liste sur les catalogues des marchands grainiers et des jardiniers-fleuristes de profession. Semez ces graines, les unes en place, c'est-à-dire là où elles doivent fleurir, les autres, en pépinière, c'est-à-dire dans un coin de la caisse plate-bande, où elles vous donneront du plant que vous transplanterez quand il sera assez fort. Quand vous achetez des graines chez un marchand, le petit paquet qu'il vous remet pour votre argent contient pardessus le marché l'indication de l'époque à laquelle chaque graine doit être semée, et, de plus, il vous dit si telle ou telle graine peut ou ne peut pas être semée en place : il n'y a pas à s'y tromper.

Parmi les plus jolies plantes dont vous pouvez orner, du printemps à l'automne, vos balcons à l'ouest, je vous recommande tout particulièrement la Pensée. C'est, parmi nos plantes vulgaires d'ornement, celle qui, depuis trente ans, à subi la plus complète transformation. On exige aujourd'hui d'une belle Pensée qu'elle soit parfaitement ronde, bien perpendiculaire sur sa tige, et marquée régulièrement de rayons de couleur très-foncée sur un fond très-clair, dans tous les sens à partir du centre. Celles qui remplissent ces indications ne se reproduisent jamais parfaitement semblables à elles-mêmes par le semis de leurs graines ; mais, si vous ne semez que des graines de Pensées provenant de plante de premier choix, vous pouvez être assuré d'obtenir à la floraison un très-beau mélange. Je dois ici vous prévenir d'une particularité de la végétation de la Pensée, qui, si elle ne vous était pas connue, vous surprendrait désagréablement. Lorsqu'on sème au printemps des graines de Pensée, les jeunes plantes nées de ces semis ne fleurissent jamais très-bien. Quelque soin que vous preniez de les bien arroser, les chaleurs de l'été leur font contracter la maladie du blanc, c'est-à-dire que le vert de leurs feuilles devient blanchâtre ; en même temps, les tiges s'allongent, les fleurs diminuent de diamètre, elles se déforment et deviennent méconnaisables.

Il faut semer la graine de Pensée au mois d'Aout ; les plantes fleurissent toutes avant la fin de l'automne : vous aurez, par conséquent, tout le loisir d'éliminer celles dont les fleurs ne vous sembleraient pas assez parfaites. Dans votre caisse plate-bande ou dans des pots où vous en transplanterez trois ou quatre pour former une belle touffe, vos Pensées passeront très-bien l'hiver ; elles fleuriront de bonne heure au printemps, et, pourvu que vous ne les laissiez pas s'épuiser à porter graine, leur floraison se soutiendra tout l'été, parce que les plantes de deux ans auront une énergie vitale double de celle des plantes provenant de semis faits au printemps.

Sur les balcons à l'ouest, les Rosiers peuvent prendre place ; donnez la préférence aux Rosiers du roi, du Bengale et de la Chine, parmi lesquels je vous recommande particulièrement le Rosier docteur Jamin, dont la Rose, d'un rouge nacarat très-foncé, douée d'une odeur de thé des plus délicates, est en outre d'une pureté de formes irréprochable. Achetez ces Rosiers jeunes et de petites dimensions : vous aurez le plaisir de les tailler, de les conduire, de les voir croître rapidement. Quand les pots seront devenus trop petits et qu'ils devront être rempotés, vous leur donnerez un mélange par parties égales de bonne terre de bruyère et de terre franche de jardin : c'est le genre de terre qui leur convient le mieux. A l'approche de l'hiver, vous rabattrez toutes les branches sur la souche, et vous laisserez les pots à l'air libre tant qu'il ne gèlera pas sérieusement ; surtout, pendant toute la saison des Roses, gardez-vous d'en laisser une seule porter fruit ; vous fatigueriez beaucoup les Rosiers, et vous compromettriez leur floraison pour l'année suivante.

RECETTES UTILES

La gazette hebdomadaire de médecine et de chirurgie décrit ainsi la manière de conserver les viandes. L'appareil se compose tout simplement d'un ballon de verre hermétiquement fermé par un bouchon de liége enduit de cire et muni de deux tubes dont l'un est en communication avec l'une des extrémités du filtre, terminé lui-même par un petit tube à angle droit. Le second tube sert d'aspirateur ; il plonge presque au fond du ballon et communique hermétiquement avec un gazomètre.

Le ballon contient la substance fermentescible. Lorsqu'on s'est assuré que les jointures sont parfaites, on met le ballon au bain-marie et on l'y maintient jusqu'à ce que les différents tubes de communication soient devenus chauds, après quoi l'on s'assure de nouveau de la parfaite hermécité de l'appareil, et l'on place le robinet de l'aspirateur de manière que l'écoulement d'eau s'opère goutte à goutte.

On a fait une première expérience sur de la chair musculaire additionnée d'eau. Afin d'avoir un terme de comparaison, on a placé près de l'appareil un second ballon contenant de la même viande, mais communiquant librement avec l'air atmosphérique.

Au bout de quinze jours, la matière contenue dans ce second ballon était en pleine putréfaction, tandis qu'au contraire, dans le ballon qui n'avait reçu que l'air filtré, la matière n'avait pas changé d'aspect ; et quand, au bout de vingt-trois jours, on défit l'appareil, on reconnut que cette viande était telle que le premier jour.

De ces expériences, il résulte que la viande récemment bouillie et le bouillon frais se conservent ainsi intacts pendant plusieurs semaines

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la " Semaine Agricole."

PRODUITS.

Montréal, 5 Avril 1872.

	$ c.		$ c.
FARINE EN QUART—			
Superfine Extra	0.00	à	0.00
Extra	6.15	à	6.25
de Goût	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 100lbs	0.00	à	0.00
FARINE—de Blé. 100lbs	3.00	à	0.00
" Avoine "	2.15	à	2.25
" Blé-d'Inde "	0.00	à	0.00
" Sarrasin "	1.80	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 do	0.65	à	0.70
Lin "	0.00	à	0.00
Mil "	2.75	à	3.00
Trèfle, lb	0.10½	à	0.10
Avoine, 32 lbs	0.33	à	0.35
VIANDES—			
Bœuf No. 1, 100 lbs	6.00	à	8.00
do 2 "	4.00	à	6.00
do 3 "	0.00	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	0.00
do salé, 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
utardes "	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
Pleuviers "	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 fraiche lb	0.06	à	0.08
" sèche "	0.00	à	0.00
Flottant "	0.00	à	0.00
Saumon "	0.18	à	0.00
Truite "	0.08	à	0.00
Anguille fraiche couple	0.00	à	0.00
" fumée pièce	0.00	à	0.00
Doré pièce	0.12½	à	0.00
LÉGUMES—Patates minot	0.30	à	0.00
Oignons minot	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 Siam "	0.00	à	0.00
Choux pommes	0.00	à	0.10
Laitue "	0.00	à	0.00
Célerie, pied	0.00	à	8.00
LAITERIE—			
Beurre frais lb	0.15	à	0.18
do salé "	0.13	à	0.15
Fromage "	0.12½	à	0.13
FRUITS—Pommes, quart	1.50	à	3.50
Poires quart	0.00	à	0.00
Pêches boites	0.00	à	0.00
DIVERS—Œufs, douzaine	0.20	à	0 25
Sucre d'érable lb	0.10	à	0.00
Miel "	0.12½	à	0.15
Saindoux "	0.10	à	0.00
Suif "	0.05	à	0.00
Laine "	0.80	à	0.90
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	7.00
Epinette rouge	6.50	à	0 00
Charbon, 2000 lbs	11.50	à	12.00
Tourbe, "	6.00	à	5.25