

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

B. Hill

LA SEMAINE AGRICOLE



Cultivateurs, Correspondez avec nous !

Ecrire pour le laboureur c'est faire l'aumône aux pauvres

VOL. IV

MONTRÉAL, VENDREDI, 1ER MARS 1872.

No. 38

SOMMAIRE du No. 33—1er Mars 1872.

Agronomie.	
TOURBE	333
Notes de la Semaine.	
COUCHES	334
LES ŒUFS PENDANT L'HIVER	335
COMMENT ELEVER LES VACHES LAITIÈRES.....	335
TRAITEMENT DE LA PETITE VÉROLE.....	335
LE CHARBON ANGLAIS	335
CONCOURS GÉNÉRAL D'ANIMAUX GRAS A NÈVERS.....	336
PRÉCEPTES A SUIVRE POUR LA CONSERVATION DE LA SANTÉ SELON LA CONSTITUTION, L'ÂGE ET LA RAISON.....	336
CUISINE.....	337
Hygiène.	
RÉGULARITÉ DANS LES REPAS.....	338
Recettes Utiles.	
REMÈDE CONTRE LA COQUELUCHE.....	338
Illustration.	
Dorkings gris argentés.....	336
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE	339

Tourbe.

La tourbe devra tôt ou tard jouer un rôle immense dans l'économie. A part l'utilité qu'elle peut avoir comme engrais, elle en aura un plus grand encore comme combustible. Dans un pays aussi froid qu'est le Canada où l'on a mis tant de persistance à détruire inconsidérément les forêts, il nous faudra employer cette matière qui a bien son mérite.

La tourbe est une matière brune ou noirâtre, spongieuse, formée par l'accumulation de certaines plantes qui croissent en abondance dans les marais. Elle brûle avec une flamme plus ou moins vive, et en répandant une odeur désagréable et une fumée qui ont une certaine analogie avec celles des herbes sèches. Les cendres sont légères et, répandues sur les champs, elles les fertilisent.

Les eaux accumulées dans les lieux bas nourrissent une grande quantité de végétaux d'une substance pulpeuse, tendre et spongieuse, et par conséquent, d'une très facile décomposition. Ces végétaux, mourant en partie pendant l'hiver, tombent au fond de l'eau, où ils vont former une couche mince ; l'année suivante, une nouvelle couche vient s'ajouter à celle-

ci, et ces végétaux se trouvent soumis aux lois des décompositions chimiques. Il en résulte une matière d'autant plus compacte et homogène, qu'elle est déposée depuis plus longtemps ; la qualité de la tourbe varie avec la nature des végétaux qui entrent dans sa composition.

Les tourbes de cette espèce sont très communes dans les lieux bas et marécageux. Et c'est de celles qu'on peut utiliser en Canada. Elles présentent quelquefois des isles flottantes, et sont souvent assez épaisses.

Comme combustible, la tourbe est très précieuse, quoiqu'elle soit sous ce rapport moins avantageuse que le bois et le charbon de terre.

Pour ce qui regarde l'exploitation des tourbières, nous extrayons ce qui suit d'un article de M. Jean Renier, article publié dans l'*Encyclopédie moderne*.

“ On distingue généralement trois sortes de tourbes : la tourbe mousseuse, qui est d'un brin clair et entièrement formée de débris de végétaux, parmi lesquels on reconnaît facilement des tiges de roseaux, de joncs et de toutes les plantes aquatiques entremêlées les unes dans les autres ; la tourbe moyenne, qui est d'un brun plus foncé, et dans laquelle on n'aperçoit presque plus de débris de végétaux ; la tourbe noire, beaucoup plus compacte que les précédentes, et dans laquelle on n'observe plus de vestiges de végétaux. Ces trois variétés se trouvent d'ailleurs souvent au même endroit et naturellement disposées de manière que la tourbe mousseuse se rencontre à la partie supérieure du banc, la tourbe moyenne au milieu de son épaisseur, et la tourbe noire à sa partie inférieure.

On exploite la tourbe au printemps, sous forme de briquettes. On l'expose à l'air pendant l'été souvent pour la dessécher ; cette dessiccation lui fait éprouver une perte considérable en poids et en volume.

Il y a plusieurs procédés d'exploitation. Lorsqu'il est possible d'assécher les

travaux, soit au moyen de rigoles d'écoulement qui conduisent les eaux dans un point du voisinage, soit au moyen de pompes ou de machines hydrauliques quelconques, on se trouve dans les circonstances les plus avantageuses, dans ce cas on exploite le banc de tourbe au moyen d'un fossé auquel on donne d'abord 10 à 12 pieds de largeur, que l'on ouvre au bas de la vallée tourbière et que l'on élargit successivement par l'enlèvement de la tourbe, en commençant par la partie supérieure du banc, au moyen de gradins que l'on descend au fur et à mesure. Avant d'attaquer le banc de tourbe, on commence par ôter la couche de terre végétale ou le limon qui le recouvre. On enlève la tourbe à l'aide d'une bêche dont le fer a 22 pouces de long sur 6 de large et est armé à sa partie tranchante d'un aileron formant avec lui une équerre ou angle. Cette bêche coupe donc sur deux faces, de sorte que les pelletées de tourbe se trouvant détachées presque entièrement se laissent facilement enlever, en même temps qu'elle forme des briquettes qui sont ensuite transportés sur une aire sèche et plane.

Lorsque l'assèchement est impossible, ce qui a lieu quand les eaux sont trop abondantes pour être enlevées à l'aide de machines, et qu'on ne peut pas les faire écouler par des fossés, on peut être obligé d'avoir recours à deux procédés différents, suivant que la tourbe se présente à l'état solide ou à l'état de boue. Dans le premier cas l'exploitation se fait sous l'eau au moyen d'une bêche qui diffère de celle dont nous avons parlé, en ce que le manche en est beaucoup plus grand et son fer, qui a aussi plus de hauteur, est muni de deux ailerons, situés de chaque côté. Cet instrument est manœuvré par un ouvrier placé dans un batelet.

Lorsque la tourbe se trouve à l'état de boue, l'extraction se fait au moyen de dragues semblables à celles qui sont employées pour le curage des rivières.

Ce dernier procédé doit nécessairement se terminer par un moulage qui

se fait dans des moules semblables à ceux qui servent à la confection des briques, ou plus simplement en établissant tout près de la tourbière, un bassin comme en font les maçons pour faire le mortier. C'est dans ce bassin qu'on verse la tourbe molle, en la brassant convenablement, en ayant soin d'y ajouter de l'eau, si la tourbe est trop épaisse. Lorsqu'il est entièrement plain on y abandonne la tourbe à elle-même jusqu'à ce qu'elle ait atteint une certaine consistance, alors on l'égalise et on la tasse avec des pelles. Quelques jours après, lorsqu'elle commence à se dessécher, on la comprime en la piétinant plusieurs fois, et à plusieurs intervalles, jusqu'à ce qu'on ait réduit aux deux tiers l'épaisseur primitive de la couche; pour ce travail il est indispensable de se mettre aux pieds des planches de 15 pouces de largeur sur 30 pouces de longueur. On trace alors à la surface de la couche de tourbe une première série de lignes parallèles et à égales distances les unes des autres. Et une seconde série dont les lignes sont en travers des premières; leur écartement les unes des autres variant selon les dimensions que l'on donne aux briquettes; puis on divise la tourbe à la bêche. On la laisse ensuite sécher. On les empile pour achever leur dessiccation. Cette tourbe coûte plus de travaux; mais est de meilleure qualité. On emploie aussi pour la tourbe consistante des espèces de boîtes, tranchantes à la partie inférieure, et garnies en dedans de lames tranchantes qui la divisent en compartiments. On laisse tomber cette caisse, d'une certaine hauteur dans la masse de tourbe, et à chaque coup elle rapporte un grand carré, divisé en plusieurs segments.

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 1ER MARS 1872

Couches

Les couches ont pour but d'activer la végétation, de prévenir les végétaux délicats des rigueurs de l'atmosphère et de les obtenir de bon printemps. On comprend de suite qu'elle en est l'importance surtout pour ceux qui, près des marchés peuvent y vendre des primeurs toujours si appréciées. Pour ceux qui ne jardinent que pour leur usage, les couches leur procurent, outre l'amusement naturel des travaux de jardins, de véritables jouissances dans le résultat. Cependant,

pour tout dire, il ne faut pas cacher que la culture sur couches est une culture forcée et les produits obtenus de la sorte sont également des produits forcés, hors nature et ne valent jamais pour la saveur ceux qui viennent naturellement en pleine terre. Mais comme il est fort agréable et profitable de récolter les légumes avant même que la pousse des feuilles ne commence à verdir les campagnes ou d'obtenir sous certain climat des fruits qui ne mûrissent pas en pleine terre, les couches sont en définitive fort utiles, c'est d'ailleurs une chose très facile à faire.

Il y a deux sortes de couches : les *couches chaudes*, et les *couches tièdes*.

Les couches doivent faire face au levant ou Est ou au midi. On les forme ou dans des fosses murées creusées dans le sol, ou en dessus de terre.

Couches chaudes. On prend du fumier frais de cheval, on en fait des lits superposés que l'on foule en les piétinant vigoureusement jusqu'à ce qu'ils atteignent une épaisseur d'au moins deux pieds; puis sur ce fumier tassé on place un lit de terre sèche légère et fine d'à-peu-près un pied d'épaisseur. De suite la chaleur se développe fortement dans le fumier, et la terre destinée à recevoir les graines se trouve ainsi réchauffée et humectée par la vapeur de l'engrais. La chaleur du fumier s'élève quelquefois à 80° centigrades. Si dans ce moment l'on s'avisait d'ensemencer la couche, la faculté germinative des graines serait anéantie; on doit donc attendre que la chaleur soit descendue à 40 ou 35°, c'est-à-dire que la couche ait donné son *coup de feu*.

On abrite les couches chaudes contre les pluies et les intempéries de l'atmosphère en les recouvrant de chassis vitrés, lorsque ces couches sont enfoncées en terre, ou bien avec des boîtes, cadres ou coffres également vitrés, lorsque les couches sont en dessus de terre. Le cadre peut être de la grandeur qu'on veut; cependant celui qui convient mieux est de huit pieds sur cinq, ce qui exigera deux chassis de quatre pieds sur cinq. Le cadre doit s'élever au-dessus de la surface de la couche de six à huit pouces en ayant soin de lui donner une inclinaison de quelques pouces pour favoriser l'écoulement des eaux. Lorsqu'il vient de grands froids, il

pourrait se faire que les vitraux ne protégeassent pas suffisamment les semis des couches contre le froid; alors on les recouvre de feuilles sèches, de fourrage ou de paillassons. Quant aux couches à cadre on les entoure ou de fumier ou de tannée (tan usé) que l'on foule avec les pieds. Ce fumier dont on entoure les cadres et que l'on renouvelle de temps en temps lorsque le froid l'exige, pour développer autour une chaleur qui diminue dans l'intérieur de la couche, ce fumier, disons-nous, est un véritable réchaud. Toutes les fois que la température s'adoucit et que le contact de l'air ne peut nuire aux semis, on enlève les vitraux des couches pendant quelques heures; les plants y gagnent en force.

Couches tièdes. Les couches tièdes se préparent de la même manière, et avec les mêmes précautions que les couches chaudes, seulement au lieu d'employer du fumier frais d'écurie, on se sert de fumier d'étable déjà très décomposé, de feuilles sèches, de tannée, etc., qui, en fermentant, ne développe pas une chaleur intense. La chaleur se conserve d'autant moins longtemps dans une couche que le foyer de fermentation a été plus énergique. Ainsi les couches chaudes, obtenues avec des fumiers puissants, ne donnent plus de chaleur au bout de six mois, tandis que les couches tièdes se maintiennent pendant une année.

Les couches *encaissées*, c'est-à-dire faites dans des fausses, donnent une chaleur moins grande, mais plus durable que les couches *bordées*, c'est-à-dire élevées sur le sol et entourées d'un cadre.

Les couches chaudes conviennent à ceux qui veulent avoir des fruits promptement; mais les couches tièdes conviennent mieux pour semer des plantes que l'on doit conserver. Le semis en pépinière destiné à replanter pousse très vite sur une couche chaude; mais les plants sont très délicats et souvent ils ont à souffrir de la transplantation. Les plants des couches tièdes sont moins avancés que les précédents; mais ils ont sur ceux-ci l'avantage d'être robustes et de s'habituer vite à la pleine terre. En France, les couches se préparent l'hiver; en Canada, c'est généralement au commencement de Mars;

On devra augmenter les arrosages à mesure que les plantes profiteront.

Les œufs pendant l'hiver

M. L. de Vaugelas, agronome français écrit dans la *Revue d'Economie Rurale* de Paris, quelques considérations que l'on pourrait parfaitement mettre en pratique ici.

Les œufs se vendent à des prix fort élevés pendant l'hiver; cette année, ils ont atteint un chiffre énorme.

Pourquoi les poules pondent-elles peu ou pas du tout pendant l'hiver? Parcequ'il fait trop froid; les volailles mangent beaucoup, sans aucun profit, et bien, alors, il faut trouver un moyen économique de mettre les poules à l'abri du froid, pendant l'hiver et la chose n'est pas aussi difficile qu'on pourrait le supposer.

Dans toutes les fermes on laisse perdre une bien grande quantité de chaleur que l'on pourrait employer à maintenir le poulailler à une température de 15 à 18 degrés, bien suffisants pour que des poules substantiellement nourries produisent presque autant d'œufs pendant l'hiver que pendant l'été.

Ce chauffage domestique convenablement agencé peut être employé au chauffage du poulailler, pour atteindre ce but, il n'y a qu'à utiliser le plus possible la chaleur perdue et à la conduire dans le poulailler au moyen de tuyaux, comme on le fait dans les serres.

Un système fort économique consiste à mettre le poulailler en communication avec l'écurie des bêtes à cornes au moyen de tuyaux ou simplement d'un grillage; des poules placées dans ces conditions jouiraient d'une douce température et donneraient sans aucun doute une assez grande quantité d'œufs, ce qui serait agréable et productif. A quoi sert de nourrir un animal qui ne rapporte absolument rien et qui consomme une assez forte quantité d'aliments?

Il faudrait aussi utiliser la chaleur que produit la fermentation des fumiers et on sait que cette chaleur est considérable dans certains moments. Voici le moyen qui nous paraît être le meilleur. On forme, à la porte du poulailler, un tas de fumier de vache ou de cheval, le dernier a plus de chaleur; dans ce tas de fumier on place un serpenteau, ou des tuyaux quelconque en zinc, cuivre ou terre: on s'arrange de façon que le serpenteau ou les tuyaux aient le plus grand développement possible dans le tas de fumier. Ces tuyaux vont aboutir dans le poulailler et le traversant en plusieurs sens, on les remplit d'eau, et cette eau ne tarde pas à atteindre un degré assez élevé, cette eau chaude est employé non

seulement à chauffer le poulailler, mais elle peut encore servir à une foule d'usages domestiques, pour faire boire les animaux, pour leur préparer des aliments, pour prendre des bains, etc., etc.,

Nous ne saurions trop engager les habitants des campagnes à procéder comme nous venons de l'indiquer et, sans aucun doute, ils obtiendront une grande quantité d'œufs pendant l'hiver, et ces œufs frais seront bien préférables à ceux que l'on conserve avec tant de peine.

Le mode que suggère Mr. de Vaugelas nous paraît très rationnel; mais peut-être un peu coûteux; nous pensons que l'on obtiendrait une chaleur suffisante pour un poulailler en l'entourant, du moins à sa base de fumier de cheval; on peut aussi mettre le poulailler dans un coin de l'étable ou de l'écurie

Comment élever les vaches laitières

Une génisse destinée à la laiterie doit être élevée avec grand soin et de manière à lui faire développer sa croissance et ses bonnes qualités. Elle ne doit voir le taureau qu'à 15 mois. Nous devons avoir soin de ne pas la soigner trop fortement, pendant les cinq ou six premières années, car les génisses trop bien nourries sont sujettes aux inflammations du pis vers la fin de leur terme, ce qui détruirait une partie de ces organes nécessaires à la sécrétion du lait. Comme il y a toujours plus ou moins d'inflammation dans les premiers temps de lactation, les jeunes génisses doivent toujours être traitées aussi complètement que possible, au moins trois fois par jour, et leur nourriture doit être légère avec suffisamment d'eau, jusqu'à ce que la fièvre soit terminée, temps où il convient de leur donner un régime plus libéral. Dans les premiers temps de lactation des vaches, le surplus de la nourriture s'assimile au lait, alors la nourriture doit être bonne et plus abondante, parce que non seulement la nature le demande; mais la qualité du lait est meilleure. On doit s'appliquer surtout à leur donner une nourriture qui produit une abondante quantité de lait et non celle qui ne fait qu'engraisser les vaches.

Traitement de la petite vérole.

Un correspondant de la *Gazette de Cincinnati* reconnaît l'efficacité du traitement suivant pour la petite vérole:

Prendre de l'orge ordinaire et la faire bouillir dans de l'eau jusqu'à parfaite cuisson; filtrer l'eau et la

boire chaque jour en y ajoutant 15 grains de salpêtre, continuer cette boisson jusqu'à ce que les boutons apparaissent sur la peau, environ trois jours après la fièvre. L'effet de cette boisson est d'arrêter court le développement de la fièvre.

Arrêter l'usage de cette boisson et prendre ensuite du bon vin coupé avec de l'eau et du sucre blanc, cette boisson stimule l'action du sang et efface les grains de petite vérole.

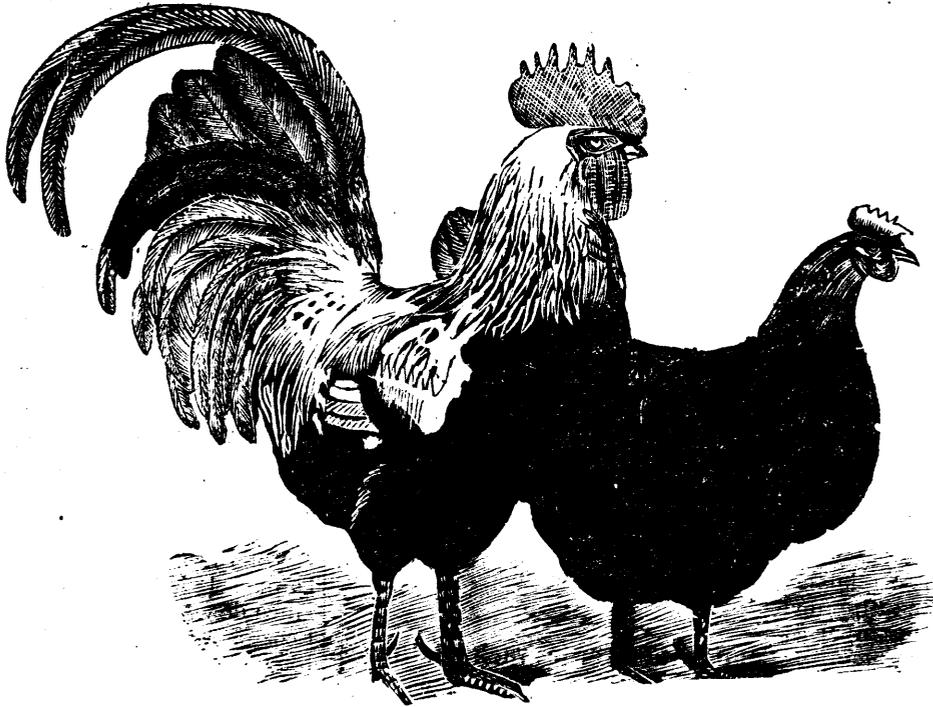
L'usage du vin, de l'eau et du sucre doit commencer aussitôt que les boutons commencent à paraître sur la peau.

Ne pas prendre d'autre médecine et garder la diète. Ce mode de traitement est celui pratiqué par le célèbre irlandais Dixon, et a été employé dans de nombreux cas avec succès dans le pays.

Voici le produit des pêcheries pour l'année 1871 pour chacune des provinces de la Puissance: Nouvelle-Ecosse, \$,100,000, N-Brunswick, \$1,185,000, Québec, 1,100,000, Ontario, 193,500; forment un total de \$7,578,500.

Le Charbon Anglais.

Les commissaires chargés il y a quatre ou cinq ans de s'enquérir du temps qui devra s'écouler avant l'épuisément du charbon anglais, dit le *Times* d'Ottawa, ont publié le premier volume de leur rapport. Ils estiment à 146,480,000,000 de tonneaux la quantité de charbon qu'il reste encore probablement à extraire dans la Grande-Bretagne, et qui doit suffire, d'après certains calculs, à approvisionner le pays durant 226 ans. Ils ont constaté que l'exploitation du charbon peut se faire avec avantage jusqu'à une profondeur de 4,000 pieds. Laisant de côté les veines épaisses de moins d'un pouce, la quantité de charbon qui n'a pas encore été tirée des mines en voie d'exploitation, s'élève à 90,297,000,000 de tonneaux, et l'on croit que les veines situées plus bas que 4,000 pieds, fournissent une quantité additionnelle de 7,320,000,000 de tonneaux de charbon. Les lits qui s'étendent sous les dernières couches de rocher, en donneront, suivant toutes conjectures, 56,293,000,000 de tonneaux. En outre, on donne cours à une théorie suivant laquelle le charbon existe à 1,200 pieds au-dessous des montagnes de craie de l'Angleterre, et, bien qu'elle ait été combattue par feu sir Roderick I. Murchison, cette théorie a été adoptée par le commissaire auquel on avait confié le soin d'examiner les lieux. Le rapport des commissaires signale avec sévérité le fait que 10 à 40 par cent du charbon brut extrait des mines, sont perdus sans retour faute de précaution.



Dorkings gris argentés.

Cette espèce de volaille prend son nom de la ville de Dorking, dans le Comté de Surrey, en Angleterre, où elle a originé. Elle est grasse, bien faite, le corps large et dodu ; elle a les pattes et le cou courts, sa crête est simple, quelquefois double. Un des points distinctifs de l'espèce est de posséder cinq ergots ; ce cinquième ergot se trouve au dessus de l'ergot de derrière, il doit être très long, égal et pointer comme un éperon vers le corps de l'animal ; la poule porte également cet ergot. La dorking est sédentaire, bonne pondeuse, bonne couveuse, sa chair est délicate et savoureuse et à l'exception de la Houdan, c'est la meilleure volaille de table que nous connaissons.

Nous croyons que des volailles provenant d'un croisement entre les Houdans et les Dorkings, seraient *ne plus ultra* des oiseaux de table.

Concours général d'animaux gras à Nevers.

Le concours qui aura lieu à Nevers au commencement du mois de Février, n'ayant été arrêté que tardivement, le temps a manqué pour préparer des animaux exceptionnels, et des lors beaucoup d'éleveurs, qui n'exposent pas habituellement, pourront présenter leurs animaux avec chance de succès sans craindre une concurrence trop redoutable. Aussi cette exhibition s'annonce-t-elle comme devant être au

moins aussi nombreuse que les précédentes.

Pour stimuler le zèle des éleveurs, la Société départementale d'agriculture a décidé, dans sa réunion du 30 Décembre, qu'outre les primes en argent portées au programme, des médailles seraient distribuées en même quantité qu'au concours de 1870.

De plus, une médaille d'or grand modèle, accordée par la Société des agriculteurs de France, sera attribuée à titre de prix d'honneur à l'animal le plus remarquable du concours.

Après avoir ainsi complété les primes à décerner, la Société d'agriculture s'est préoccupée de la situation de divers départements ravagés par la peste bovine. Elle a en conséquence exclu du concours tous animaux provenant de contrées infestées, et prescrit toutes mesures préservatrices relatives au transport et à l'admission des animaux étrangers au département de la Nièvre.

Nota.— Ne pourront être présentés au concours tous animaux provenant des localités où sévit le typhus. Chaque exposant est responsable de tous dommages et intérêts par suite du préjudice causé pour infraction à ladite prescription, ainsi que par l'importation d'animaux infectés. — Les exposants seront tenus de faire désinfecter au départ les Wagons destinés au transport de leurs animaux et d'en justifier par un certificat du commissaire de surveillance de la gare expéditrice et, à son défaut, par le chef de gare.

Préceptes à suivre pour la conservation de la santé selon la constitution, l'âge et la raison.

Si les lecteurs de la *Semaine Agricole* veulent vivre vieux et ne pas recourir aux soins des médecins ils n'auront qu'à suivre les avis suivants que nous nous empressons de leur communiquer.

Préceptes utiles à la conservation de la santé selon la constitution, l'âge et la raison.

L'alimentation ne doit pas être uniforme. On a besoin de varier les substances qu'on livre à son estomac, afin qu'il s'habitue à leurs diverses impressions, mais on ne doit point user à chaque repas d'une grande variété de mets.

Les mets qui excitent immodérément l'appétit ruinent les meilleurs constitutions.

Gardé trop longtemps, le meilleur pain s'altère. Le pain chaud est indigeste. Le pain bis est moins nourrissant que le pain blanc ; celui qui contient du son moisit promptement. Le pain de froment est meilleur.

Les aliments tirés du règne animal sont plus nourrissants que les autres. La chair de poisson est moins nourrissante. La viande des jeunes animaux contient moins de sucs nutritifs que celle de l'animal parvenu à son entier développement.

Les aliments féculents sont de faci-

le digestion, nourrissent beaucoup : combinés avec une certaine quantité de viande, ils forment une excellente nourriture. Les végétaux herbacés sont peu nutritifs. Les fruits le sont moins encore : on doit s'en abstenir, lorsqu'ils ne sont pas bien mûrs.

L'eau est le meilleur dissolvant ; celle des fleuves ou des rivières est la plus convenable à l'usage alimentaire.

On peut faire plusieurs repas dans la journée ; mais avant d'en commencer un autre, il faut toujours attendre que la digestion des repas précédents soit faite, et pour cela, quatre heures, au moins, sont nécessaires. Les enfants doivent manger plus souvent que les adultes et les vieillards, parce qu'ils ont besoin de croître tandis que les autres n'ont qu'à réparer les pertes qu'ils ont faites.

Que tout changement d'alimentation ne se fasse que graduellement : des aliments peu sains, mais auxquels l'estomac est habitué sont souvent préférables à une nourriture plus salubre dont on n'a pas l'habitude.

Le vieillard fera plusieurs repas dans la journée, ne fatiguera pas son estomac. Un seul repas par jour expose à de fréquentes indigestions. C'est à la vieillesse que les excès dans les aliments et les liqueurs fortes sont surtout nuisibles.

Celui qui est doué d'une forte constitution n'a pas toujours un bon estomac. Lorsque l'on ne ressent pas des besoins irréguliers qui indiquent une grande sensibilité de l'estomac, ou de l'aversion pour les aliments, ce qui annonce de l'inertie dans cet organe ; lorsque l'on respire facilement, que l'on n'a ni colique, ni horborygmes, on est en état de bien digérer.

L'homme robuste doit prendre des aliments tenaces, qui excitent les organes de la digestion, stimulent et soutiennent l'organisation.

Le régime des personnes robustes doit être très-varié ; sans se livrer à des excès, elles doivent changer fréquemment leur manière de vivre.

La nourriture des sujets faibles, infirmes, valétudinaires, doit être substantielle, légère, prise en petite quantité plusieurs fois le jour. Les végétaux féculents ne leur conviennent pas. Point de substances grasses, visqueuses, pesantes.

La nourriture animale convient dans le nord, et pendant les saisons froides. Les habitants des pays chauds se trouvent mieux des substances végétales : régime mixte dans les climats tempérés.

En hiver, on peut faire usage d'aliments forts, excitants, qui exigent une forte action de l'estomac, de boissons stimulantes. Dans cette saison, les forces digestives ont leur plus grande énergie : l'estomac doit être fortement exercé, afin de pouvoir donner aux autres organes la force

de résister à l'impression du froid : on dort et l'on mange plus que dans les autres saisons. Aussi, à la fin de l'hiver, doit-on se mettre un peu à la diète, car la surabondance du sang à cette époque, dispose aux inflammations pour le printemps.

Le printemps est la saison de la végétation. Le sang, déjà en excès, circule avec plus d'activité. On doit diminuer sa nourriture : user, de préférence, des aliments végétaux, boire moins de vin qu'en hiver, qu'il soit plus léger et mêlé d'eau. Les constitutions sanguines sont les plus exposées aux inflammations à cette époque.

L'été active le système veineux, la sécrétion de la bile. C'est alors que l'on doit faire usage des viandes blanches, de la chair des jeunes animaux, de légumes et de fruits, ne boire que peu de vin mêlé à de l'eau fraîche, user des assaisonnements avec modération. Les aliments compactes, les viandes grasses et visqueuses, les exercices violents sont très nuisibles pendant la grande chaleur. Un usage modéré de fruits et les boissons rafraîchissantes sont de la plus grande utilité.

L'automne est accompagné de changements brusques de température. Aux approches de l'hiver, il faut revenir peu à peu à l'usage des viandes, à une alimentation et aux boissons toniques ; user encore des végétaux, surtout si l'été a été chaud. Que les vêtements soient plus chauds vers la fin de l'automne. Enfin, suivant l'irrégularité des saisons, il faut observer les préceptes précédents. Souvent on est obligé, le même jour, de laisser des habits légers pour en prendre de plus chauds ; que la nourriture soit également appropriée à l'état atmosphérique.

Les personnes d'un tempérament sanguin, bilieux ne doivent user de viandes que modérément. Les végétaux leur conviennent beaucoup mieux. La vie de l'homme sanguin doit être variée, et s'il n'a pas des dispositions marquées pour la pléthore (disposition à devenir trop gras) il peut faire usage de tous les aliments et de toutes les boissons.

Celui chez qui le sang surabonde, doit prendre des aliments peu nourrissants, des boissons rafraîchissantes : qu'il s'abstienne de vin pur, de liqueurs, de café ; les viandes blanches, les herbes potagères, les fruits doivent faire la base de son régime. Si l'on est pléthorique, il faut éviter les aliments succulents, gras, huileux, assaisonnés : ne boire que peu de vin, ou mêlé à beaucoup d'eau.

Le sujet nerveux s'abstiendra d'aliments visqueux, de légumes farineux de pâtes non fermentées, de mets d'une digestion difficile, d'assaisonnements excitants : qu'il mange du pain bien levé, bien cuit, des viandes blan-

ches, gélatineuses, telle que le veau, l'agneau, la poule, le poulet, des herbes, des fruits, qu'il boive un vin léger ; de la petite bière ou un cidre bien préparé, peu chargé, point de viandes noires, bœuf, pigeon, gibier, etc., pas de poissons de mer, de coquillages surtout, pas de viandes salées, fumées, etc.

Les lymphatiques ne doivent pas beaucoup se nourrir de végétaux ; les plantes réputées antiscorbutiques, diurétiques, leur conviennent : point d'aliments gras, visqueux ou provenant des jeunes animaux, pas de poisson ; pas de farineux, de légumes féculents ; qu'ils mangent des viandes riches en fibrine ; du bœuf, du mouton, du gibier, etc. ; qu'ils usent, sans excès, de vin généreux, de liqueurs spiritueuses et d'assaisonnements.

Peu de viandes aux enfants et aux jeunes gens ; les légumes, les racines, les herbes, les fruits leur conviennent ; un vin léger, trempé, mais peu de boissons spiritueuses. A mesure que la vie s'avance, il faut une nourriture plus tonique, plus réparatrice.

Dans la vieillesse, éviter les liqueurs fortes, les épices, l'abus de la table, manger peu surtout le soir : peu de viandes noires, pain bien cuit, végétaux nourrissants, vin vieux et généreux pris modérément ; point d'aliments gras, farineux, pesants.

L'éducation que l'on donne aux femmes les fait différer presque entièrement de l'homme. D'une constitution plus faible, plus irritable, elles ont toujours à craindre les maladies nerveuses. Leur régime se rapproche de celui de la jeunesse. Point d'aliments difficiles à digérer, pas de stimulants, d'épices, de café, de liqueurs, mais des viandes blanches, des végétaux, etc.

La femme qui mène une vie active, dont le physique et le moral se rapprochent de l'homme, doit suivre le régime qui a été indiqué pour celui-ci, sauf les précautions qu'exigent les différents états qui sont particuliers à son sexe. La vieillesse est plus hâtive chez les femmes, mais les progrès en sont plus lents.

Cuisine.

Majonnaise.—Mettez un jaune d'œuf cru dans une petite terrine, avec un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron ; remuez continuellement pendant que vous y versez deux cuillerées d'huile d'olive ; ajoutez un peu de vinaigre à mesure que votre sauce s'épaissit et versez avec le poisson ou la volaille.

Lièvre en civet.—Après avoir dépouillé le lièvre, recueillez-en le sang, coupez le lièvre en morceaux ; faites-le passer dans du beurre chaud, avec

quelques lardons et le foie de l'animal; ajoutez une pincée de farine, un verre de vin blanc, le sang, le foie qui a été pilé, un bouquet garni, des petits oignons ou des champignons. A défaut de vin blanc, employez du vin rouge ou du vinaigre.

Rognons sautés.— Mettez un morceau de beurre dans une poêle sur un feu vif; lorsqu'il est bien chaud, jetez-y votre rognon que vous avez coupé en tranches minces avec du persil, échalottes hachées, sel, poivre, et des champignons cuits précédemment; faites-les sauter; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les; mettez dans votre poêle une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc ou du vinaigre et deux cuillerées de bouillon, ajoutez un morceau de bon beurre et un jus de citron.

Saumon à la mayonnaise.— Prenez des filets (parties charnues) de saumon dont vous retirez les peaux et que vous parez; faites-les mariner avec sel, poivre, huile et vinaigre; dressez vos filets en couronnes sur un plat avec un cordon d'œufs durs, des filets d'anchois, de cornichons et de câpres, et versez au milieu une mayonnaise ou une provençale.

Morue à la Provençale.— Faites cuire votre morue à l'eau; après l'avoir égouttée, posez-la sur le plat que vous devez servir et au fond duquel vous avez mis de l'échalotte, ail, persil et ciboule hachés, poivre et deux cuillerées d'huile, un peu de beurre. Mettez pardessus votre morue le même assaisonnement; saupoudrez de chapelure (croûtes de pain râpées) et faites cuire doucement dans un fourneau.

Œufs pochés.— Faites bouillir de l'eau dans une casserole, avec un peu de vinaigre et de sel; lorsque votre eau bout retirez la casserole et posez-la sur le bord du fourneau pour casser vos œufs. Versez doucement vos œufs dans l'eau en prenant garde de les endommager; laissez-les prendre, retirez-les de l'eau avec une écumoire, faites-les égoutter et dressez-les sur un plat en mettant un peu de jus et de poivre sur chaque œuf. Vous pouvez aussi les servir sur de la chicorée, de l'oseille, etc. On s'en sert aussi pour des garnitures.

Œufs au beurre noir.— Mettez du beurre dans une poêle et faites rouscir jusqu'à ce qu'il soit presque noir; cassez vos œufs, en prenant garde d'endommager le jaune; assaisonnez, les de poivre et sel et faites les cuire; glissez-les alors sur un plat, faites chauffer un peu de vinaigre dans la poêle et versez-le sur vos œufs.

Œufs au fromage.— Mettez un morceau de beurre dans un plat, trois cuillerées de crème; cassez vos œufs, en prenant la précaution de ne pas crever le jaune; saupoudrez de fro-

mage, faites cuire un moment sous le fourneau.

Œufs farcis au persil.— Ayez des œufs durs que vous coupez en deux dans leur longueur, retirez-en le jaune écrasez-le avec du beurre, une cuillerée de jus, du persil, poivre et sel; mettez un instant cette farce sur le feu, puis garnissez-en vos blancs d'œufs que vous avez eu soin de maintenir chauds.

Œufs au lait.— Battez six œufs avec une petite pincée de farine, du sucre et de l'eau de fleur d'orange; versez-y peu à peu une demi-bouteille de lait bouillant; faites prendre au bain marie (1)

Lorsqu'ils seront refroidis, saupoudrez-les de sucre et glacez avec un fer rouge.

HYGIENE.

Régularité dans les repas.

Un moyen sûr de maintenir la santé, c'est de prendre ses repas à des heures régulières. Mais il faut avoir le soin de ne pas chercher à satisfaire son appétit entre les repas en mangeant toutes sortes de pâtisseries et de fruits, qui ne font que flatter le goût sans nourrir les organes digestifs.

RECETTES UTILES.

Remède contre la coqueluche.

Prenez une poignée d'ail, coupez-le par petits morceaux, mettez-le dans une tasse à thé de saindoux, faites frémir jusqu'à ce que l'ail soit bien mou, passez-le dans un linge, afin que l'ail soit bien mêlé avec la graisse.

Si un enfant a la coqueluche, graissez-lui le dos, le creux de l'estomac, la paume des mains, la plante des pieds et la gorge; en même temps faites-lui prendre du miel.

Moyen de protéger les grains contre les rats.

On dit que les branches de sureau blanc déposées à différents endroits dans les grains, préserveront effectivement les grains contre les attaques des rats.

Cure des dartres.

Un remède qu'on recommande comme excellent contre les dartres consiste à enlever soigneusement l'épiderme qui les recouvre et de les saturer tous les jours, d'huile de charbon comme à l'aide d'un pinceau de poil de chameau. Elle disparaissent par cette opération dans à peu près deux semaines et ne laissent aucune marque.

(1) Faire chauffer au bain marie, c'est mettre un plat ou vase contenant ce que l'on veut faire chauffer dans un autre vase placé sur le feu et rempli d'eau bouillante.

Remède contre les brûlures.

On dit que les oignons crus broyés aussi fin que possible sont une excellente application sur les brûlures.

Remède contre les diarrhées chroniques.

— Prenez une cuillerée à table de fleur de blé dans un tumbler d'eau; agitez jusqu'à ce qu'il forme de l'écume, et buvez immédiatement. Si le patient est altéré vous pouvez mettre une plus grande quantité d'eau. Prenez-en ainsi quatre fois par jours; avant chaque repas et en se couchant.

Pour prévenir la chute des cheveux.

— Si l'on est dans une bonne condition de santé, le meilleur mode préventif de la chute des cheveux est de garder toujours la peau de la tête nette par de fréquents lavages d'eau douce, en y ajoutant quelquefois un peu de borax (sel minéral que l'on trouve dans toutes les pharmacies.) Après avoir bien asséché la tête, tenez-la aussi fraîchement que possible et non seulement les cheveux ne tomberont pas; mais croîtront rapidement. Dans la plupart des cas, les cheveux tombent parce que le cuir chevelu n'est pas tenu proprement. C'est surtout quand on fait usage d'huile que l'on doit observer cette précaution, car ces substances en séjournant dans les cheveux deviennent rances et causent un grand tort à la racine des cheveux.

Quand vous parlez à une personne, regardez-la en face. Ne vous hâtez pas de faire fortune, si vous voulez quelle dure. Amassez dans votre jeunesse, pour dépenser dans votre vieillesse. Votre réputation ne peut être injuriée que par vos propres actes.

Si quelqu'un dit du mal de vous, conduisez vous de manière à ce que personne le croie.

Le temps de peindre les maisons.

Le temps le plus propice pour peindre les bâtisses à l'extérieur, c'est tard en automne ou durant l'hiver. Appliquée alors, la peinture durera deux fois plus longtemps que si elle l'eût été au commencement de l'été ou pendant les chaleurs. Dans le premier cas, elle sèche lentement, durcit beaucoup, devient polie comme une glace, et ne peut aisément être affectée ensuite par les intempéries de l'air. Au contraire, pendant les chaleurs l'huile à peindre pénètre dans le bois comme dans une éponge, et la peinture reste à peu près sèche, de sorte qu'elle s'enlève à la moindre occasion. On pourrait, il est vrai, parer au dernier inconvénient en appliquant d'abord une couche d'huile crue à la surface, mais cela accroîtrait les dépenses. En peignant en hiver, on échappe à une nuisance que l'on trouve si incommode en été, pendant l'

quel les insectes s'accablent sur la peinture fraîche.

Un mastic formé de chlorure 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 pesant, 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. *Cavalry 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 tranquillité 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 vents.

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

ALCALIS, par 100 lbs—potasse ferme, première qualité 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—		
Supérieure Extra.....	9.00	0.00
Extra.....	6.25	0.00
de Gât.....	6.10	0.00
Sup. No. 1.....	5.80	0.00
do forte.....	5.80	0.00
do No. 2.....	5.00	0.00
Recoupe (Gru).....	4.75	4.85
Son 100lbs.....	0.00	0.00
FARINE—de Blé. 100lbs.	3.00	5.00
" Avoine.....	2.50	0.00
" Blé-d'Inde.....	0.00	0.00
" Sarrasin.....	0.00	0.00
" Barras.....	0.00	0.00
Grains moulus mélangés.....	0.00	0.00
GRAINS ET GRAINES—		
Blé minot.....	1.15	1.20
Pois.....	0.80	0.00
Orge.....	0.50	0.55
Seigle.....	0.00	0.00
Sarrasin.....	0.00	0.00
Blé d'Inde do.....	0.00	0.00
Lin.....	0.00	0.00
Mil.....	0.00	0.00
Trèfle, do.....	0.00	0.00
Avoine, 32 lbs.....	0.32	0.34
VIANDES—		
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	8.00
do 2.....	4.00	6.00
do 3.....	0.90	0.00
do la livre.....	0.06	0.15
Veau.....	0.08	0.15
Mouton.....	0.05	0.10
Agneau quartier.....	0.50	0.75
Lard frais, 100 lb.....	5.00	6.50
do la livre.....	0.06	0.10
do salé, 100 lb.....	5.00	6.50
do la livre.....	0.08	0.10
Jambons Frais.....	0.06	0.08
Fumés la livre.....	0.12	0.15
VOAILLES—		
Dindes Couple.....	1.50	2.00
Oies.....	0.95	1.20
Canards.....	0.30	0.50
Poules.....	0.50	0.60
Poulets.....	0.00	0.00
Pigeons.....	0.20	0.25
GIBIER—		
Canards sauvages couple.....	1.00	1.20
" utaries.....	0.00	0.00
" perdrix.....	0.40	0.60
" Bécasses.....	0.00	0.00
" Be cassines.....	0.00	0.00
" Coqs de Bruyère.....	0.00	0.00
" Tourtes la douzaine.....	0.00	0.00
" Plevriers.....	0.00	0.00
" Lièvres couple.....	0.20	0.25
" Lapins.....	0.00	0.00
POISSON—		
Maquereaux frais pièce.....	0.00	0.00
Morue fraîche.....	0.08	0.08
" sèche.....	0.00	0.00
Flottant.....	0.00	0.00
Saumon.....	0.15	0.50
Truite.....	0.07	0.30
Anguille fraîche couple.....	0.30	0.00
" fumée pièce.....	0.00	0.00
Doré.....	0.12	0.15
LÉGUMES— Patates minot.....	0.40	0.50
Oignons minot.....	0.50	0.60
Panets.....	0.00	0.00
Carottes.....	0.40	0.50
Betteraves.....	0.40	0.50
Navets.....	0.00	0.00
Choux de Siam.....	0.00	0.00
Choux pommé.....	0.06	0.10
Laitue.....	0.00	0.00
Céleri, pied.....	0.00	0.00
LAITERIE—		
Beurre frais lb.....	0.25	0.28
do salé.....	0.20	0.22
Fromage.....	0.00	0.00
FRUITS— Pommes, quart.....	2.00	3.00
" quart.....	0.00	0.00
" Pêches boîtes.....	0.00	0.00
DIVERS— Oufs, douzaine.....	0.25	0.30
Sucre d'érable lb.....	0.10	0.12
Miel.....	0.10	0.15
Saindoux.....	0.15	0.00
Suif.....	0.05	0.00
Laine.....	0.40	0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—		
Érable, par corde.....	9.00	11.00
" Merisier.....	8.00	9.00
" Hêtre.....	7.00	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.....	8.00	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 de 30c. Sarrasin de 50 à 60c; Fleur de campagne par 100 lbs 8.00; 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 quartier 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 lb 15 à 17c; Dorsalé do 18 à 15c; Saindoux do 15 à 17c; Sucre d'érable la lb 10 à 12c; Miel do 12c; Choux pomme 5 à 8c; Oignons 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 [g u] 1.25; Son 100, 1.00; Farine de blé 100 lbs \$2.80; 2 90; Avoine do 80c; 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 80c; Avoine 40 lbs, 36c. Lièvres couple 25c. Œufs la doz. 20c Fourrages, mil 10.00 Trèfle 8.50; Paille d'avoine 3.00 Do de blé 2.00 à 2.50.

Marché de St. Hyacinthe.

Farine en quart.—Supérieure Extra \$7.50 à 7.75; supérieure No. 1, 5 50 à 6.80; 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; Grain; 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 à 1.40; Canards do 60c; Poules do 40 à 50c; Pigeons do 18c. Gibier, Perdrix couple 50; à 60c Légumes, Patates minot, 50c; Oignons 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 4°c. Bois, Érable par corde 4.50; Merisier do 4.00; Hêtre 3.75; Bois franc mêlé 8.50; Do mou 8.00; 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 a 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 18; Légumes, Patates minot 21 à 25c; Choux pomme 5 à 8c. Beurre frais la lb 18c; do salé 18 à 15c; Œufs par doz 25c; Sucre d'érable la lb 12 à 13c; Saindoux 15c. Bois, Érable, par corde 8 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, vu 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.

IRON IN THE BLOOD.



The PERUVIAN SYRUP makes the weak strong, and expels disease by supplying the blood with NATURE'S OWN VITALIZING AGENT—IRON.
Caution.—Be sure you get Peruvian Syrup. Pamphlets free. J. P. DINSMORE, Proprietor, No. 38 Dey St., New York. Sold by Druggists generally.

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

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



BEAUME DE CERISIER SAUVAGE DE WISTAR pour la Toux, le Rhume, Influenza et Consomption.

Ce célèbre remède ne guérit pas seulement la toux en en laissant exister la cause, comme font la plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poumons et diminue l'irritation déterminant par là la cause de la maladie. SETH W. FOWLE & FILS, Propriétaires, Boston. En vente chez tous les pharmaciens et marchands de médecines. 15 Juillet 1871.—6 a

MARQUES A MOUTONS PATENTEES DE DANA.

CESES MARQUES SONT A MEILLEUR MARCHÉ et celles qui durent le plus, celles qui donnent le moins de trouble et les plus complètes qui aient été inventées. Les meilleurs éleveurs aux États-Unis et en Can da en font usage et les recommandent hautement. Parmi ceux-ci se trouvent G. B. Loring, Salem, Mass., John S. Ross, Hennepin, Hill, Pr. fesseur A. Mills, du College Agricole de l'Etat du Michigan, Hon. George Brown, Toronto, Ont., John S. B. Elmonton, Ont. Sur chaque marque on fo d le nom du propriétaire et le numéro du mouton. Elles seront envoyées gratuitement par la maille ou l'express, POUR QUATRE CENTS seulement chaque, et dureront VINT ANS. Chaque ordre devra être accompagné de l'argent.

ARCHIBALD YOUNG, JR.,
Sarnia-Ont.

Des ordres envoyés au Bureau de la "Semaine Agricole" pour toute quantité d'irable seront remplis arix prix ci-dessus aussi promptement que les marques pourront être faites.
Sarnia, Ont., 25 Décembre 1871.—24

Departement des Douanes.

OTTAWA, 23 Février 1872.
L'escompte autorisé sur les Envois Américains jusqu'à avis contraire, est de 8 par cent.
R. S. M. BUCHFELT,
Commissaire Douanes.

Cie du Chemin de Fer le Grand Tronc du Canada.

SERVICE AMELIORE DES TRAINS

1871 CHANCEMENT D'HIVER 1872.

AUGMENTATION DE VITESSE.

Nouveaux Chars pour tous les Trains Express

Les Trains partiront maintenant de Montréal comme suit :—

ALLANT A L'OUEST.

Express de Jour pour Ogdenburgh, Ottawa, Brockville, Kingston, Belleville, Toronto, Guelph, London, Brantford, Goderich, Buffalo, Détroit, Chicago, et tous les points de l'Ouest à... 8.00 A.M.
 Express de Nuit do do ... 8.00 P.M.
 Train d'accommodement pour Brockville, et les stations intermédiaires. 4.00 P.M.
 Train Mêlé pour Kingston. 6.00 A.M.
 Trains pour Lachine à 7.00 A.M., 9.00 A.M., 12.00, [Mid] 3.00 P.M., 5.00 P.M. Le train de 3.00 P.M va à la frontière.

ALLANT AU SUD ET A L'EST.

Train d'accommodement pour Island Pond et les stations intermédiaires. 7.00 A.M.
 Express pour Boston via Vermont Central. 9.00 A.M.
 Express pour New-York et Boston via Vermont Central à... 3.36 P.M.
 Train de la Maille pour St. Jean et Rouse's Point, en connexion avec les Trains de Stanstead, Shefford et Chambly et en Juncion avec les chemins de Fer des Cantons du Sud-Est, et avec les Steamers du Lac Champlain. 3.00 P.M.
 Train de la Maille pour Island Pond, et les stations intermédiaires. 2.00 P.M.
 Express de Nuit pour Québec, Island Pond, Gorham, Portland, Boston, et les Provinces d'en Bas, arrêtant entre Montréal et Island Pond, à St. Hilaire, St. Hyacinthe, Upton, Acton, Richmond, Sh-rbrooke, Lennoxville, Compton, Coaticook et Norton Mills, seulement à... 10.30 P.M.

Il y aura des Chars Dortoirs Palais Pullman à tous les trains directs de jour et de nuit. Le bagage sera étiqueté pour tout le trajet.

Comme la ponctualité dépend des connexions avec les autres lignes, la Compagnie ne sera pas responsable des Trains qui n'auriveront pas et ne partiront pas des Stations aux heures nommées.

Le steamers "CARLOTTA" ou "CHASE" laisseront Portland pour Halifax, N. E. tous les Samedis après-midi, à 4.00 heures p.m. Le confort est excellent pour les passagers et le fret.

La Compagnie Internationale des Steamers, faisant le trajet en connexion avec le Chemin de Fer le Grand-Tronc, laisse Portland tous les Mercredi et Vendredi à 6.00 heures p.m., pour St. Jean, N. E., &c., &c.

On pourra acheter les billets aux principales stations de la compagnie.

Pour plus amples informations et l'heure du départ et de l'arrivée de tous les Trains aux stations intermédiaires et au terminus du chemin, s'adresser au Bureau où l'on vend des billets, à la Station Boulevard ou au Bureau No. 39, Grande Rue St. Jacques.

C. J. BRYDGES,
Directeur-Gérant
Montréal, 1er. Novembre 1871.—a k

VINAIGRE. Comment on le fait avec du Cidre, du Vin ou Sorghum en 10 heures sans faire usage de drogues.
 Pour les circulars, s'adresser à F. J. SAGE, Manufacturier de Vinaigre. Cromwell, Ct. 27 Octobre 1871.—15 tm

\$150,000.00.

GRAND CONCERT AVEC PRIX EN AIDE DE L'HOPITAL DE LA MERCE A OMAHA.

Sous les auspices des Sœurs de la Charité, le 30 Janvier, 1872 dans REDICK'S OPERA HOUSE, OMAHA, \$150,000.00 en Prix au Comptant. Le plus haut prix \$50,000 en Or. Billets, \$3 chaque ou deux pour \$5.

Les journaux d'Omaha envoyés gratuitement AGENTS DEMANDES. Pour les particularités s'adresser à

PATTEE & GARDINER,
AGENTS DES AFFAIRES
OMAHA, NEB.

1er. Décembre 1871.—20 tmk

LIBRAIRIE MUSICALE DE PETERS

Composée de Quinze Volumes de Morceaux choisis pour Piano.

COLLECTION VOCALE

SHINING LIGHTS—Un magnifique choix de Musique Sacrée.
HEARTH AND HOME, FIRESIDE, ECHOES, AND SWEET SOUNDS—Trois Volumes de Chants faciles de Webster, Persley, &c.
FEUILLE D'OR—Volumes I et II. Deux Volumes avec tous les Chants de Will, S. Hay.
PRICELESS GEMS—Splendide collection de Ballades par Wallace, Thomas Keller, &c., &c.

Collection Instrumentale

FAIRLY FINGERS MAGIC CIRCLE AND YOUNG PIANIST—Trois volumes de Morceaux faciles pour les commençants.
PEARL DROPS AND MUSICAL RECREATIONS—Musique de Danse. Deux collections sans difficultés.
PLEASANTS MEMOIRS—Une collection de morceaux choisis de Wyman, Mack, Dressier &c.
GOLDEN CHIMES—Une collection de musique brillante de Charles Kinkel.
BRILLANTS GEMS—Une collection de morceaux de Vilbré, Allard, Pachter, Kinkel, &c.

Prix, \$2.50 le volume élégamment relié en toile et doré sur tranche. \$2 reliure simple. 1.75 broché. S'adresser à

J. L. PETERS,
399, Broadway, New-York

Nous appelons particulièrement l'attention sur notre collection "THE OPERA AT HOME," qui renferme une magnifique collection de plus de cent magnifiques Chants d'Opéra. Prix: \$5 reliure toile et doré sur tranche. Prix du commerce \$4.
27 Octobre 1871.—22f

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DUVERNAY, FRERES
N. 16, RUE ST. VINCENT MONTREAL.

50 cents par ann eépayable d avance

AVIS A CEUX QUI SOUFFRENT

Le Remède du Père Bruno

EST Un Anti-Douleur Universel.



En vente chez tous les Pharmaciens, et chez les propriétaires-**PICHAULT & FILS**, Pharmaciens-Chimistes,

75 Rue Notre-Dame, coin de la Rue Bonsecours
1er. Juin 1187.—ak