les détourne point, ou les détourne peu de leurs travaux, et qui, pour rapporter des profits, demande moins de temps et d'argent que toute autre.

Si l'on réfléchit qu'en moyenne chaque mille carré de pays peut nourrir au moins cent ruches on verra combien de millions on laisse perdre annuellement.

Dès la plus haute antiquité, les abeilles ont été le sujet d'un intérêt tout particulier et ont attiré l'attention non seulement de personnes illétrées et ignorantes, mais du savant et du naturaliste. Le mystère qui les a si longtemps enveloppés ainsi que leurs habitudes, n'a pas ajouté peu au zèle avec lequel on a travaillé à connaître leur histoire.

Les découvertes faites dans les dernières quinze années, ont tellement mis au jour et les lois et l'instinct de l'abeille qu'il n'existe plus un seul point important à l'état de controverse ou de mystère; et vu la lumière maintenant répandue sur ce sujet, aucune branche d'économie ne saurait être régularisée d'une manière plus définitive ou conduite avec une certitude plus absolue de succès.

Je ne recommanderai rien que je n'aie pleinement mis à l'épreuve et ne donnerai aucune règle que je n'aie moi-même suivie avec profit. Cette culture ne requiert qu'un petit capital, et si peu de forces que l'homme de travail peut en faire une récréation agréable et les personnes faibles, une occupation des plus rémunératives.

Il n'y a aucune partie de travail requis qui ne soit plus convenable aux femmes.—Surtout pour la plupart de nos fermières canadiennes qui s'occupent elles-mêmes de la culture de leur jardin potager; elles pourraient fort bien, en ayant quelques connaissances apicoles, s'occuper en même temps des soins à donner à une vingtaine de ruches d'abeilles, sans aucun dérangement pour elles.—Mères de familles, elles apprendront à leurs enfants à se familiariser de bonne heure avec les abeilles, ces modèles des travailleurs.

THOMAS VALIQUET,
Apiculteur.

Cuisine.

Conservations des substances alimentaires.

MÉTHODE APPERT. Pour la conservation des légumes, herbes, fruits, etc. Procurez-vous des bocaux ou des bou-

teilles à très larges embouchures en verre vert; mettez-y ce que vous voulez conserver, bouchez les soigneusement avec un bouchon revêtu d'un fil de fer en croix, en laissant 4 pouces et demi de vide pour les substances solides et 6 pour les liquides. Mettez-les debout dans un chaudron que vous remplirez d'eau jusqu'à un demi pouce au-dessous du bouchon; ayez la précaution d'entourer les bouteilles de grosse toile pour qu'elles ne se choquent pas l'une contre l'autre; couvrez la chaudière et donnez un bouillon d'une heure trois quarts aux carottes, panais, betteraves, haricots blancs, salsifis; d'une heure et demie aux petits pois et aux artichauts coupés en quartiers; d'une demi-heure aux choux-fleurs ainsi qu'aux herbage, tels que oseille, poirée, chicorée, épinards, pourpier, cerfeuil. Un seul bouillon aux asperges.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 22 Mars 1872.

PRODUITS.		\$	c.	\$	c.
FARINE EN QUART—					
Supérieure Extra.....	9.00	à	0.00		
Extra.....	8.15	à	6.25		
de 60 lb.....	6.00	à	6.10		
Sup. No. 1.....	5.75	à	5.85		
do forte.....	5.95	à	6.10		
do No. 2.....	5.40	à	5.50		
Recoupe (Gru).....	0.00	à	0.00		
Son 100 lbs.....	0.00	à	0.00		
FARINE—de Blé, 100 lbs.					
" Avoine.....	3.00	à	9.00		
" Blé d'Inde.....	2.15	à	2.25		
" Sarrasin.....	0.00	à	0.00		
" Sarrasin.....	1.50	à	2.00		
Grains moulus mélangés.....	0.00	à	0.00		
GRAINS ET GRAINES—					
Blé, minot.....	0.00	à	0.85		
Pois.....	0.83	à	0.55		
Orge.....	0.50	à	0.00		
Seigle.....	0.00	à	0.00		
Sarrasin.....	0.00	à	0.00		
Blé d'Inde.....	0.00	à	0.70		
Lin.....	0.00	à	0.00		
Mill.....	2.75	à	3.00		
Trèfle, lb.....	0.10	à	0.10		
Avoine, 32 lbs.....	0.33	à	0.35		
VIANDES—					
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	à	8.00		
do 2.....	4.90	à	6.00		
do 3.....	0.09	à	0.11		
do la livre.....	0.06	à	0.05		
Veau.....	0.08	à	0.15		
Mouton.....	0.05	à	0.10		
Agneau quartier.....	0.50	à	0.75		
Lard frais, 100 lb.....	5.50	à	5.75		
do la livre.....	0.09	à	0.10		
do sale, 100 lb.....	9.00	à	0.00		
do la livre.....	0.09	à	0.00		
Jambons Frais.....	0.08	à	0.00		
do Fumés la livre.....	0.12	à	0.00		
VOLAILLES—					
Dindes Couple.....	1.50	à	1.75		
Oies.....	1.20	à	1.75		
Canards.....	1.20	à	1.50		
Poules.....	0.75	à	0.00		
Poulets.....	0.60	à	0.00		
Pigeons.....	0.20	à	0.25		
GIBIER—					
Canards sauvages couple.....	0.00	à	0.00		
utaries.....	0.00	à	0.00		
Perdrix.....	0.00	à	0.00		
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		
Petiviers.....	0.00	à	0.00		
Lièvres couple.....	0.00	à	0.00		
Lapins.....	0.00	à	0.00		
POISSON—					
Maquereaux frais pièce.....	0.00	à	0.00		
Morue fraîche lb.....	0.06	à	0.08		
" sèche.....	0.00	à	0.10		
Flottant.....	0.00	à	0.00		
Salmon.....	0.15	à	0.00		
Truite.....	0.05	à	0.00		
Anguille fraîche couple.....	0.00	à	0.00		
" fumée pièce.....	0.00	à	0.00		
Doré.....	0.12	à	0.00		
LÉGUMES—Patates minot.....					
Oignons.....	0.80	à	0.00		
Panets.....	0.00	à	0.00		
Carottes.....	0.00	à	0.00		
Betteraves.....	0.00	à	0.00		
Navets.....	0.00	à	0.00		
Choux de Stam.....	0.00	à	0.00		
Choux pomme.....	0.08	à	0.10		
Latue.....	0.00	à	0.00		
Céleri, pied.....	0.00	à	0.00		

LAITERIE—			
Beurre frais lb.....	0.15	à	0.18
do sale.....	0.13	à	0.15
Fromage.....	0.12	à	0.13
FRUITS—Pommes, quart.....			
Poires quart.....	1.50	à	3.00
Pêches boîtes.....	0.00	à	0.00
DIVERS—Œufs, douzaine.....			
Sucre d'érable lb.....	0.20	à	0.25
Miel.....	0.10	à	0.15
Saindoux.....	0.12	à	0.15
Suif.....	0.05	à	0.00
Laine.....	0.10	à	0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Erable, par corde.....	9.00	à	10.00
Merisier.....	8.00	à	8.50
Hêtre.....	0.00	à	0.00
Bois franc mêlé.....	0.00	à	0.00
Pruche.....	0.00	à	0.00
Épinette rouge.....	6.50	à	7.00
Charbon, 2000 lbs.....	11.50	à	12.00
Tourbe.....	6.00	à	5.25
BESTIAUX—			
Vache à lait.....	20.00	à	0.00
do Extra.....	0.00	à	0.00
Moutons.....	4.00	à	9.00
Agneaux.....	3.00	à	5.00
Cochons en vie 100 lbs.....	3.00	à	8.00
PEAUX—bœuf inspecté la livre.....			
" Veaux de.....	0.00	à	0.00
" Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à	0.00
FOURRAGES—Foin.....			
Trèfle.....	14.00	à	15.00
Paille d'avoine.....	9.00	à	0.00
do de blé.....	6.00	à	8.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine de blé par 100 lbs, \$3.25; Avoine de 4.00 à 4.50; Blé d'Inde de 2.50; Sarrasin de 2.75; à 3.00. Grain, Blé par minot 1.80; Pois de 80c; Orge de 50c; Sarrasin de 50 à 60c; Blé d'Inde de 80c; Lin de 1.25; Mil de 2.50; Avoine 32 lbs 30c; Bœuf No. 1, par 100 lbs, 8.00 à 9.00; do no. 2, 7.00 à 7.50; do la lb 10 à 12c; Veau de 10c; Mouton de 10c; Lard frais, 100 lbs 6.00 à 7.00; do la lb 9 à 10c; do sale 100 lbs 7.00 à 8.00; do la lb 10 à 12c; Jambons de 15c. Volailles, Dindes par couple 2.00; Oies de 1.25; Canards de 60c; Poules de 50 à 60c; Pigeons de 18c. Légumes, Patates minot, 50c; Oignons de 1.00; Panets de 50c; Carottes de 50c; Betteraves de 50c; Navets de 50c; Choux de Siam de 50c; Choux pomme 12 à 15c; Céleri pied 12 à 15c. Beurre frais la lb 18c; do sale de 12 à 15c; Fruits, Pommes quart 3.00 à 4.00. Œufs la doz. 18c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel de 10c; Saindoux de 18c; Suif de 10c; Laine de 4 c. Bolc, Erable par corde 4.50; Merisier de 4.00; Hêtre 3.75; Bois franc mêlé 3.50; Do Moux 3.00; Épinet et rouge 3.25. Peaux de bœuf la lb 6c; Veau de 10c. Fourrage, mil 10.00; Trèfle 8.00 à 9.00; Paille d'avoine 3.00; Do de blé 2.00.

Marché de Joliette.

Farine de blé par 100 lbs \$3.20; Avoine de 1.85 Sarrasin de 2.00; Seigle de 2.00 à 2.20. Grains.— Pois, minot 67 à 75c; Orge de 50 à 55c; Sarrasin de 50 à 60c; Blé d'Inde de 80c; Avoine 32 lbs 30 à 35c. Viande Veau la lb 6 à 7c; Lard frais 100 lbs 7.00 à 7.50; Do la lb 8 à 10c; Do sale à lb 9 à 10c. Volailles, Dindes couple 1.20 à 1.40; Oies de 1.00; Poules de 40 à 50c. Poisson, Morue fraîches 3 à 4c. Légumes, Patates minot 23 à 25c; Oignons 40 à 60c. Beurre frais la lb 18c; do sale 12 à 13c; Œufs par doz 18 à 20c; Sucre d'érable la lb 12 à 13c; Saindoux de 17c. Bois, Erable, par corde 3.00 à 3.50; Merisier 3.00; Hêtre 2.00; Bois franc mêlé 2.50; do Moux 2.00; Épinette rouge 2.50. Peaux Bœuf la lb 6 à 7c. Fourrages, Mil 8.00 à 8.50; Trèfle 7.00; Paille d'avoine 2.00 à 3.00.

CAFETIÈRE la MEILLEURE

BREVETÉE S. G. D. G.

La plus simple—La plus commode.

Nous venons de recevoir un assortiment complet de CAFETIÈRES Françaises directement de Paris, ne pouvant être surpassées pour leur simplicité, commodité et bon marché. Chauffées au moyen d'une petite Lampe à Esprit de Vin, le Café est servi dans l'espace de cinq minutes épargnant par là beaucoup de temps et de trouble.

En faisant usage de ces cafetières on économise vingt-cinq pour cent sur la quantité du Café. On peut faire avec cet appareil d'excellent Thé ou toute autre infusion.

Une circulaire imprimée pour la manière de s'en servir accompagne chaque cafetière. Nous invitons les familles de se procurer de cet article, surtout les amateurs de bon Café.

En vente à bon marché chez les seuls agents.

DUFRESNE & MCGARITY.

ENTREPOT ROYAL DE THE ET CAFE.

221, Rue Notre-Dame.

Montréal, 20 Mars.—36 q.