quel les insectes s'accumulent sur la peinture fraîche.

—

Un mastic formé de chloride de zinc et d'empois durcit rapidement et dure des mois.

—

Recette pour nettoyer la plume.— Faites dissoudre quatre onces de savon blanc coupé par petits morceaux dans quatre livres d'eau passablement chaude, puis, pour faire écumer cette solution, battez-la au moyen d'une petite baguette. Il faut ensuite introduire la plume que vous désirez nettoyer dans le bassin contenant le savon dissous, et la frotter avec la main pendant cinq minutes. Ce qu'il reste à faire après cela, c'est de laver la plume dans de l'eau pure et aussi chaude que la main peut le supporter.

—

Un chimiste est parvenu à constater qu'il faut avoir mangé 25 lbs. de lait pour augmenter d'une livre en pesanteur, ou 100 lbs. de navets, ou 50 lbs. de patates ou 50 lbs. de carottes, ou 9 lbs. de farine d'avoine, ou 7½ lbs. de farine d'orge, ou 3½ lbs. de fèves.

Pilules purgatives de Parson.

Meilleur remède pour les familles. *Cavalery Condition Powders* de Sheridan pour chevaux

Préceptes à suivre.

Faites peu de promesses.
Dites toujours la vérité.
Fréquentez de bonne compagnie ou n'en fréquentez pas.
Ne parlez jamais mal de personne.
Exécutez vos engagements.
Soyez juste avant d'être généreux.
Ne jouez jamais aux jeux de hasard.
N'usez pas de boissons enivrantes.
Bonne renommée est au-dessus de tout.
Gardez vos secrets, qu'un autre ne pourra tenir.
N'empruntez jamais si vous ne pouvez rendre.
Soyez innocent pour vivre heureux.

MARCHE DE MONTREAL.

Le Carême à son influence sur les consommations grasses. Aussi le marché est-il lourd presque sur toute la ligne. Les habitants gardent leurs provisions pour Pâques, nos marchés son peu fréquentés. Nos dernières bordées de neige ont aussi contribué à la tranquilité du commerce.

AVOINE, par minot de 32 lbs—Lourd à 31 et 32c.

ORGE, par minot de 48 lbs—Lourde de 50 à 55c.

LARD, par quart de 200 lbs—Marché Lourd, nouveau mess de $15.50 à 15.75, vieux à 15.50, mess mince à 14.50.

BEURRE, par lb—Marché lourd et nominal, beurre de l'Ouest de 13 à 15c, bon de l'Ouest de 16 à 18c, de choix de 20 à 21c.

FROMAGE, par lb—Marché ferme, les prix sont : De manufacture de 11 à 11½c, nouveau, première qualité, 12c.

GRAINE DE TREFLE—Maintenue à 10c, pas de ventes.

SAINDOUX, par lb—Petites ventes de 9 à 9½c.

ALCALIS, par 100 lbs—potasse ferme, première qulité à 7.75. Perlasse ferme, première qualité à 8.30, secondes nominales à 7.50

PORCS ABATTUS, par 100 lbs — Très lourd de 5 15 à 5.40 pour de choix.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole.

Montréal, 1er Mars 1872.

PRODUITS.	$ c.		$ c.
FARINE EN QUART—			
Superfine Extra	9.00	à	0.00
Extra	6.25	à	0.00
de Goût	6.10	à	0.00
Sup. No. 1	6.80	à	6.90
do forte	5.00	à	6.00
do No. 2	5.00	à	6.00
Recoupe (Gru)	4.75	à	4.85
Son 100lbs	0.00	à	0.00
FARINE—de Blé. 100lbs	3.00	à	5.00
" Avoine "	2.50	à	0.00
" Blé-d'Inde "	0.00	à	0.00
" Sarrasin "	0.00	à	0.00
Grains moulus mélangés	0.00	à	0.00
GRAINS ET GRAINES—			
Blé. minot	1.15	à	1.20
Pois "	0.80	à	0.00
Orge "	0.50	à	0.55
Seigle "	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
Trèfle, lb	0.00	à	0.00
Avoine, 32 lbs	0.32	à	0.34
VIANDES—			
Bœuf No. 1, 100 lbs	6.00	à	8.00
do 2 "	4.00	à	6.00
do 3 "	0.00	à	0.00
do la livre	0.06	à	0.15
Veau "	0.08	à	0.15
Mouton "	0.05	à	0.10
Agneau quartier	0.50	à	0.75
Lard frais, 100 lb	5.00	à	6.50
do la livre	0.06	à	0.10
do salé, 100 lb	5.00	à	6.50
do la livre	0.08	à	0.10
Jambons Frais	0.06	à	0.08
do Fumés la livre	0.12	à	0.15
VOLAILLES.—			
Dindes Couple	1.50	à	2.00
Oies. "	0.90	à	1.20
Canards "	0.50	à	0.60
Poules "	0.50	à	0.60
Poulets "	0.00	à	0.00
Pigeons "	0.20	à	0.25
GIBIER—			
Canards sauvages couple	1.00	à	1.20
Outardes "	0.00	à	0.00
Perdrix "	0.40	à	0.60
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
Pieuviers "	0.00	à	0.00
Lièvres couple	0.20	à	0.25
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	0.00
Flottant "	0.00	à	0.00
Saumon "	0.15	à	0.60
Truite "	0.07	à	0.00
Anguille fraîche couple	0.30	à	0.00
" fumée pièce	0.00	à	0.00
Doré pièce	0.12	à	0.15
LÉGUMES—Patates minot	0.40	à	0.50
Oignons minot	0.50	à	0.60
Panets "	0.00	à	0.00
Carottes "	0.40	à	0.50
Betteraves "	0.40	à	0.50
Navets "	0.00	à	0.00
Choux de Siam "	0.00	à	0.00
Choux pomme	0.06	à	0.10
Laitue "	0.00	à	0.00
Céleric, pied	0.00	à	0.00
LAITERIE—			
Beurre frais lb	0.25	à	0.28
do salé "	0.20	à	0.22
Fromage "	0.00	à	0.00
FRUITS—Pommes, quart	2.00	à	3.00
Poires quart	0.00	à	0.00
Pêches boites	0.00	à	0.00
DIVERS—Œufs, douzaine	0.25	à	0.30
Sucre d'érable lb	0.10	à	0.12
Miel "	0.10	à	0.15
Saindoux "	0.15	à	0.00
Suif "	0.05	à	0.00
Laine "	0.40	à	0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Erable, par corde	9.00	à	11.00
Merisier "	8.00	à	9.00
Hêtre "	7.00	à	7.50
Bois franc mêlé	5.50	à	7.00
Pruche	0.00	à	0.00
Epinette rouge	6.50	à	7.00
Charbon, 2000 lbs	0.00	à	0.00
Tourbe, "	0.00	à	0.00
BESTIAUX—			
Vache à lait	25.00	à	0.00
do Extra	40.00	à	0.00
Moutons	3.00	à	3.50
Agneaux	3.00	à	3.50
Cochons en vie 100 lbs	3.00	à	8.00
PEAUX—bœuf inspecté la livre	0.00	à	0.00
" Veaux do do	0.00	à	0.00
" Mouton avec laine la pièce	0.00	à	0.00
FOURRAGES—Foin	10.00	à	14.00
Trèfle	6.00	à	8.00
Paille d'avoine	5.00	à	7.00
do de blé	4.00	à	6.00

MARCHE DE SOREL.

Grains. Pois minot 80 à 1.00; Avoine do 36c. Sarrasin do 50 à 60c; Fleur de campagne par 100 lbs 3.00; Do Sarrasin 1.80 à 2.00; Porc frais par lb 8c; Lard salé do 9 à 10c; do par 100 lbs 7.00 à 7.50; Bœuf par lb 4 à 6c; Do par 100 lbs 4.00 à 5.00; Mouton par quatier 30 à 60c; Veau do 30 à 60c; D'Inde par couple 1.20 à 2.00; Oies do 80c à 1.20 Poules do 40 à 70c; Œufs, frais par douzaine 20c; Beurre frais la lb 15 à 17c; Do salé do 13 à 15c; Saindoux do 15 à 17c; Sucre d'érable la lb 10 à 12c; Miel do 12½c; choux pomme 5 à 8c; Ognons par minot 1.00 à 1.20; Patates par poche 50 à 60c; Paille par 100 bottes 3.00 à 4.00; Foin do 6.00 à 8.00.

Marché de Beauharnois.

Recoupe [gru] 1.25; Son 100, 1.00; Farine de blé 100 lbs $2.80; 2 90; Avoine do 3.00; Sarrasin do 1.00. Grains, Blé minot 1.25; Pois do 83 à 85c; Orge do 50c; Sarrasin do 40 à 45c; Blé-d'inde do 1.60; Mil do 3.00; Avoine 40 lbs, 36c. Lièvres couple 25c. Œufs la doz. 20c Fourrages, mil 10.00 Trèfle 8.50; Paille d'avoine 3.00 Do deblé 2 00 à 2.50.

Marché de St. Hyacinthe.

Farine en quart.—Superfine Extra $7.50 à 7.75; superfine No. 1, 5 50 à 6.60; do forté No. 2, 6.00 à 6.20; Recoupe (gru) 1.40 à 1.50; Son 100 lbs 1.10 à 1.2 ; Farine de blé par 100 lbs, 3.20 à 4.00; Avoine do 4.00 à 4.50; Grains, Blé par minot 1.50 à 1.60; Pois do 80c; Orge 50c; Sarrasin 50 à 60c; Blé-d'inde do 80c; Lin do 1.20; Mil do 2.75; Avoine 32 lbs, 32c; Bœuf No. 1, par 100 lbs, 7.00 à 8.00; do no. 2, 6.00 à 7.00; do no. 3, 5.00 à 6.00; do la lb 9 à 10c; Veau do 8 à 9c; Lard frais, 100 lbs 6.00 à 7.00; do la lb 8 à 9c; do salé 100 lbs, 7.00 à 8.00; do la lb 9 à 10c; Volailles, Dindes par couple 1 50 à 1.60; Oies do 1.20 1.40; Canards do 60c; Poules do 40 à 50c; Pigeons do 18c. Gibier, Perdrix couple 50; à 60c Légumes, Patates minot, 50c; Ognons do 1.00 Choux de Siam do 5 c; Choux pomme 12 à 15c; Céleri pied 15c. Beurre frais la lb 18 à 20c do; salé do 15 à 18c; Fruits, Pommes quart. 4.00 à 4.50. Œufs la doz. 20 à 25c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel do 10c; Saindoux do 18c; Suif do 10c; Laine 40c. Bois, Erable par corde 4.50; Merisier do 4.00; Hêtre 3.75; Bois franc mêlé 3.50; Do moux 3.00; Epinette rouge 3.25. Peaux de bœuf la lb 7c Veau 9 à 10c. Fourrage, mil 9.00 à 10.00; Trèfle 8.00 Paille d'avoine 2.00; Do de blé 2.00.

Marché de Joliette.

Farine.—de blé par 100 lbs $3.50; Sarrasin 2.00; Seigle 2.00 Grains —Pois, minot 80c à 1.00; Sarrasin do 67c; Blé-d'Inde do 60c Lin do 1.00 Avoine 32 lbs, 32 à 34c. Viande Bœuf No. 1 1 0 lbs 5 00; Lard frais 100 lbs 6.50 à 7.00; Do la lb 9 à 10c; Do salé la lb 10c; Jambons frais do 10c. Volailles, Dindes couple 1.20 à 1.60; Oies 80c à 1.00; Poules 40 à 52c. Poisson. Anguille fraîche couple 18c. Légumes, Patates minot 21 à 25c; Choux pomme 5 à 8c. Beurre frais la lb 18c; do salé 13 à 15c; Œufs par doz 25c; Sucre d'érable la lb 12 à 13c; Saindoux 15c. Bois, Erable, par corde 3 50; Merisier 3.00; Hêtre 2.00; Bois franc mêlé 2.50; do Moux 2.00; Epinette rouge 2.50. Peaux Bœuf la lb 7c. Fourrages, Mil 8.00 à 8.50; Trèfle 6.00 à 7.00; Paille do d'avoine 4.00.

Aux Secrétaires-Trésoriers des Sociétés d'Agriculture de Comté.

CES Messieurs obligeraient les propriétaires de la *Semaine* en envoyant de suite leurs ordres pour GRANDES AFFICHES et autres imprimés nécessaires pour leurs EXPOSITIONS afin de les avoir en temps désirable, vû que l'on en a reçu déjà un grand nombre.

On voudra bien être précis sur le NOMBRE REQUIS et sur la GRANDEUR VOULUE de l'AFFICHE.

Ateliers Typographiques de la *Semaine*.

Montréal, 20 Février, 1872.