

\$150,000 en 3,000 lots argent.

Le plus haut prix de \$50,000 en or doit être tiré au sort le 30 Janvier 1872. La loterie est pour venir en aide à l'Hopital de Mercy, à Omaha, Nebraska.—PATTEE ET GARONER, Directeurs-Gérants.—Voir l'annonce.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

HYDROMEL.

Dans maintes localités le cidre va faire défaut cette année, le vin est cher, la bière de moins en moins bonne. Pourquoi les possesseurs d'abeilles qui produisent du miel à bon marché ne se fabriquent-ils pas une boisson aussi économique qu'hygiénique, un hydromel léger pour leur usage journalier. Avec une livre de miel de 10 centins ils peuvent faire 3 ou 4 pintes d'hydromel de bonne qualité, qui vaudra mieux que le cidre et la bière, et même que les vins coupés et additionnés qu'on débite dans les pays non vignobles. Plus l'hydromel est léger, moins grande doit être la quantité qu'on fabrique à la fois. Faire bouillir un quart d'heure dans des vases en cuivre, autant que possible, écumer, laisser refroidir, et emplir des petits fûts qu'on place dans un endroit sec, grange ou grenier. Ajouter gros comme une petite noix de levûre de bière pour activer la fermentation. Boire au bout de trois semaines ou un mois, et mettre en bouteille si la boisson passe à l'aigreur. Pour l'obtenir avec les résidus de rayons gras, faire chauffer l'eau à 60 degrés environ, la verser dessus, laisser macérer 24 heures, tirer à clair, et ensuite entonner.

H. HAMET.

HYGIENE.

De la pomme comme article de diète.

Le fameux chimiste Liebig dit qu'on n'a jamais compris et suffisamment apprécié l'importance des pommes comme nourriture. Outre qu'elles fournissent, sous la forme de nourriture, une forte proportion de sucre, de mucilage et autres composés nutritifs, elles contiennent encore une combinaison d'acides végétales, de principes aromatiques et autres substances, qu'elles agissent puissamment comme réfrigérantes, toniques et antiseptiques; et qu'elles servent en toute probabilité à maintenir les forces.

ART VETERINAIRE.

Liniment magique pour les nerfs.

Un habile vétérinaire, le Dr. Stewart, se servait et recommandait la prépa-

ration suivante pour les affections nerveuses, les enflures des articulations, etc., etc., chez les chevaux.

- Liqueur d'ammoniaque (esprit de corne de cerf), 1½ once;
- Ether sulfurique, 1½ once;
- Thérébentine, ½ once;
- Huile douce, ¾ d'once;
- Huile de clous de girofle, ½ once;
- Chloroforme, 1 once.

Mettez tous ces ingrédients dans une bouteille de huit onces et brassez en secouant la bouteille.

Tenez la bouteille bien bouchée, et dans un coin noir.

MAXIME.

Conseils.

Peu de gens profitent des *Conseils* qu'on leur donne, parce qu'on peut donner un bon avis, mais on ne peut inspirer une bonne conduite.—Celui qui ne sait pas recevoir un bon avis ne peut pas être secouru d'une manière utile.—Il est beaucoup de gens qui demandent des conseils; il en est peu qui les suivent.

COIN DU FEU.

Délicieux vin français.

Un Américain se trouvant un jour à Paris, se prit du désir de prendre un bain: il consulta un médecin et celui-ci lui prescrivit un bain de vin. Parmi les employés de la maison de bains il y avait un nègre que notre homme avait connu aux Etats-Unis; comme il lui exprimait son étonnement de ce qu'on pouvait fournir un bain de vin pour la somme de soixante et quinze centins, "voyez-vous, maître," lui dit le nègre. "ce vin est dans la baignoire depuis une semaine, et vous êtes la trente-huitième personne qui s'en est servi."—"Je suppose que lorsque vous en avez fini, vous le jetez?"

"Pas du tout, Maître, nous l'envoyons à l'étage inférieur pour les pauvres qui s'y baignent à raison de vingt-cinq centins."

"Et après cela qu'en faites-vous?"

"Nous le mettons en bouteilles et l'envoyons en Amérique où nous le vendons comme vin français."

On dit que depuis ce temps-là notre Américain a tout-à-fait perdu son goût pour les vins français.

SIROP PERUVIEN.—Tonique de fer pour la Dyspépie, Débilité, Hydropisie, Humeurs, -- Fer dans le Sang.

AVERTISSEMENT.—Le Sirop véritable porte son nom "PERUVIAN SIROP" (non pas "Peruvian Bark") soufflé dans la bouteille. En envoi gratis un pamphlet de 32 pages. J. P. DINSMORE, Propriétaire, 38, Day Street, New-York. En vente dans toutes les pharmacies. 15 Juillet 1871.—6 a

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 10 Novembre 1871.

PRODUITS.	\$ c.	\$ c.
FARINE EN QUART—		
Superfine Extra.....	9.00	à 0.00
Extra.....	6.25	à 6.50
de Goût.....	6.10	à 6.20
Sup. No. 1.....	5.90	à 6.00
do forte.....	6.10	à 6.25
do No. 2.....	5.50	à 5.80
Recoupe (Gru).....	3.25	à 3.75
Son 100 lbs.....	0.90	à .10
FARINE—de Blé 100 lbs.	2.00	à 2.10
" Avoine.....	2.25	à 2.50
" Blé d'Inde.....	0.00	à 0.00
" Sarrasin.....	0.00	à 0.00
Grains moulus mélangés.....	0.60	à 0.00
GRAINS ET GRAINES—		
Blé, minot.....	0.00	à 0.00
Pois.....	0.80	à 0.85
Orge.....	0.60	à 0.65
Séigle.....	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
Trède, B.....	0.00	à 0.00
Avoine, 32 lbs.....	0.30	à 0.35
VIANDES—		
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	7.00	à 0.00
do 2.....	5.50	à 0.00
do 3.....	0.08	à 0.00
do la livre.....	0.08	à 0.12½
Veau.....	0.08	à 0.15
Mouton.....	0.06	à 0.12
Agneau quartier.....	0.50	à 0.90
Lard frais, 100 lb.....	5.00	à 7.00
do do.....	0.08	à 0.12
do salé, 100 lb.....	0.08	à 0.12
do la livre.....	0.08	à 0.12
Jambons Frais.....	0.06	à 0.07
do Fumés la livre.....	0.13	à 0.15
VOLAILLES—		
Dindes Couple.....	1.50	à 2.00
Oies.....	0.90	à 1.20
Canards.....	0.90	à 0.80
Poules.....	0.50	à 0.80
Poulets.....	0.50	à 0.60
Pigeons.....	0.30	à 0.25
GIBIER—		
Canards sauvages couple.....	1.00	à 1.20
Outardes.....	0.00	à 0.00
Perdrix.....	0.40	à 0.60
Bécassines.....	0.00	à 0.00
Bécassines.....	0.00	à 0.00
Cors de Bruyère.....	0.00	à 0.00
Tourtes la douzaine.....	0.90	à 0.00
Pieuvres.....	0.00	à 0.00
Lièvres couple.....	0.20	à 0.25
Lapins.....	0.00	à 0.00
POISSON—		
Maquereau frais pièce.....	0.00	à 0.00
Morue fraîche B.....	0.05	à 0.00
" sèche.....	0.06	à 0.00
Flottant.....	0.20	à 0.00
Saumon.....	0.00	à 0.60
Traite.....	0.00	à 3.00
Anguille fraîche couple.....	0.00	à 0.00
" fumée pièce.....	0.15	à 0.00
" ".....	0.13	à 0.00
LEGUMES—		
Patates minos.....	0.36	à 0.00
Oignons minot.....	0.40	à 0.45
Panets.....	0.00	à 0.00
Carottes.....	0.50	à 0.00
Betteraves.....	0.50	à 0.00
Navets.....	0.60	à 0.00
Choux de Siam.....	0.60	à 0.00
Choux pommé.....	0.07	à 0.06
Laitue.....	0.05	à 0.08
Olerie, pied.....	0.06	à 0.08
LAITERIE—		
Beurre frais B.....	0.22	à 0.24
do salé.....	0.15	à 0.20
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—		
Sucre d'érable lb.....	0.09	à 0.12
Miel.....	0.09	à 0.12
Saindoux.....	0.15	à 0.00
Sulf.....	0.08	à 0.10
Laine.....	0.40	à 0.50
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—		
Erable, par corde.....	8.00	à 0.00
Merisier.....	6.50	à 7.00
Hêtre.....	6.00	à 5.50
Bois franc mêlé.....	5.70	à 6.00
Pruche.....	0.00	à 0.00
Epinette rouge.....	4.50	à 5.00
Charbon, 2000 lbs.....	5.50	à 7.00
Tourbe.....	6.00	à 6.50
BESTIAUX—		
Vache à lait.....	25.00	à 30.00
do Extra.....	0.00	à 0.00
Moutons.....	4.00	à 5.00
Agneaux.....	3.50	à 4.00
Ochons en vie 100 lbs.....	0.00	à 0.00
PEAUX—		
bœuf inspecté la livre.....	0.00	à 0.00
" ".....	0.00	à 0.00
" Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à 0.00
FOURRAGES—		
Poin.....	12.00	à 15.00
Trède.....	8.00	à 10.00
Paille d'avoine.....	5.00	à 7.00
do de blé.....	4.00	à 6.00

Le Liniment Anodin de Johnson peut être utilisé dans une plus grande variété de cas qu'aucune autre médecine.