

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.

LA SEMAINE AGRICOLE



Cultivateurs, Correspondez avec nous !

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

VOL. IV

MONTREAL, VENDREDI, 29 MARS 1872.

No. 37

SOMMAIRE du No. 37—29 Mars 1872

Agronomie.

EMPLOI DE LA TANNÉE OU TAN USÉ COMME ENGRAIS.....	365
CULTURES SPÉCIALES.—Fraisiers.....	365
Notes de la Semaine.	
QUESTIONS ET RÉPONSES.—Un Abonné.....	366
RÉPONSES.....	367
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE LA-PRAIRIE.....	368
BROUETTE DE GRANGE POUR FOURRAGE.....	368
DE LA PONTE DES POULES.....	368
DES CANARDS.....	369

Horticulture.

POUR CULTIVER LES FLEURS.....	370
CUISINE.—Côtelettes d'agneau panées et grillées. Abatis de dindon à la bourgeoise. Tranches d'agneau de ferme. Allouettes à la minute. Asperges à l'huile. Asperges à la sauce blanche.....	371

Illustration.

Brouette de grange pour fourrage.....	368
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	371

Emploi de la tannée ou tan use comme engrais.

La tannée employée le plus souvent à faire des mottes pour brûler, ou même versée dans les chemins pour emplir les ornières, est une substance des plus précieuses pour l'agriculture et pour l'horticulture, lorsqu'elle a subi la préparation nécessaire pour lui enlever toute action nuisible.

La tannée dans les contrées où elle est abondante, et souvent pour rien, est une précieuse ressource. Elle peut être utilement employée, mélangée avec des fumiers et des herbes, arrosée à l'engrais liquide et additionnée d'un peu de chaux pour détruire son acidité.

Au besoin, la tannée malgré son acidité et les dangers qu'elle présente peut être employée seule quand on manque d'herbes. C'est une substance précieuse en ce qu'elle fournit une grande quantité d'humus, ressource inappréciable quand on crée un potager dans un sol pauvre. Mais dans ce cas, il faut savoir la préparer pour l'employer sans danger.

La tannée peut être employée à l'état naturel dans les sols très calcaires seulement. Dans ce cas, l'excès du calcaire corrige son acidité ; elle agit à la fois comme amendement et comme engrais, et dans ce cas seulement elle produit les plus heureux résultats.

Dans tous les autres sols, la tannée ne peut être employée sans danger, si elle n'a subi l'une des préparations suivantes :

On la met en tas, en y mêlant environ un vingtième de chaux ; on arrose ensuite à l'engrais liquide ; après avoir manié une ou deux fois et arrosé encore, on obtient un engrais aussi abondant qu'efficace.

Auprès des villes, où l'on peut se procurer pour rien des eaux ammoniacales provenant de la fabrication du gaz, il suffit d'arroser la tannée avec ces eaux, de la manier et de l'arroser ensuite à l'engrais liquide pour obtenir le même résultat.

On fabrique les meilleurs terreaux avec de la tannée vielle, c'est-à-dire déjà décomposée, mêlée avec du crottin de cheval, et arrosée à l'engrais liquide.

Cultures spéciales.

Fraisiers.

La culture du fraisier doit occuper une large place dans le potager ; c'est un fruit excellent, très sain, que l'on peut facilement récolter toute l'année avec un peu de soin, et qui se vend toujours bien sur tous les marchés.

Nous diviserons les fraisiers en deux espèces : les grosses fraises qui ne donnent qu'une fois au printemps, et les petites des quatre saisons donnant des fruits toute l'année. Ce sont deux cultures distinctes dans le potager.

Disons tout d'abord que lorsqu'on veut multiplier n'importe quelle variété de petites fraises, il faut le faire par semis et non par coulants. Le plant provenant de semis est robuste, vigoureux, et donne des fruits superbes, tandis que celui obtenu par cou-

lants manque de vigueur, est peu fertile, et toujours exposé à une dégénérescence plus ou moins grande.

On trouve de la graine de fraisiers excellente chez tous les grainetiers consciencieux. Quand on veut la récolter soi-même, on choisit les plus belles fraises, les mieux faites, et on les laisse mûrir complètement sur pied. On les écrase dans l'eau, et au moyen de plusieurs lavages successifs, on extrait la graine ; on la laisse sécher un peu, on la mêle avec moitié terre, et l'on sème.

Les semis de fraisiers présentent quelques difficultés ; pour que la graine lève bien, il faut qu'elle soit semée en terre légère, constamment humide et que le semis soit exposé à une grande chaleur, tout en restant ombragé. La réunion indispensable de toutes ces conditions a fait échouer presque tous les jardiniers inexpérimentés dans leurs semis de fraisiers. Le bon plant ne s'obtient que de semis ; il fallait trouver un moyen simple et facile pour obtenir la levée des graines. Voici comment on opère :

En juin et juillet pendant les plus grandes chaleurs, on laboure profondément un bout de planche de 3 ou 6 pieds dans un carré ; lorsque la terre a été bien divisée par le labour, les mottes bien cassées, quand elle est entièrement meuble enfin, on met sur la place à ensemer environ 7 pouces de terreau de couche qu'on amalgame bien avec la terre au moyen d'un bon hersage au crochet. On sème la graine de fraisier très clair, et encore faut-il la mélanger de moitié de terre ; on jette ensuite quelques graines de radis très éloignées parmi la graine de fraisiers, et l'on recouvre le tout environ d'une ligne de terreau bien émietté avec les doigts. On arrose deux, trois et quatre fois par jour s'il le faut avec un arrosoir à pomme très-fine, pour éviter de battre la terre. Le point capital est de la maintenir constamment humide.

Quatre ou cinq jours après, les ra-

dis lèvent ; leurs larges feuilles couvrent bientôt le sol, et quelques jours plus tard les fraisiers lèvent, ombragés par les feuilles de radis. Dès que les fraisiers ont deux feuilles bien formées, on éclaircit un peu les radis, on les supprime progressivement, au furet à mesure que les fraisiers prennent de la force, et trois semaines après, la place semée est couverte de plant de fraisiers de la plus belle venue. Il ne faut jamais cesser d'arroser au moins une fois par jour, jusqu'à ce que le plant soit bon à mettre en pépinière.

On prépare dans le même carré une planche que l'on terreute fortement comme pour le semis, et l'on y fait un rebord pour retenir l'eau des arrosements. On dé plante les fraisiers avec la plus grande précaution pour conserver toutes leurs racines, et on les repique en échiquier à 7 pouces en tous sens. On arrose copieusement tous les jours ; on donne de légers binages avec le sarcloir, et six semaines ou deux mois après on a du plant de fraisiers excellent, et pourvu d'abondantes racines, conditions indispensables pour obtenir de beaux produits.

Le fraisier demande une terre douce, de consistance moyenne, et fumée de l'année précédente ; il redoute les fumures fraîches et exige une humidité constante pour donner de beaux et d'abondants produits.

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 29 MARS 1872

Questions et Réponses.

On nous écrit ce qui suit de St. Jean Port Joli :

M. le Rédacteur,

Auriez-vous la complaisance de répondre aux questions suivantes dans les colonnes de la *Semaine Agricole*, si vous jugez que le sujet peut être d'un intérêt général pour les lecteurs de votre journal.

Serait-il avantageux pour les cultivateurs de cette province d'entourer leurs champs d'une haie vive au lieu de clôre en pieux, perches, etc., lorsque ces dernières clôtures coûtent, à peu près six piastres l'arpent, et ne dure guère plus de trente ans, car au bout de ce temps, la plus grande partie des matériaux est-elle à renouveler ; sans compter l'entretien de tous les ans et les dommages que fait quelquefois un animal vicieux en brisant ces clôtures, ou les franchissant avec facilité pour faire un tort, souvent assez considérable, aux céréales ou aux fourrages de la ferme voisine ?

Dans le cas où l'innovation serait utile, quelle serait la manière la plus facile et la plus économique d'établir les haies vives ?

Quelle espèce de plantes conviendrait mieux à notre climat et à tous les terrains en général ?

Comment se procurer ou cultiver les plantes qu'on destine à la confection d'une haie vive ?

Dans quelle saison de l'année il convient mieux d'opérer la plantation ?

Quels sont les soins d'entretien qu'il faut donner aux haies vives ?

Enfin, combien coûteraient à peu près ces clôtures ; et combien de temps peuvent elles durer ?

En traitant ce sujet dans tous ses détails les plus minutieux, vous obligeriez beaucoup tous les cultivateurs en général, je pense, et surtout votre obéissant serviteur ?

* UN ABONNÉ.

En réponse à notre Abonné de St. Jean Port Joli, dont nous sommes aise des questions intelligentes qu'il nous pose nous disons que nous laissons à chacun de calculer si la plantation et l'entretien de haies vives seraient plus économiques qu'une autre espèce de séparation. Ceci tient à tant de circonstances que nous ne saurions établir de prix approximatifs.

La généralité des séparations, dans nos cantons ruraux, sont faites de clôtures composées de perches et de piquets : une pagée de quatre pieds ou environ est formée de quatre piquets et cinq perches ; les piquets sont liés entre eux soit par des lunettes, soit par des chevilles. C'est généralement le cèdre qu'on emploie pour ces sortes de clôtures. Aujourd'hui le cèdre est rare et dans certains endroits coûte cher ; la main d'œuvre n'est pas non plus à bon marché ; il y a d'autres espèces de clôture que l'on fait avec de gros bouldins, surtout dans les endroits nouveaux où le bois est commun ; ces bouldins sont généralement fixés par des piquets disposés en forme de X. Le prix dépend des lieux, de la rareté des matériaux ; Mr. Louis Beaubien a clôturé sa ferme, près Montréal, en clôture composée de pieux traversés par des fils de fer en guise de perches et prétend que vu la solidité d'une telle clôture et le prix du bois, elle lui revient à meilleur marché qu'une autre complètement en bois ; nous avons vu près des scieries des palissades qui ne revenaient pas plus cher qu'une clôture ordinaire.

Quoiqu'il en soit, comme nous le disions, tout ceci dépend des circonstances ; mais nous croyons que les avantages des haies vives sont réels et que tôt ou tard elles s'introduiront dans notre pays comme dans les pays anciens ; elles auront toujours pour les séparations bordant les routes l'inconvénient de ne pouvoir être défaits

durant l'hiver et de permettre à la neige de s'accumuler dans les chemins ; mais ce désavantage sera bien compensé par de nombreux avantages.

Si le sol est sec et aride, de bonnes haies garnies d'arbres y attirent l'humidité, l'y conservent et le mettent à l'abri et du ravage des vents et de la trop grande ardeur du soleil, si au contraire, le terrain est humide, les fossés de clôtures contribuent avec de bonnes rigoles d'écoulement à l'assainir.

Dans les contrées exposées à certains vents tels que le nord ou l'est, les haies bien garnies et assez hautes mettent les cultures à l'abri de la froidure et rendent la végétation plus précoce et plus active.

Dans les parcs, les haies donnent au bétail des abris contre la trop grande chaleur de l'été, contre les vents et les trop fortes pluies, et lui procurent un asile pour se livrer plus commodément au repos et à la rumination.

Ici comme ailleurs il faut en tirer le meilleur parti possible, selon la destination que l'on se propose de donner aux haies.

Si la haie est au nord, au nord-ouest ou au nord-est du terrain destiné à être enclos, comme ces vents sont les plus désastreux, on plantera des arbres de première et de seconde grandeur qui finiront par former un puissant abri ; si au contraire la haie pouvait par son ombrage occasionner du dommage aux récoltes ou aux herbages, il faudrait qu'elle s'élève peu, et par conséquent on ne la formera que d'arbres propres à être émondés et tondues périodiquement.

Dans l'un comme dans l'autre cas, si l'un des objets principaux des haies est d'empêcher le passage des hommes et des animaux, on intercalera beaucoup d'arbrisseaux entre les autres arbres ou arbustes.

Lorsque la nature du sol le permet, on assure aux haies un moyen certain de prospérité en les établissant sur un banc ou levée entre deux fossés. La bonne terre que l'on extrait de ces fossés élève le banc à une assez grande hauteur pour que les bestiaux n'y puissent pas atteindre et brouter les jeunes pousses, du moins par la cime des arbres. Cette terre nouvellement remuée est très propre à recevoir le jeune plant dont les racines pénètrent facilement en tous sens, et donnent dès les premières années une grande vigueur aux pousses et une grande force à la haie.

Dans le cas où l'on ne pourrait pas élever un banc, on se bornerait à creuser un seul fossé, ou même une simple rigole dont on rejette la terre sur une ligne destinée à être plantée et que l'on a préalablement ameublie à la pioche.

Les fossés et les rigoles dont nous avons parlés recouvrent et conservent

les eaux pluviales qui, lorsque le fond du sol est argileux, c'est-à-dire, de terre forte, s'y maintiennent longtemps et servent à la décomposition des substances végétales qui s'y amoncellent et tous les deux ou trois ans produisent de fécondes curures d'un bon emploi.

C'est dans le courant de l'automne que l'on doit procéder à ces travaux ou bien au printemps.

Les arbres de haute taille seront espacés de 12 à 18 pieds : tels sont les chênes, les ormes, les frênes, les aunes, les érables, les bouleaux ; on mettra plus de distances encore entre les arbres résineux, tels que les pins, les sapins, les cèdres, les épinettes. Entre ces divers arbres on placera des houx, des aubépines, (senelliers) des prunelliers ou épines noires, des acacias robiniers, des ajoncs, si l'on veut en faire une haie, à l'épreuve des animaux.

Dans tout autre cas, il faut rejeter les arbres épineux, parce qu'il sont difficiles à couper et tailler ; alors on garnirait avec des osiers, des saules, des charmes, des ormes, des frênes, que l'on recèpe au bout de trois ans pour les assujétir à la coupe réglée des taillis.

C'est surtout au nord des cultures qu'il faut établir les arbres résineux dont nous avons parlé ; ainsi que les arbres de première grandeur.

Voici les diverses essences qu'il faut préférer pour les haies, selon que le terrain est ou sec ou humide.

Dans le premier cas, on plante de préférence le chêne, le charme, le micoculier, le hêtre, le bouleau, l'érable, le frêne, le tilleul, l'épréau, le tremble, quelques pleupliers les arbres résineux.

Dans les fonds humides, on doit admettre avant tout l'aune, le platane, le peuplier, le saule, l'osier, l'orme, le charme et le frêne.

Pour les terrains qui ne sont pas destinés à protéger des animaux, on peut admettre le chataignier, le merisier, le coudrier, le poirier, le pommier et le noyer.

Les meilleurs arbres épineux sont le houx et l'ajonc toujours verts ; l'aubépine (le senellier,) le prunellier, l'épinette, l'églantier, l'aousier et le rosier.

Quant aux clôtures basses, destinées à être élaguée ou même taillées tous les ans, on doit donner la préférence soit à l'aubépine, dans laquelle on entremêle quelques pieds de trène, soit au buis qui forme une haie impenétrable, toujours verte.

Les ifs font pour les jardins la plus solide comme la plus agréable des haies.

Nous avons vu près de la montagne de Montréal des haies vives de senelliers tout à fait belles et bonnes ; les haies faites de cèdres sont d'un aspect verdoyant et d'une odeur agréable, il

y en a à plusieurs endroits à Montréal, sur le versant sud de la montagne.

En général, les jeunes sujets dont on compose les haies doivent être tirés des pépinières, parce qu'ils ont de meilleures racines que ceux que l'on arrache dans les bois, et parce qu'ils sont déjà accoutumés au grand air, et par conséquent reprennent plus facilement et poussent plus vite. On leur conservera le pivot, afin qu'ils s'enfoncent plus profondément et s'attachent au sol avec plus de solidité.

La jeune haie sera sarclée avec soin pendant les trois premières années, et on remplacera les vides avec exactitude dans les cas où quelques plantes auraient péri : une haie bien plantée et bien composée peut durer plus d'un siècle.

Quant tout ou partie des plantes qui la composent vient à dépérir, il suffit de couper au pied et de recèper pour qu'il s'élève, comme dans tous taillis, de nouveaux sujets très vigoureux qui rajeunissent promptement la clôture et subsistent longtemps. D'ailleurs ils se forment toujours soit de graines soit de rejetons, de nouveaux arbres qui grandissent assez vite et sont propres à remplacer ceux qui annoncent une fin prochaine.

Quoiqu'il soit facile de croiser et d'entrelacer les rameaux de la plupart des arbres de la haie, il en est un surtout dont les branches se prêtent sans efforts et durablement à à cette sorte de treillage qui devient aussi fort qu'une muraille, et qu'il est facile de tenir garnie au moyen de divers arbustes dont nous avons parlé : c'est le hêtre dont les branches se touchent sans occasionner de chancres et finissent par se souder solidement.

Remarquons en finissant que ces différentes haies peuvent être ornées de plantes vivaces, soit d'arbustes sarmenteux, tel que le houblon, les vignes, l'arbre à la puce, () mais ces plantes qui enchevêtrent leurs longs sarments dans les branches de leur voisinage, les affaissent et font souvent périr les jeunes arbres les plus vigoureux.

Quant aux soins d'entretien qu'il convient de donner à ces haies, elle n'exigent, dans leur enfance, que des arrosages si le temps est sec ; les jeunes plants peuvent quelquefois avoir besoin des tuteurs ou appuis. Tous les ans il faut les tailler. Voilà tout.

Combien peuvent elles coûter ? A coup sûr elles reviennent à meilleur marché à la longue que la clôture ordinaire. Et la confection même peut n'être guère plus coûteuse. Ces plantations se font dans les mortes saisons, alors que la main d'œuvre est peu chère ; dans les campagnes, les plants jeunes sont nombreux et près des vil-

les on y trouve des pépinières abondantes.

Dans tous les cas, la haie vive est incontestablement plus jolie qu'une clôture ordinaire, et les formes variées que l'on peut donner aux pousses, qui s'y prêtent d'une manière étonnante, deviennent pour une ferme un véritable ornement, qui dénote chez un cultivateur un air d'aisance, et de propriété dont il a toujours crédit et qui a plus d'importance que nos cultivateurs se l'imaginent généralement.

Reponses.

On nous demandait dans l'un de nos derniers numéros, quel usage on peut faire du coton ou tige de blé d'inde.

On peut cultiver cette tige pour servir de fourrage vert. Pour cela on couvre la terre de fumier bien pourri, on sème à la volée sur ce fumier, on enterre le tout avec la charrue et l'on donne un coup de herse. Au bout de deux mois environ, dès que l'on voit au sommet de la plante cette espèce d'épi de blé qui constitue les fleurs mâles, on fauche au fur et à mesure des besoins. On peut faire les semis à un mois de distance ; tandis qu'on fauche l'un, l'autre pousse, et l'on a ainsi du fourrage toujours tendre, que le bétail recherche avec avidité.

Un autre usage plus minime : les feuilles qui enveloppent le chaton au moment de la récolte, sont de deux sortes, les unes dures, épaisses, coriaces : les autres fines, légères, souples et élastiques.

Ces dernières sont mises de côté et servent à remplir les paillasses qui durent fort longtemps.

Après l'égrenage, les chatons du maïs servent à alimenter le feu. Ils brûlent rapidement donnent beaucoup de flamme et de chaleur et laisse au foyer une assez grande quantité de cendres riches en potasse.

On fait une grande industrie de ce épi qui surmonte la tige du blé d'inde, par la fabrication des balais que l'on trouve dans presque toutes nos maisons de ville et dont les épiceries fourmillent.

Il y a quelques années, l'hon. Louis Renaud avait à Montréal établi une fabrique de ces balais qui aurait réussi s'il eut consacré à cette œuvre l'énergie qui le distinguait ; mais ne pouvant s'en occuper lui-même, cette fabrique utile n'a pas continué à fonctionner.

Nul doute que la tige de maïs contient une grande quantité de matières sucrées qui pourrait être utilisé si les sucres d'érable, de cannes et de betterave ne nous étaient fournis à si bon marché.

On nous écrit ce qui suit :

Sault au Récollet, Mars 1872.

Monsieur,

Comme je m'intéresse beaucoup à la *Semaine Agricole*, veuillez bien me permettre de prendre la liberté de vous faire remarquer une lacune qui existe dans ce journal que vous rédigez si bien. Vous vous occupez beaucoup, et à bon droit, de la grande culture ; cependant, une bonne partie de vos abonnés qui demeurent dans les villages ne cultivent pas les champs ; mais en retour s'occupent, en été, dans un jardin plus ou moins petit et le reste de l'année, s'épuisent à cultiver quelques chétives fleurs qui périssent faute, non pas d'attention, mais de connaissances. Avec moi, plusieurs ne sauraient mieux s'adresser et ne sauraient trop vous prier de consacrer une petite page au moins pour nous enseigner une collection de fleurs à parfums ou précieuses qu'on pourrait cultiver dans nos maisons, et surtout la manière de les bien cultiver.

Je suis, monsieur, avec plaisir,

UN ABONNÉ DE VOTRE JOURNAL.

Nous nous apercevons que l'Abonné à notre journal ne nous a pas toujours fait l'honneur de l'être, nous avons, à plusieurs reprises, parlé très au long des principes généraux en horticulture et nous sommes entrés dans de bien minutieux détails relativement à l'entretien des jardins potagers et du jardin fleuriste.

Nous référons notre correspondant au volume premier et surtout au volume deuxième de la *Semaine Agricole* où nous avons parlé au long de jardinage.

Ces volumes sont en vente à nos bureaux pour 50 cts. le volume. Cependant nous prenons pour bonne la suggestion de ce monsieur et tout en le remerciant de sa bonne intention nous nous efforcerons de parler des fleurs ou des légumes dont nous n'avons pas encore parlé dans les endroits indiqués.

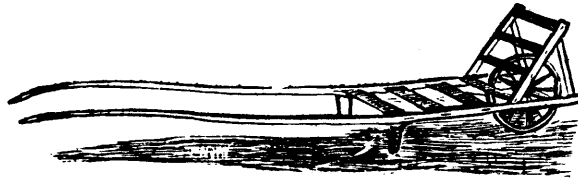
Société d'Agriculture du Comté de Laprairie.

À une assemblée, tenue à Laprairie le 18 courant, les Directeurs de la Société d'Agriculture du comté de Laprairie ont décidé unanimement que leur société prendrait part à l'Exposition de la Division Montarville, qui doit avoir lieu cet automne.

La Division Montarville comprend les comtés de Laprairie, Chambly et Verchères.

La Société d'Agriculture de Laprairie a nommé son président et son vice-président, délégués à l'assemblée des Délégués, qui aura lieu à St. Hubert le 1^{er} Avril.

Les secrétaires des sociétés d'agri-



culture de la Division y assisteront aussi.

Chaque société de la Division fera probablement son exposition ordinaire et quelques jours après, aura lieu la grande exposition de la Division, qui ouvrira l'arène où devra se faire, entre les éleveurs des trois comtés, une lutte qui promet d'être très animée.

On ne doit pas s'étonner du succès du "Blanchard Churn" (Barratte), tout le monde sait que la meilleure a toujours la préférence.

Wm. Evans, agent pour la province de Québec, coin des rues McGill et des Enfants trouvés, Marché Ste. Anne, Montréal.

Brouette de grange pour fourrage.

La gravure que nous donnons ici représente une brouette que nous avons trouvée très-utile. Il n'est pas besoin d'une longue description pour faire comprendre sa structure. La longueur de la brouette est de huit pieds, dont les manches prennent quatre pieds, en sorte qu'un homme peut transporter un voyage assez pesant, lorsqu'on n'a pas le temps d'atteler un cheval sur une charrette. Elle est très utile pour transporter le fourrage aux bêtes, principalement l'été, là où on suit le système de stabulation permanente. Si on la construit de bon bois franc, elle pourra porter plusieurs poches de grain, ce qui est très commode lors du battage, etc.

De la ponte des poules.

Epoque de la ponte.—Les poules commencent à pondre vers l'âge de six mois si elles sont précoces, c'est-à-dire si elles sont nées en mars, avril ou mai, si elles sont nées plus tard, elles ne pondent qu'au printemps suivant, mais ordinairement leur ponte devance celles des vieilles poules, leurs œufs sont plus petits et le premier œuf est souvent taché de sang. Les poules du printemps, dont la ponte a commencé en automne pondent plus abondamment la seconde année que la première, cette seconde année est leur année la plus féconde, et leurs œufs atteignent leur plus grand volume ; la troisième année est encore bonne ; à la quatrième, la ponte est moins abondante et elle diminue de plus en plus chaque année.

Nombre des œufs pondus chaque année par une poule.—Selon M. Barral, une poule bonne pondeuse ne pond pas plus de 600 œufs dans toute sa vie, savoir : 80 la première année ; 120 la seconde, 130 la troisième, 80 la quatrième et de moins les années suivantes. Il en résulte qu'à cinq ans révolus une poule doit avoir le cou coupé ; on dira que la conclusion est cruelle, n'est-ce pas à cela qu'aboutit toute conclusion lorsqu'on étudie les conditions économiques de l'entretien des animaux de rente ?

Pour obtenir d'une poule la quantité d'œufs que je viens d'indiquer, il ne faut pas qu'elle couve et élève, car dans ce cas la ponte sera réduite au moins d'un tiers ; si la poule couve deux fois, la ponte sera réduite de deux tiers.

Variation de la ponte de chaque jour.—La ponte n'est pas régulière, elle varie sans qu'on puisse apprécier la cause de cette variation. Certaines poules ne pondent qu'un œuf en trois jours, quelques-unes en pondent un tous les jours ou pondent même deux œufs par jour.

Signes qui annoncent la ponte.—Lorsque les poules se disposent à pondre, leur crête rougit beaucoup, elles ont l'œil plus vif et mangent avec plus de voracité.

Moyen d'obtenir des pontes précoces.—Dans une basse-cour, la ponte commence dès le commencement de février, quand l'exposition est bonne et qu'on a soin de donner aux poules des grains stimulants, comme de la viande, les déchets de froment, le maïs, le blé noir, des insectes, des vers. Si on veut avoir des poules très-précoces, il faut établir dans une étable peuplée de bestiaux un petit poulailler dans lequel on fait coucher les poules qu'on destine à cette ponte. On obtient des œufs à une époque où les poules du poulailler ne pondent pas encore. Ce moyen est très simple. Une bouche de chaleur pratiquée dans une cheminée et communiquant avec le poulailler produit le même effet ; mais il est très rarement possible de recourir à ce moyen.

Ponte ordinaire.—En mars et avril, les poules commencent ordinairement à pondre ; mai, juin et juillet sont les mois de la plus grande fécondité ; dès août la ponte diminue ; on n'a alors que les œufs des poules très-tardives ou de celles qu'on a empêché de couver au printemps.

En septembre et octobre, la ponte reprend une certaine activité ; la seconde ponte pour les poules qui ont élevé et la troisième pour celles qu'on a détourné de la couvée,

En novembre et décembre, la ponte cesse presque entièrement, c'est le temps de la mue.

Au mois de décembre, la ponte est tout à fait nulle, à moins qu'on ait mis à part quelques poulettes précoces qu'on les ait logées comme je viens de le dire et qu'on les ait nourries avec du sarrasin, des vers, du maïs, du blé noir, de l'avoine et des patates écrasées, données chaudes. C'est alors le moyen de se procurer des œufs frais dans cette saison, où ils ont une grande valeur. Il faut aussi tenir les poules dans un lieu exposé au soleil et tâcher de les faire séjourner sur du fumier.

Moyen de prolonger la ponte.—Si on n'ôtait pas aux poules les œufs qu'elles pondent, elles voudraient couvrir dès que leur ponte est terminée ; mais, comme on les prive de leurs œufs, la ponte continue au delà de l'époque où elles s'arrêteraient naturellement, et les poules, bien nourries et libres, peuvent selon leur fécondité et leur âge, pondre, à leur première ponte, de 20 à 40 œufs. Si elles sont trop grasses, leur ponte diminue et parfois elles pondent des œufs sans coquille, qu'il est impossible de transporter ou de faire couvrir. Si elles sont trop maigres, leur ponte diminue aussi ; elles doivent donc être maintenues en bon état de chair, sans trop de graisse.

Des canards.

Nous avons plusieurs fois parlé des canards comme étant l'un des oiseaux domestiques les plus précieux ; nous en parlerons aujourd'hui d'une manière générale afin d'attirer l'attention de nos lecteurs sur ces palmipèdes utiles.

Le canard domestique, que tout le monde s'accorde à regarder comme sortant du canard sauvage, est depuis un temps immémorial réduit en domesticité, il occupe dans les basses-cours une place très distinguée, et c'est avec une juste raison, car sa chair est savoureuse et de digestion facile. Ses œufs sont sains, très bons à manger, et en les enlevant successivement, la ponte de la femelle peut s'élever au moins au chiffre de quarante. On fait avec leurs foies des pâtés très estimés. On les engraisse très facilement. Ils nous donnent encore leurs plumes qui, quoique moins estimées que celles d'oie, servent cependant pour écrire. Avec leur duvet, on fait des couches pour les lits et des oreillers, et celui qui les couvre en hiver est très recherché. Aussi le canard est-il un des oiseaux qui avec le moins de soins et de dépenses donne

au fermier les plus grands bénéfices. En effet, il se nourrit facilement et les aliments qu'on lui donne consistent en orge, son, maïs, sarrasin, patates, etc. Ces animaux sont même si gourmands qu'ils se jettent avec avidité sur les débris les plus sales des cuisines.

On élève plusieurs races de canards domestiques : le canard barboteur, qui est le plus connu et le canard de Normandie qui est le plus gros.

On distingue le canard mâle de la femelle à deux ou trois plumes petites et retroussées qu'il porte à la naissance de la queue, et à la couleur d'un vert foncé de sa tête et de son cou.

On élève aussi quelquefois dans les basses-cours le canard musqué ou de Barbarie qui est plus gros que le précédent. Dans cette espèce, les joues, le tour des yeux et une partie de la tête sont couverts de caroncules ou excroissances charnues, rouges, comme ledindon son plumage est d'un noir cuivre ou tout à fait blanc ; sa chair est très bonne et on l'engraisse très facilement. Ce canard produit avec la canne commune, et les petits qui en naissent sont gros et assez estimés pour la table.

Nous avons en Canada les Aylesbury qui sont très estimés.

Nos lecteurs verront dans le premier, second et troisième volume de la *Semaine agricole* la manière d'élever les canards et de les engraisser, ainsi que les mœurs et les habitudes des diverses espèces.

Nous ferons remarquer ici que pour accélérer la ponte une ration d'avoine aux canes est très favorable en les échauffant. Lorsqu'on soupçonne que le moment de la ponte est arrivé, il faut surveiller la cane qui ne manque jamais de chercher, pour déposer sa couvée, quelque coin obscur et écarté dans les marais ou les broussailles, il est prudent de lui faire adopter quelque lieu sûr, afin que l'humidité ne détruise pas le germe des œufs ou qu'ils ne deviennent pas la proie des fourmis, des rats ou d'autres animaux qui en sont très friands ; le canard lui-même en fait quelquefois sa pâture. Un bon moyen d'attacher la cane à un endroit sûr où l'on veut la fixer, c'est de lui donner ses repas dans ce lieu. Une fois que le premier œuf a été déposé dans un pondoir quelconque, la cane y viendra pondre les autres ; comme elle pond ou la nuit ou de grand matin il suffira, à l'époque de la ponte, de ne la laisser sortir que vers neuf ou dix heures.

La nourriture qui convient aux petits canards est du pain émiété dans du lait ou avec quelques jaunes d'œufs des patates cuites avec quelques laitages, pourvu que ces aliments soient frais et non entrés en fermentation ; cela leur suffit pendant les premiers jours ; ensuite on les nourrit avec de

la farine de sarrasin, d'orge, de maïs, etc., délayée en pâte avec de jeunes feuilles d'ortie hachées très menu ; et peu après des herbes potagères, du son et du laitage de rebut les nourrissent suffisamment ; mais lorsqu'ils sont assez bons pour être mangés il est bon de leur donner de l'avoine, de la pâtée d'orge et du sarrasin. A ce moyen ils acquièrent rapidement de la graisse et de la chair.

Lorsque la saison est froide l'eau est souvent funeste aux cannetons, il vaut mieux ne leur en laisser que dans un baquet, ou mieux encore les en priver les premiers jours. Un des grands ennemis du jeune canard sont les cousins ou moustiques toujours si nombreux dans les endroits bas et humides, on peut les éloigner de l'endroit où sont enfermés les cannetons en faisant autour de l'enclos une fumée dont ils ont horreur ; lorsqu'ils en sont atteints nous croyons qu'un bon lavage à l'eau vinaigrée est favorable et ensuite graisser le jeune élève avec de la suie délayée avec de l'huile ou de la graisse.

La *Gazette des Campagnes* nous donne sur l'élevage des jeunes canards une petite recette qui nous paraît très naturelle et qu'elle nous dit avoir expérimentée :

« Aussitôt après l'éclosion, surtout si la température est froide et humide, le jeune canard reste dans un engourdissement qui l'empêche de prendre de la nourriture, il devient difficile de le réchauffer artificiellement, et il ne tarde pas à périr d'inanition et de froid. Il est donc important d'avoir un moyen de stimuler le jeu de toutes les fonctions, et de faire reparaître la vie qui semblait endormie. Celui que nous employons depuis trois ans nous a mis complètement à l'abri de ces mortalités qui frappaient dès leurs premiers jours des couvées entières.

Nous pouvons affirmer que l'existence de tout jeune canard venu normalement est assurée par son emploi. Ce moyen consiste à faire avaler à chaque jeune individu un grain de poivre rond aussitôt après sa naissance. Quelques minutes après ce traitement, il s'agit, paraît gai, et s'empresse de boire et de manger, autant que lui permet la capacité de son estomac. On comprend que l'irritation produite sur l'estomac par la digestion du poivre détermine une chaleur interne qui est ensuite soutenue par la nourriture qu'il ne cesse de prendre

Pilules purgatives de Parson.

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

HORTICULTURE.

Pour cultiver les fleurs.

L'objet principal pour la culture des fleurs en pot, c'est le pot à fleur. Choisissez-le de dimensions en rapport avec l'espace dont vous pouvez disposer ; mais surtout ne faites pas la sottise, par un amour exagéré du luxe et de l'élégance, de placer vos plantes d'ornement dans des vases de zinc ou de porcelaine, peints et ornés de diverses manières : le pot à fleurs commun en terre rougeâtre est le seul auquel il faut vous tenir. Il n'est pas beau, mais, ce qui vaut mieux, il est bon, et de plus il est le seul bon pour le service auquel on le destine. Sa substance poreuse laisse évaporer l'humidité superflue ; elle donne accès à l'air, qui s'infiltre à travers la terre dont les pots sont remplis, et dont le contact est essentiel à la santé des racines des plantes cultivées en pots. On comprend que cet élément de la vie végétale leur fait défaut quand elles sont plantées dans des pots imperméables de zinc ou de porcelaine. Si les pots doivent être placés dans l'appartement, on peut les dissimuler sous une enveloppe de papier de couleur plissé et découpé ; on peut aussi quand l'espace disponible le permet, cacher le pot à fleur commun dans un vase plus élégant et assez grand pour que l'air circule librement entre les deux.

Lorsque, pour décorer une cour et donner un aspect agréable donnant accès à un logement au perron du rez-de-chaussée entre cour et jardin, on veut disposer tout autour un rang de grandes plantes et arbustes d'ornement, on ne peut rien adopter de plus élégant que les vases de forme conique.

Ces vases sont préférables aux caisses en bois, qui se pourrissent rapidement, et ils n'ont pas la fragilité des pots de terre de très grandes dimensions. C'est une erreur commune parmi les personnes qui n'ont pas de connaissances suffisamment étendues en horticulture, de croire que plus les pots sont grands plus les racines des plantes s'y trouvent à l'aise. Pour le plus grand nombre des plantes et arbustes d'ornement, des pots de dimensions moyennes valent beaucoup mieux : ils ne contiennent qu'une quantité modérée de terre, et ne mettent pas les racines des plantes en contact avec une masse de terre imprégnée d'une humidité superflue qui les expose à la pourriture.

La terre contenue dans les pots et les caisses a quelquefois besoin d'être binée c'est-à-dire remuée à sa surface, afin d'empêcher que le tassement provenant de l'eau des arrosages y produise une croûte dure très-préjudiciable aux racines des plantes cultivées.

Les arrosages doivent être donnés avec des arrosoirs à gerbe percés de trous très-fins.

Lorsque le jardin admet des arbres à fruits, un massif de rosiers et quelques-uns de ces arbustes qui ont besoin d'une taille annuelle régulière, on ne peut se passer d'une serpette et d'un bon sécateur.

Terres et terreaux.

On ne peut apporter trop de soin dans le choix de la terre, qui doit être appropriée à chaque genre de plantes qu'il est possible de cultiver en pot. En thèse générale, un mélange de bonne terre ordinaire de jardin et de terreaux convient à la plupart des plantes d'ornement de pleine terre, mêlez bien ces deux substances, et remplissez-en vos pots à fleur en tassant modérément leur contenu, de façon que la terre, à l'intérieur du pot, laisse un rebord vide d'un pouce. Mettez au fond de chaque pot, des fragments de plâtras et des morceaux de poterie. Ces matériaux ont pour but de faciliter l'écoulement de l'eau superflue des arrosages par l'ouverture du fond du pot.

Quand vous achetez des plantes vivaces ou annuelles, ou des arbustes d'ornement en fleur, cultivés dans des pots ou des caisses, ne les dérangez pas. Si leur terre doit être renouvelée, ce n'est pas quand ces plantes sont en fleur. Assurez vous seulement qu'elles ont bien réellement été cultivées dans les pots qu'elles occupent au moment où vous en faites l'acquisition, et qu'on ne les a pas mises en pot le jour de marché, ce qui a lieu très-souvent pour les Mathioles ou Giroflées doubles, rouges, rouges et blanches, les Balsamines, les Reines-Marguerites, les Coréopsis, les Immortelles et une foule d'autres plantes. Il est certain qu'à force d'eau ces plantes peuvent conserver un aspect suffisamment frais pendant la tenue du marché ; le lendemain, fatiguées d'une transplantation intempestive, elles se flétrissent et ont bien de la peine à se remettre ; l'acheteur en est pour ses frais. Mais il ne faut qu'un peu d'habitude pour distinguer une plante élevée dans son pot de celle qui vient d'y être transplantée pour en faciliter la vente, pendant qu'elle est en pleine fleur.

L'élément le plus indispensable pour la culture en pots des plantes et arbustes qui doivent décorer la fenêtre ou l'appartement, c'est la terre de bruyère. (1) Il y en a de plusieurs qualités ; il ne faut acheter celle dont on a besoin que chez un jardinier connu, qui ne vous vende pas de la terre de bruyère usée, provenant du dépotage de ses vieilles plantes. On cultive dans la terre de bruyère pure les Myrtes, les Bruyères, les Epacris, toutes les Cactées et toutes les plantes grasses, particulièrement la graci-

se et nombreuse tribu des Sédums et des Ficoides.

Pour les Orangers, Grenadiers, Lauriers-Roses, et autres arbustes florifères du même tempéramment, on peut employer par parties égales le mélange de terre de jardin et de terreaux d'une part, et le terreaux pur de l'autre. Mais quand ces arbustes, vivant dans une cour sur les degrés de perron, ont pris des dimensions considérables, et qu'on tient à leur conservation, chaque fois qu'en raison de leur accroissement il leur faut un nouveau vase et de nouvelle terre, adressez-vous, comme pour la terre de bruyère, à un jardinier de profession. Il vous vendra de véritable terre à oranger, préparée plusieurs mois d'avance avec parties égales de terre de jardin, de terreaux, de terre fraîche argileuse et de terre de bruyère ; ces matières, bien incorporées les unes aux autres, produiront tout leur effet utile et assureront l'avenir de vos arbustes.

On peut voir les fleurs dont nous donnons les noms en s'adressant au jardin Viger, à Montréal. On peut se procurer des graines chez quelques pharmaciens de cette ville et particulièrement chez Mr. Wm. Evans.
(A continuer.)

RECETTES UTILES.

(Suite de la méthode Appert.)

Conservation des fruits.—Groisilles égrenées, cerises, prunes, pêches, pêches-abricots, jus de groisilles, de cassis, de cerises, de mûres, passés à l'étamine et débarrassés des peaux, pepins et noyaux, un seul bouillon ; aux fraises et aux framboises, un seul bouillon très-court. Retirez ensuite les bocaux ou faites écouler l'eau de la chaudière ; laissez-les sécher, goudronnez soigneusement et rangez-les sur des lattes comme des bouteilles de vin.

Méthode pour la conservation des petits pois.— Il faut les cueillir avant le lever du soleil, les écosser aussitôt, choisir les plus tendres, les jeter dans l'eau bouillante et les retirer après le premier bouillon, les passer à l'eau, puis les égoutter sur un linge, les éparpiller froids, les étendre sur un grand tamis, sous lequel on met de la cendre chaude pendant six heures, en les remuant souvent. Après cette préparation, on met les petits pois dans un lieu sec, et ils conservent, dans le sac ou la bouteille, leur vert et leur saveur.

Conservation des fruits dans les fruiteries.— En général, on n'emploie, pour enlever l'humidité des

(1) On appelle ainsi un mélange de sable et de pourriture noire de végétaux, de bois, de feuilles.

fruiteries, que le moyen qui consiste à y déterminer des courant d'air plus ou moins intenses. Ce procédé présente des inconvénients assez graves; d'abord il permet à la température intérieure de suivre les changements qui s'opèrent au dehors, fait très nuisible à la conservation des fruits. D'un autre côté, l'air introduit est beaucoup moins chargé d'acide carbonique que celui qui existait auparavant, et dont la présence est favorable. De plus, les fruits reçoivent l'impression d'une lumière plus vive, ce qui accélère leur maturation. Enfin, ce moyen n'est praticable que lorsque la température n'est pas au-dessus de zéro et que le temps est sec, circonstances assez rare, en hiver surtout, où l'humidité est fort à craindre pour les fruiteries.

D'après des observations contenues dans les *Annales de la société d'horticulture de Seine-et-Oise*, le chlorure de calcium pourrait remplacer avantageusement l'emploi de la ventilation. En effet, cette substance d'un prix très modéré a la propriété d'absorber une grande quantité d'humidité (environ le double de son poids), quand elle est exposée à l'influence de l'air humide.

Il est facile de comprendre que ce sel, mis en quantité suffisante dans le local de la fruiterie, absorbera l'humidité de l'air et celle qui est dégagée par les fruits, en maintenant l'atmosphère dans un état de siccité convenable.

On peut disposer le chlorure de calcium de telle sorte qu'à mesure qu'il est dissous par l'humidité absorbée, il tombe et soit recueilli dans un vase placé à cet effet. Le liquide ainsi obtenu et évaporé à siccité donne encore du chlorure de calcium qui peut servir de nouveau à cette opération laquelle, de cette façon, devient aussi simple que peu coûteuse (*Moniteur*).

CUISINE.

Côtelettes d'agneau panées et grillées. (Entrée.)—Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point; retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans: passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair ou du jus de citron.

ABATIS.—*Abatis de dindon à la bourgeoise.* (Entrée.)—Les abatris d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le gésier; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier basilic

champignon; passez le tout sur le feu, et ajoutez-y une bonne pincée de farine: mouillez avec du bouillon ou du consommé; assaisonnez, et ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop claire, vous la ferez réduire.

Tranches d'agneau de ferme. (Hors-d'œuvre)—Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les; puis vous les ferez frire; quand elles seront frites, mettez les dans un plat, et versez du beurre dessus; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon, faites bouillir le tout, et remuez continuellement; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit, et servez.

ALOUETTES.—*Alouettes à la minute.* (Entrée.)—Épluchez, videz et troussiez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre et sel; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalottes et persil hachés, pincée de farine; mouillez de vin blanc et bouillon; quand la sauce commencera à bouillir, retirez vous mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

ASPERGES.—*Asperges à l'huile.* (Entrée.)—Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et, après les avoir liés par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante; ajoutez un peu de sel; rafraichissez les avec de l'eau froide avant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat, en un seul paquet, et les servirez froides, avec un huilier.

Asperges à la sauce blanche. (Entrée.)—Préparez et faites-les cuire comme les précédentes: dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes, avec votre sauce blanche, sans câpres, dans une saucière.

CAFETIÈRE la MEILLEURE

BREVETÉ S. G. D. G.

La plus simple--La plus commode.

Nous venons de recevoir un assortiment complet de CAFETIÈRES Françaises directement de Paris, ne pouvant être surpassées pour leur simplicité, commodité et bon marché. Chauffées au moyen d'une petite lampe à Esprit de Vin, le Café est servi dans l'espace de cinq minutes éparpillant par là beaucoup de temps et de trouble.

En faisant usage de ces cafetières on économise vingt-cinq pour cent sur la quantité de Café. On peut faire avec cet appareil d'excellent Thé ou du lait à la fusion.

Une circulaire imprimée pour la manière de s'en servir accompagne chaque cafetière. Nous livrons les mille de son pourvoir de cet article, surtout les amateurs de bon Café.

En vente à bon marché chez les seuls gouts.

DUFRESNE & MCGARITY.

ENTREPOT ROYAL DE THE ET CAFÉ.

221, Rue Notre-Dame.

Montréal, 20 Mar -36 q.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 20 Mars 1872.

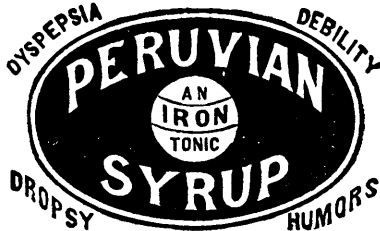
PRODUITS.

PRODUITS.	¢	¢
FARINE EN QUART—		
Superfine Extra.....	6.00	6.00
Extra.....	6.15	6.25
de Gold.....	6.20	6.30
Sup. No. 1.....	5.75	5.85
do forte.....	5.95	6.10
do No. 2.....	5.40	5.50
Rocampe (Gru).....	0.00	0.00
Son 100 lbs.....	0.00	0.00
*ARINE—de Blé, 100 lbs.....	3.00	0.00
" Avoine.....	2.15	2.25
" Sarrasin.....	0.00	0.00
" Sarrasin.....	1.80	2.00
Grains moulus mélangés.....	0.00	0.00
GRAINS ET GRAINES—		
Blé, minot.....	0.00	0.85
Pois.....	0.83	0.55
Orge.....	0.50	0.00
Seigle.....	0.00	0.00
Sarrasin.....	0.00	0.00
Blé d'Inde.....	0.00	0.70
Lin.....	0.00	0.00
Mill.....	2.75	3.00
Trèfle, B.....	0.10	0.10
Avoine, 32 lbs.....	0.33	0.35
VIANDES—		
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	8.00
do 2.....	4.00	6.00
do 3.....	0.00	0.11
do la livre.....	0.08	0.05
Veau.....	0.08	0.15
Mouton.....	0.05	0.10
Agneau quartier.....	0.50	0.75
Lard frais, 100 B.....	5.50	5.75
do la livre.....	0.09	0.00
do salé, 100 B.....	9.00	0.00
do la livre.....	0.09	0.00
Jambon à l'iv.	0.08	0.00
do fumés la livre.....	0.12	0.00
VOLAILLES—		
Dindes Couple.....	1.50	1.75
Oies.....	1.20	1.75
Canards.....	1.20	1.50
Poules.....	0.75	0.00
Ponlets.....	0.60	0.00
Pigeons.....	0.20	0.25
GIBIER—		
Canards sauvages couple.....	0.00	0.00
" utardes.....	0.00	0.00
" Perdrix.....	0.00	0.00
" 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
" Poulets.....	0.00	0.00
" Lièvres couple.....	0.00	0.00
" Lapins.....	0.00	0.00
PISSON—		
Maquereaux frais pièce.....	0.00	0.00
Morue fraîche B.....	0.06	0.08
" sèche.....	0.00	0.00
Flottant.....	0.48	0.40
Truite.....	0.08	0.40
Anguille fraîche couple.....	0.80	0.00
" fumée pièce.....	0.00	0.00
" Doré pièce.....	0.12	0.00
LÉGUMES—		
Patates minot.....	0.30	0.00
Oignons minot.....	0.80	0.00
Panets.....	0.00	0.00
Carottes.....	0.00	0.00
Betteraves.....	0.00	0.00
Navets.....	0.00	0.00
Choux de Stam.....	0.00	0.00
Choux pomme.....	0.00	0.10
Laitue.....	0.00	0.00
Céleri, pied.....	0.00	8.00
LAITERIE—		
Beurre frais B.....	0.15	0.18
do salé.....	0.13	0.15
Fromage.....	0.12	0.13
FRUITS—		
Pommes, quart.....	1.50	3.00
Poires quart.....	0.00	0.00
Pêches boîtes.....	0.00	0.00
DIVERS—		
Œufs, douzaine.....	0.20	0.25
Sucre d'érable lb.....	0.10	0.00
Miel.....	0.12	0.15
Saindoux.....	0.05	0.00
Suif.....	0.80	0.90
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—		
Érable, par corde.....	9.00	10.00
Merisier.....	8.00	8.50
Hêtre.....	0.00	0.00
Bois franc mêlé.....	0.00	0.00
Pruche.....	6.50	7.00
Épinette rouge.....	0.00	0.00
Charbon, 2000 lbs.....	11.50	12.00
Tourbe.....	6.00	5.25
BESTIAUX—		
Vache à lait.....	20.00	0.00
" Extra.....	0.00	0.00
Moutons.....	4.00	8.00
Agneaux.....	3.00	8.00
Cochons en vie 100 lbs.....	0.00	0.00
PEAUX—		
Veaux inspectés la livre.....	0.00	0.00
" Mouton avec laine la pièce.....	0.00	0.00
FOURRAGES—		
Poin.....	14.00	13.00
Trèfle.....	0.00	0.00
Paille d'avoine.....	8.00	8.00
do de blé.....	0.00	0.00

Marché de Beauharnois.

Recoupe [g u] 1.25; Son 100, 1.00; Farine de blé 10) lbs \$2.80; 29; Avoine do 3.00; Sarrasin do 1.00. Grains, B 6 minot 1.25; Pois do 83 à 85c; Orge do 50c; Sarrasin do 40 à 45c; Blé d'Inde do 1.60; Mill do 3.00; Avoine 40 lbs, 36c. Lièvres couple 25c. œufs la doz. 20c. Fourrages. Mill 16.00 Trèfle 8.50; Paille d'avoine 3.00 Do de blé 2.00 à 2.50.

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. 36 Dey St., New York.
 Sold by Druggists generally.

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

AVERTISSEMENT.—Le Sirop véritable porte son nom "PERUVIAN SIRUP" (non pas "Peruvian Ba k") soufflé dans la bouteille. On envoie gratis un pamphlet de 32 pages. J. P. DINSMORE, Prop. ét. aite, 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 à plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poumons et diminue l'irritation détruisant 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.

CES 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 Etats-Unis et en Can. da en font usage et les recommandent hautement. Parmi ceux-ci se trouvent G. B. Loring, Salem, Mas., John S. Ross, Hennepin, Hill, Pr fesseur A. Mills, du Collège Agricole de l'Etat du Michigan, l'Hon. George Brown, Toronto, Ont., John Sibley, Edmonton, Ont. Sur chaque marque on fond 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 aux prix ci-dessus aussi promptement que les marques pour ont être faites.
 Sarnia, Ont., 2 Décembre 1871.—24

Departement des Douanes.

OTTAWA, 29 mars 1872.
 L'escempte autorisé sur les Envois Américains usqu'à avis contraire, est de 9 par cent.
 R. S. M. BOUCHETTE, Commissaire des Douanes.

Cie du Chemin de Fer le Grand Tronc du Canada.

SERVICE AMELIORÉ DES TRAINS

1371 CHANGEMENT 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 Ogdensburgh, 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..... 8.00 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 Malle pour St. Jean et Rouese's Point, en connexion avec les Trains de Stanstead, Shefford et Chambly et en Junction avec les chemins de Fer des Cantons du Sud-Est, et avec les Steamers du Lac Champlain..... 3.00 P.M.
 Train de la Malle 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, Coaticooke et Norton Mills, seulement à..... 10.30 P.M.

Il y aura des Chars Dortoirs Palats 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'arriveront pas et ne partiront pas des Stations aux heures nommées.

Les 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. B., &c., &c.

On pourra acheter des 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 Bonaventure ou au Bureau No. 39, Grande Rue St. Jacques.

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

LIBRAIRIE MUSICALE

DE PETERS

Composée de Quinze Volumes de Morceaux choisis pour Piano.

COLLECTION VOCALE

SHINING LIGHTS—Un magnifique choix de Musique Sacrée.
 HEALTH AND HOME FIRESIDE, ECHOES, AND SWEET SOUNDS—Trois Volumes de Chants faciles de Webster, Parsley, &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 Wymann, Mack, Dressier &c.
 GOLDEN CHIMES—Une collection de musique brillante de Charles Kinkel.
 BRILLIANT GEMS—Une collection de morceaux de Vilbré, Allard Pacher, 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 tranches. Prix du commerce \$1.
 27 Octobre 1871.—22f

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 PICAULT & FILS, Pharmaciens-Chimistes,

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

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, vù 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.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR

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

50 cents par an écopayabl

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