

servi plusieurs années dans la cavalerie.

Un parfait charretier est un homme qui a de l'intelligence, de la capacité, une tête bien organisée, qui sait commander et se faire obéir, et qui dirigerait bien une affaire considérable, si son éducation l'eût préparé, tout comme il est devenu un bon charretier parce que sa destinée lui a mis un fonet à la main. Ce n'est pas sur les grandes routes qu'il faut le chercher. Le routier soigne les chevaux, il les nourrit très-bien, il sait les faire tirer ensemble; mais sa besogne n'est pas bien difficile: il a toujours un bon chemin, ou du moins un chemin solide; il sait exactement combien il peut charger selon la saison; ses étapes sont déterminées, il sait les endroits où il doit prendre des chevaux d'aide; avec un peu de soins et de prévoyance, il est exposé à peu d'accidents. Il en est bien autrement du charretier de ferme ou de village: celui-ci n'a ordinairement que de mauvais chemins à parcourir, et le plus souvent il n'a pas de chemin du tout. Il faut qu'il traverse les champs détremés par la pluie; qu'il sorte le foin des prés humides, le bois des forêts; qu'il sache passer les fossés, les ravins, monter et descendre les pentes rapides. Il faut l'avoir vu pour comprendre toutes les difficultés qui se présentent à un charretier cultivateur dans un pays de montagnes.

Je n'ai encore rencontré qu'un excellent charretier, et il était en même temps bon cocher et bon cavalier. Il aimait les chevaux avec passion; il les comprenait admirablement, et savait se faire comprendre d'eux; il sentait leurs besoins, il leur inspirait l'affection et l'obéissance. Il ne faisait jamais de bruit; on ne l'entendait jamais ni crier ni jurer; bien rarement on le voyait faire usage de son fouet. D'un mouvement à peine perceptible, il rappelait à son devoir un cheval qui se négligeait; d'un geste, il gouvernait tout son attelage. Les gens du pays disaient qu'il était sorcier.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Excellente encre à bon marché.

Recette qui vaut à elle seule, la souscription à la "Semaine Agricole"

Prenez une demi-once d'extrait de bois de campêche (*log wood*), ce que l'on appelle dans nos campagnes gomme pour teindre, dix grains de bi-chromate de potasse, et faites fondre dans une pinte d'eau de pluie, contenue dans un flocon ou bouteille débouchée. Voilà toute l'affaire et votre encre vous coûtera trois centins la pinte. Mais si la bouteille où on fait l'encre, ou si les encrriers ne sont pas parfaitement nets, et qu'il s'y trouve quelque reste

d'autre encre, vous ne réussirez pas à faire de la belle encre noire. Il ne faut pas oublier que la bouteille doit rester débouchée. Il ne faut pas non plus vous tromper en demandant le chromate pour le bi-chromate de potasse. On empêchera de se former un sédiment sur la plume, si on a le soin de couler à travers plusieurs doubles de flanelle, la gomme lorsqu'elle est fondue. Depuis une année que nous confectionnons de cette encre pour l'usage de notre famille, nous avons économisé le montant de deux années de souscription à la *Semaine Agricole*, et nous éprouvons du plaisir à écrire avec cette encre, qui est nette, fluide, très-noire, et qui ne corrode point les plumes d'acier, plus qu'aucune autre encre que nous connaissions.

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.

(Gazette des Familles.)

COIN DU FEU.

Brique sur brique.

Un jeune garçon était à examiner une grande maison qui était en voie de construction, et à mesure que les travaux avançaient jour par jour il regardait attentivement les ouvriers monter les briques et le mortier.

"Mon fils," lui dit son père, "ces maçons m'ont l'air à vivement s'intéresser. As-tu, l'envie, d'apprendre un jour leur métier?"

"Non" répondit-il, "je pensais seulement, comme une brique est une chose petite en elle-même, et je suis émerveillé de voir que l'on bâtit de grandes maisons en posant une brique sur l'autre.

C'est très-vrai, mon fils, ne l'oublie jamais. Il en est de même dans toutes les grandes entreprises, et les grands travaux; tout ce que tu as appris aux écoles, est le fruit d'une leçon ajoutée à une autre. Si un homme était capable de faire le tour du monde à marcher, il ne le ferait que pas par pas, en mettant un pied devant l'autre. Toute la vie ne sera qu'une série successive de mouvement. Que cette leçon t'apprenne à faire du cas des petites choses. Ne te laisse point décourager par les grandes entreprises; en les exécutant par degrés, elles deviendront faciles. Tu ne pourrais certainement pas sauter par dessus une montagne, mais pas par pas,

tu arriveras de l'autre côté. C'est pourquoi, il ne faut jamais craindre d'entreprendre de grandes choses. Souviens-toi toujours que cette grande maison ne s'est élevée qu'en posant une brique sur l'autre.

Nous avons adopté la formule suivante afin de n'avoir à publier que les articles qui auront subi des changements sur les différents marchés de la province de Québec, depuis la dernière publication. Le commerce peut compter sur l'exactitude de ces rapports qui viennent de source officielle.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 1er. Août 1871.

PRODUITS.		
FARINE EN QUART—	\$ c.	\$ c.
Superfine Extra.....	0.00	à 0.00
Extra.....	5.75	à 6.00
de Godt.....	5.30	à 5.50
Sup. No. 1.....	5.00	à 5.15
do forte.....	5.25	à 5.50
do No. 2.....	4.70	à 4.80
Recoupe (Gru).....	0.00	à 0.00
Son 100lbs.....	1.10	à 1.20
FARINE—de Blé, 100lbs.	2.70	à 2.75
" Avoine.....	3.00	à 3.10
" Blé d'Inde.....	1.50	à 0.00
" Sarrasin.....	0.00	à 0.00
" Sarrasin.....	0.00	à 0.00
Grains moulus mélangés.....	1.30	à 1.40
GRAINS ET GRAINES—		
Blé. minot.....	0.00	à 0.00
Pois.....	1.00	à 1.25
Orge.....	0.00	à 0.00
Seigle.....	0.00	à 0.00
Sarrasin.....	0.00	à 0.00
Blé d'Inde do.....	0.70	à 0.75
Lin.....	0.00	à 0.00
Mil.....	0.00	à 0.00
Tréfle, b.....	0.00	à 0.00
Avoine, 32 lbs.....	0.60	à 0.00
VIANDES—		
Beuf No. 1, 100 lbs.....	8.00	à 0.00
do 2.....	6.00	à 0.00
do 3.....	5.00	à 0.00
do la livre.....	0.10	à 0.18
Veau.....	0.00	à 0.00
Mouton.....	0.06	à 0.08
Agneau quartier.....	0.50	à 0.60
Lard frais, 100 lb.....	6.00	à 6.50
do la livre.....	0.08	à 0.10
do salé, 100 lb.....	10.00	à 12.00
do la livre.....	0.10	à 0.12
Jambons Frais.....	0.07½	à 0.00
do fumés la livre.....	0.13	à 0.00
VOLAILLES—		
Dindes Couple.....	1.60	à 2.00
Oies.....	0.80	à 1.20
Poules.....	0.50	à 0.60
Poulets.....	0.30	à 0.40
Canards.....	0.40	à 0.40
Pigeons.....	0.15	à 0.20
GIBIER—		
Canards sauvages couple.....	0.00	à 0.00
Tourtes la douzaine.....	1.00	à 1.40
Ferdix couple.....	0.00	à 0.00
POISSON—		
Maquereaux frais pièce.....	0.10	à 0.13
Morue fraîche b.....	0.07	à 0.00
" sèche.....	0.06	à 0.00
Flottant.....	0.13	à 0.15
Saumon.....	0.20	à 0.25
Truite.....	0.12½	à 0.00
Anguille fraîche couple.....	0.20	à 0.25
do fumée pièce.....	0.20	à 0.30
Doré paquet.....	0.40	à 0.60
LÉGUMES— Patates nouvelles minot.....	0.40	à 0.00
Oignons minot.....	0.00	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 pomme.....	0.05	à 0.07
Laitue.....	0.02	à 0.04
Céleri, pied.....	0.09	à 0.00
LAITERIE—		
Beurre frais b.....	0.20	à 0.00
do salé.....	0.14	à 0.15
Fromage.....	0.00	à 0.00
FRUITS— Pommes, quart.....	4.00	à 8.00
Poires quart.....	7.00	à 7.50
Pêches boîtes.....	3.00	à 3.50
Binets pinte.....	0.08	à 0.10
Prunes.....	0.00	à 0.00
Cerises.....	0.00	à 0.00
Framboises.....	0.12½	à 0.00
Gadelles.....	0.10	à 0.00
Grosselles.....	0.15	à 0.00
Ananas pièce.....	0.00	à 0.00
DIVERS— Cafés, douzaine.....	0.13½	à 0.14
Sucre d'érable lb.....	0.08	à 0.08½
Miel.....	0.00	à 0.00