

par un temps très-froid. La truie pleine doit être séparée du troupeau quelque temps avant qu'elle coehonne, soigneusement gardée et avoir une litière d'une petite quantité de courte paille. Trop de paille ne vaut rien lors de la coehonnée et pendant une semaine après, parce que les petits aiment à se fourrer sous la paille sans que la truie s'en aperçoive, et sont exposés à être écraasés par la truie lorsqu'elle se couche. Une truie qui nourrit doit être bien entretenue, et il est bon d'accoutumer les petits cochons de bonne heure à manger, dans un petit auge, du son avec du lait ou d'autre nourriture liquide. Tels petits cochons des deux sexes, qui ne doivent pas servir à la propagation, sont en Angleterre ordinairement coupés, à l'âge d'un mois, et tous peuvent être sevrés au bout de 6 à 7 semaines. Afin d'empêcher les cochons de fouiller on leur coupe les tendons du grain avec un couteau bien effilé, à la distance d'un pouce et demi du nez. On peut faire cela avec peu de peine et sans danger pour l'animal à l'âge de 2 ou 3 mois. Si par ces moyens on par des anneaux ils sont empêchés de fouiller la terre on peut bien tenir les cochons en été au tréfle. Un petit enclos de tréfle, bien entouré, afin d'empêcher les cochons de le quitter, contribuerait à leur nourriture dans un temps qu'elle est la plus rare. Si les cochons sont confinés dans les bâtiments, ils doivent être tenus parfaitement propres et avec une bonne litière; et ceux qui ne servent pas à la propagation doivent avoir abondance de nourriture depuis le moment qu'ils sont sevrés. Comme la plupart des fermiers ont des vaches, le lait caillé, ou le petit lait du fromage, feront une excellente nourriture pour les cochons, et ne peuvent pas être mieux employés. Des pommes de terre cuites, des carottes, mêlées avec une petite quantité de farine de fèves, d'orge, de blé d'inde ou de pois, sont plus profitables à la nourriture des cochons qu'aucun de ces articles ne le serait, s'il était donné seul. On doit bien avoir soin de ne jamais donner aux cochons plus de nourriture qu'ils ne peuvent consommer; ils doivent être nourris fréquemment et suffisamment, mais pas plus. Le rejet des distilleries serait très-utile à nourrir les cochons, pourvu qu'ils soient tenus propres

dans des soues bien construites, et la nourriture régulièrement donnée. Il serait pourtant nécessaire de donner de temps à autre une nourriture meilleure, plus solide et plus nutritive p. e. des grains, des pois, des fèves ou du blé-d'inde. La chair de cochons entièrement nourris avec le rebut des distilleries est ordinairement très-molle. Je crois que les pois sont la nourriture la meilleure mais aussi la plus dispendieuse. — *Traité d'Agriculture.*

AGENTS DU JOURNAL.

MM. J. B. Bourgue, St. Damase.
 Dr. Cousigny, St. Césaire.
 Dr. De la Bruère, St. Hyacinthe.
 Cadieux, St. Simon.
 J. Dwyer, St. Paul, Abbottsford.
 Gendreau, J. P., St. Pie.
 Blanchet, La Présentation.
 Paul Bertrand, St. Mathias.
 Charles Sheffer, N. P., Chambly.
 M. Cordellier, St. Hilaire.
 Thos. Cary, Mercury, Québec.
 Dr. Smallwood, St. Martin, Isle Jés.
 Robt. Ritchie, Bytown.
 Major Barron, La Chute.
 L'éditeur du *Star*, Woodstock, H.C.
 McLaren, Murray Baie, Saguenay.

PRIX DES MARCHÉS.

Liverpool, 11 mars 1848.

Les marchés ne sont pas actifs, excepté pour matières alimentaires. La meilleure fleur de l'Ouest était de 28c. 6d., la fleur inférieure à 24c. et 25c., le blé blanc par 70 lbs. 7c. 4d. et 8c. 6d., le blé rouge 6c. 4d. et 7c. 5d., l'avoine 13c. à 14c. le quart, l'orge 3c. à 4c. par 30 lbs.

New-York, 27 mars 1848.

Le marché a été inactif, excepté pour le blé d'inde. La fleur de l'Ouest était à 31c. 10d. et 32c. 5d.; celle du Genessee à 32c. 7d., le blé à 7c. 3d. et 7c. 6d., le blé d'inde de 2c. 6d. à 2c. 8d.

Montréal, 28 mars 1848.

Le blé se vend de 5c. 3d. à 5c. 6d. le minot; l'orge, de 3c. 6d. à 3c. 1d.; les pois, de 3c. 6d. à 3c. 9d.; les patates, de 2c. à 2c. 6d.; le bœuf, de 4d. à 7d. la livre; le mouton, de 2c. 6d. à 7c. 6d. le quartier; l'agneau, de 1c. 8d. à 4c. le quartier; le veau, de 3c. à 10c. le quartier; le lard, de 4c. à 7c. la livre; le beurre