

VENTE IMPORTANTE

DE

MOUTONS PURS LEICESTER.

M. JOSEPH BOILEAU

DE

ST. PHILIPPE, COMTE DE LAPRAIRIE

Si bien connu du Public comme Éleveur de la superbe race de Moutons Leicester, s'est décidé vù ses occupations qui ne lui permettent pas de continuer d'une manière convenable l'élevage de moutons, de vendre par ENCAN PUBLIC, le

18 OCTOBRE PROCHAIN

à sa résidence à St. Philippe son Stock de Moutons.

Plusieurs de ces Moutons ont obtenu des premiers Prix aux grandes Expositions Provinciales du Haut-Canada et qui ont été achetés de Messieurs Christopher Walker et John Snell, bien connus comme Premiers Éleveurs du Haut-Canada; ce qui pourra être constaté à la satisfaction des acheteurs par des certificats établissant ou ces moutons ont été achetés et quels prix ils ont obtenus en Haut-Canada.

Plusieurs de ces Moutons ont aussi obtenu des Prix à la dernière Exposition Provinciale de Montréal, dans la classe des Pura Leicester, dont un premier prix pour un bélier d'un an.

M. Boileau ayant aussi acheté de M. James Russell, de Richemond, Haut-Canada, un magnifique bélier Cotswold qui a obtenu le deuxième prix à la grande Exposition Provinciale qui a eu lieu à London, en automne dernier, plusieurs beaux croisés de cet excellent bélier seront aussi offerts en vente.

Le Stock est ainsi réparti:—

4 Béliers Leicester,

20 Brebis "

5 Béliers Croisés,

20 Brebis "

Les conditions de la vente seront comme suit: Au-dessous de quinze plastres comptant; quinze plastres et au-dessus, six mois de crédit avec billets approuvés.

Il sera donné de plus la facilité à l'acheteur de donner son billet pour dix-huit mois en payant tout le sixième mois pour les autres six mois seulement.

29 Septembre.

COLLEGE VETERINAIRE DE MONTREAL

ETABLIS EN 1866.

En rapport avec la Faculté Médicale de l'Université McGill, sous le patronage du Conseil d'Agriculture, P. Q.

COURS . . . 1870—71.

Les Classes s'ouvriront MERCREDI, le 12 Octobre.

Pour les particularités s'adresser à

D. McEACHRAN,

679, Rue Craig.

GEO. LECLÈRE, M.D.,

Secrétaire.

Montréal, 10 Sept.—m

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DUVERNAY, FRERES

No. 16, RUE ST. VINCENT MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fail spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 13 Octobre 1870.

PRODUITS.	Montréal.		St. Jean		St. Hya- cintre.		Joliette		BEAU- HARNAIS.		TROIS- RIVIÈRES.		Sorel.		Quebec.	
	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A
<b>FARINE EN QUART—</b>																
Supérieure Extra.....	6 40	6 50	0	0	7 75	7 50	8	8	2 80	2 80	5 75	6	7	7	6 24	6 4
Extra.....	5 80	5 90	6 25	6 75	7 75	7 50	7 75	7 75	2 80	2 80	5 25	5 50	6 75	6 75	6 74	6 74
de Godt.....	5 25	5 30	5 35	5 50	6 30	6 30	6 30	6 30	1 90	2 00	5 25	5 50	6 75	6 75	4 80	4 94
do do forte.....	5 80	6 25	5 50	5 90	6 65	6 75	6 50	6 50	1 90	2 00	5 25	5 50	6 0	6 75	6 75	6 75
do No. 2.....	4 85	4 95	4 74	5	4 50	4 50	4 50	4 50	1 75	1 75	5 25	5 50	6 2	6 75	4 4	4 8
Recoupe (Gr.).....	2 80	3 25	1	1 25	3 50	3 50	3 50	3 50	2 80	2 80	5 25	5 50	6 0	6 75	6 75	6 75
Son, 100 lb.....	80	85	1	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	2 80	2 80	5 25	5 50	6 0	6 75	6 75	6 75
<b>FARINE—de Blé—poche</b>																
Avoine.....200 lbs.	2 60	2 65	2 90	3	3	3	3	3	2	2 10	1 25	1 50	3 80	3 80	3 80	3 80
" Blé-d'Inde.....	2 25	2 30	2 75	3	3	3	3	3	2 60	2 60	2 50	3	3 80	3 80	3 80	3 80
" Sarasin.....	2 20	2 30	2 30	2 2	2 2	2 50	1 40	1 54	1 40	1 40	1 60	1 90	1 75	2	2	2
" Sarasin.....	2 60	1 70	80	90	1 20	1 20	1 20	1 20	1 40	1 40	1 60	1 90	1 75	2	2	2
" Sarasin.....	1 10	1 10	70	90	1 20	1 20	1 20	1 20	1 40	1 40	1 60	1 90	1 75	2	2	2
<b>Grains moulus mélangés.</b>																
<b>GRAINS ET GRAINES—</b>																
Blé.....minut	1	1 15	1	1 25	1 25	1 50	1 50	1 50	2 50	2 60	1	1 10	1	1	1	1
Pois.....	75	80	75	85	70	80	80	80	1 20	1 20	80	80	80	80	80	80
Orge.....	67	72	60	60	60	60	60	60	70	75	50	60	60	60	60	60
Seigle.....	0	0	45	60	60	60	60	60	70	75	50	60	60	60	60	60
Sarasin.....	0 75	60	45	60	60	60	60	60	70	75	50	60	60	60	60	60
Blé d'Inde.....	1 60	1 65	1 31	1 50	1 25	1 30	1 30	1 30	1 50	1 60	1 50	1 60	1 50	1 60	1 50	1 60
Mil.....	2 55	3	4	4 50	4	4	4	4	3 50	4	2	2	2	2	2	2
Tréfle, lb.....	17	12	14	14	50	50	50	50	20	20	25	30	30	30	30	30
Avoine.....32 lb	40	45	40	45	40	40	40	40	45	45	30	35	35	35	35	35
<b>VIANDES—</b>																
Bœuf No. 1.....100 lb	6 50	6 50	6	9	9	9	9	9	6	6 50	6 50	7	6 50	7	7	8
do 2.....	6 50	6 50	5 50	9	9	9	9	9	5 50	6	5 50	6 25	6	6	6	7
do 3.....	6 50	6 50	5 50	9	9	9	9	9	5 50	6	5 50	6 25	6	6	6	7
do la livre.....	0 8	10	6	10	8	8	8	8	10	12	7	9	5	10	0 6	12
Veau.....lb	0 7	8	8	8	8	8	8	8	6	7	10	10	10	10	0 8	8
Mouton.....	10	10	8	10	8	8	8	8	50	60	10	10	10	10	0 7	9
Agneau quartier.....	40	80	80	80	80	80	80	80	40	50	50	75	60	70	25	30
Lard frais, 100 lb.....	9 50	10	8	9	8	9	9	9	9	10	9	10	9	10	9	10
do de la livre.....	12	13	13	15	15	15	15	15	13	14	12	13	15	15	12	12
do de salé, 100 lb.....	13	14	14	15	15	15	15	15	14	15	12	13	15	15	10	12
do de la livre.....	13	14	14	15	15	15	15	15	14	15	12	13	15	15	10	12
Jambons.....	15	15	15	20	20	20	20	20	15	17	18	18	15	15	2	11
<b>VOILAIRES—</b>																
Dindes.....couple	1	1 20	1 60	2	1 25	3	3	3	2	70	1 60	1 90	1	1	1 26	1
Oies.....	1	1	1	1 10	60	80	80	80	1 40	1 60	80	1	80	80	20	60
Canards.....	40	40	45	50	50	50	50	50	60	65	25	60	50	50	70	70
Poules.....	60	60	40	45	40	40	40	40	60	67	45	50	60	60	25	34
Poulets.....	40	50	20	35	30	30	30	30	25	30	25	25	50	50	20	25
Pigeons.....	20	25	10	15	20	20	20	20	30	32	20	20	20	20	20	25
<b>GIBIER—</b>																
Canards sauvage couple	33	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	50	50	50	60	60
Canards.....	33	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	50	50	50	60	60
Plevriers.....Doz.	1	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20
Perris.....	40	50	60	60	60	60	60	60	74	80	40	44	50	50	60	60
Becasses.....couple	50	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Becassines.....Doz.	1	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60
Coqs de Bruyère.....	1	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60
Tourtes.....	1	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60
Lievres.....lb	20	20	15	20	10	10	10	10	15	20	12	20	25	30	20	20
Original.....	13	13	14	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10	10	10	10
<b>POISSON—</b>																
Morue sèche.....lb	5	4	6	7	7	7	7	7	0 6	0 7	0	5	6	5	5	5
Saumon fumé...p. lb	25	4	4	10	10	10	10	10	15	15	15	15	10	10	10	10
Saumon.....	15	8	10	10	10	10	10	10	10	15	10	10	10	10	10	10
Truite.....pièce	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Anguille fraîche.....couple	25	30	20	30	30	30	30	30	25	30	25	30	25	30	25	30
Doré.....Rt.	40	74	45	40	25	30	30	30	80	1 60	33	30	40	40	50	50
<b>LÉGUMES—</b>																
Pommes.....mt. lb	2 50	1	1 20	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 40	45	70	80	40	40	40	40
Panets.....	60	0	1	25	30	30	30	30	1 40	45	70	80	40	40	40	40
Carottes.....pout	10	0	35	50	50	50	50	50	25	25	30	40	40	40	40	40
Betteraves.....	6 50	0	60	50	50	50	50	50	25	25	30	40	40	40	40	40
Navets.....	8	0 10	40	50	50	50	50	50	25	25	30	40	40	40	40	40
Choux de Siam.....	0	0	40	50	50	50	50	50	25	25	30	40	40	40	40	40
Choux.....pomme	0	0	10	15	12	12	12	12	10	12	8	10	5	5	8	8
Laitue.....	2	0 5	10	12	12	12	12	12	8	8	5	20	5	5	8	8
Céleri, pied.....	5	7	12	12	12	12	12	12	5	5	6					