

## 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, 16 FEVRIER 1872.

No. 31

## SOMMAIRE du No. 31—16 Février 1872.

|  |     |
|--|-----|
| <b>Agronomie.</b>  |     |
| CULTURE.—Engrais minéraux. Cendres.<br>Choix des semences. Assolement.....   | 317 |
| ACTION DU SEL EN AGRICULTURE.....  | 318 |
| <b>Notes de la Semaine.</b>  |     |
| AGRICULTURE.....   | 319 |
| LES SUCRES.....  | 320 |
| MANIERE DE FAIRE LE SUCRE D'ERABLES.....   | 320 |
| EXPORTATION.....   | 321 |
| ERIECTION.....   | 322 |
| REPRODUCTION DE LA LAINE DANS LE MONDE<br>ENTIER.....  | 322 |
| ENLEVER LA RANCIDITE DU BEURRE.....  | 322 |
| COMMENT ADAPTER LE COLLIER AU COU DU<br>CHEVAL.....  | 322 |
| MOYEN D'UTILISER LES OS COMME ENGRAIS.....   | 322 |
| LES BENEFICES DE L'AGRICULTURE.....  | 322 |
| AUX HABITANTS QUI PARTENT APRES DEJEU-<br>NER POUR NE REVENIR QUE LE SOIR A<br>LA MAISON.—Cuisiné à la minute..... | 322 |
| LANGAGE DES FLEURS.....  | 323 |
| <b>Recettes Utiles.</b>  |     |
| CRAMPES.—Indigestion. Hequet.....  | 323 |
| LE CITRON POUR LA TOUX.....  | 323 |
| <b>Maxime.</b>   |     |
| PROMESSES.....   | 323 |
| <b>Illustration.</b>   |     |
| Gouttière.....   | 32  |
| Chaudières bien pendues et couvertes.....  | 321 |
| Chaudières mal pendues et qui renversent.  | 321 |
| Forme de la Chaudières.....  | 321 |
| LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....  | 323 |

### Culture.

Les engrais verts agissent comme amendements et comme engrais. On les obtient en semant, en cultivant des plantes à feuilles larges, nombreuses ou que l'on écrase ensuite et que l'on enfouit par le labour. Ainsi enterrées ces plantes deviennent une espèce de terreau, qui comme on l'a vu, peut servir d'amendement.

Les engrais verts agissent en outre comme engrais, en allant chercher, dans le sol, parfois à des distances assez éloignées, les substances salines nécessaires à la nutrition des plantes, et en abandonnant ensuite ces substances, dont les plantes s'emparent.

Mais elles ne les communiquent pas directement. Il en est de même Le varech, que l'on rencontre sur

pour l'azote que les plantes ensouées ont recueillie dans l'air.

les rivages de la mer est un bon engrais surtout pour les pommes de terre, le blé, etc. On en fait usage à l'île aux Coudres et l'on s'en trouve bien. Mais cet engrais ne dure qu'une année.

Un autre engrais excellent est le poisson, déchets de poissons, têtes de morue, etc., que l'on trouve en abondance sur la côte nord du fleuve St. Laurent et qu'on peut employer avec avantage pour les patates, mais on est loin d'en tirer tout le parti possible.

**ENGRAIS MINÉRAUX.—Plâtre.**—Il est de deux espèces, plâtre cru et plâtre cuit; le plâtre cru, est celui qu'on prépare dans des fourneaux construits à cette fin. Tous deux sont également avantageux comme engrais en agriculture. Mais comme le plâtre cru contient environ 50 à 60 d'eau, si la question de transport s'élève, il vaut mieux employer l'autre. D'ailleurs, la comme dans toute occurrence, il faut faire usage de celui qui coûte le moins cher, tout bien calculé.

Le plâtre est surtout excellent pour les plantes légumineuses, le tabac, etc. Il suffit de l'étendre sur la terre que l'on veut engraisser. Il agit en s'emparant de l'ammoniaque de l'air et en fournissant de la chaux aux plantes.

On sait comment Franklin s'y prit pour convaincre ses concitoyens de l'excellence du plâtre comme engrais. Il en étendit sur une partie d'un champ de manière à former la phrase suivante : *Ceci a été plâtré*, et il ne mit rien sur le reste du champ. Le résultat réalisa ses espérances. Ses voisins furent convaincus, ils l'imitèrent et depuis aux États le plâtre a toujours été compté avec raison, au nombre des bons engrais.

Mais il faut remarquer qu'il n'est pas bon pour les céréales.

**CENDRES.**—Elles sont produites par la combustion du bois, de la tourbe et de la houille. Elles peuvent être lessivée ou non. On distingue encore les cendres de bois francs et de bois

mous; les premières sont les meilleures.

Les cendres contiennent des substances solubles, comme les carbonates les sulfates, silicates, etc., le potasse et de soude et des substances insolubles, que l'on trouve quand les cendres ont été lessivées, des carbonates de chaux ou de magnésie, des phosphates de chaux, de la silice de fer, du charbon, etc.

Ces substances insolubles, le résidu que l'on appelle charrée, forment un excellent engrais.

La qualité de la cendre de tourbe varie suivant la composition des tourbières, mais elle est toujours moins riche que la cendre de bois. Elle produit pourtant de bons résultats quand on l'emploie en quantité suffisante.

Les cendres de houille servent plutôt comme amendements que comme engrais.

La suie est un bon engrais, car elle contient de l'azote, des sels de potasse et de soude.

Le superphosphate de chaux est un engrais de qualité supérieure à peu près inconnu en Canada, mais dont on fait un grand usage, surtout en Angleterre.

On le prépare au moyen des os, que l'on broie, que l'on pulvérise et qu'on étend sur les rangs après quelques opérations assez simples et faciles.

Le noir animal que l'on emploie dans les raffineries, peut aussi servir comme engrais.

**CHOIX DES SEMENCES.**—Pour réussir en agriculture, il faut un bon sol, un égouttement suffisant, un bon labour, un bon hersage, etc. Mais il faut en outre pouvoir faire un bon choix des semences, c'est-à-dire, savoir distinguer les grains qui conviennent à chaque espèce de sol.

A un sol aride il faut des plantes qu'exigent peu, des topinanbours, du sarrasin, des patates et autres de cette espèce. A un sol mélangé, des navets, des betteraves, des fèves, de l'orge, etc. à un sol argilo-sableux dans de bon-

nes conditions du blé, de l'orge, de l'avoine et autres céréales ; ces terres sont aussi de bonnes prairies. Quand à la glaise pure, elle est très ingrate.

**ASSOLEMENT.**—C'est la succession ou la culture successive des plantes de manière à tirer le plus grand profit possible de chaque pièce du sol avec moins de dépenses possibles.

On sait que chaque plante enlève au sol les éléments dont elle a besoin et ces éléments varient avec cette plante. Si donc on néglige de rendre au sol ce qui lui a été enlevé, il sera bientôt ruiné, infertile. Il faudra de nouveaux engrais. On peut y remédier en employant une rotation dans la culture des plantes. Une année ce sera du blé, l'année suivante de l'avoine, de l'orge, des patates ainsi de suite. De cette manière on permet à la terre de se reposer, et de demeurer toujours fertile.

On ignore complètement cela chez nos cultivateurs. Quand une plante vient bien dans un champ, on l'y sème, deux, trois, quatre années de suite, jusqu'à ce que la terre soit complètement épuisée. C'est ce qui a été fait pour nos campagnes. Anciennement on y récoltait beaucoup de blé. Aujourd'hui, c'est bien différent. Là est toute la raison. Si on avait agi prudemment et rationnellement, nous n'en serions pas réduits à faire venir le blé de chez nos voisins. Le même fait se produit actuellement au Saguenay. Le blé vient à merveille.

Mais laissons faire. Comme la culture se fait là comme partout ailleurs en Canada, les terres seront vite épuisées, et avant longtemps, on ira chercher ailleurs. Avec un bon système d'assolement, on pourrait facilement prévenir tout cela.

Un autre résultat. En ne rendant pas à la terre ce que les plantes lui enlèvent elle produit moins—les récoltes sont plus maigres. Il faut diminuer en proportion le nombre des animaux et ainsi de suite—de sorte qu'à la fin, nos cultivateurs, sont pauvres, se découragent et prennent la route des Etats-Unis. Depuis 150 à 200 ans on a suivi la même routine, mais aussi toujours on est arrivé au même résultat.

C'est un état de choses qu'il serait grand temps de faire disparaître. Tous y gagneraient. Que chacun se mette sérieusement à l'œuvre, et surtout ceux que leur position met à même d'atteindre plus facilement ce résultat. Les curés, les médecins, les instituteurs et même les notaires qui vivent à la campagne, devraient s'efforcer par des paroles et des exemples de convaincre nos cultivateurs que leur mode de culture est défectueux, désastreux même et qu'il faut de toute nécessité y apporter un changement radical s'ils veulent sortir de

leur état, voisin de la pauvreté et ramener l'abondance au sein de nos campagnes.

### Action du sel en Agriculture.

Comme amendement, le sel ajouté aux engrais produit des effets très marqués dans les terres pauvres en principes alcalins. Mais c'est surtout comme assaisonnement des aliments des bestiaux qu'il est d'une utilité incontestable ; malgré le prix élevé de cette substance, même aux prix actuels l'effet utile du sel sur la santé du bétail, son influence sur la rapidité de l'engraissement, sont tels que l'éleveur trouve toujours un profit à en faire usage. La dose est d'environ 1 p. 100 du poids de la ration journalière. Ainsi, un bœuf du poids de 600 lbs., dont la ration est de 30 lbs. de foin sec, ou l'équivalent en autres aliments, recevra en mélange avec son fourrage haché ou ses racines coupées,  $\frac{1}{2}$  lbs. de sel ; une vache du poids de 400 lbs. recevra 20 lbs. de fourrage et 3 onces de sel ; un mouton du poids de 40 lbs. recevra 2 lbs. de foin et un tiers d'once de sel. Ces doses sont un maximum qui ne doit point être dépassé. Le sel convient surtout au bétail à l'engrais nourri à discrétion et chez lequel il est toujours utile d'accélérer la digestion et de surexciter l'appétit.

Pour les autres bestiaux, la moitié de cette dose, soit  $\frac{1}{2}$  p. 100 du poids de la ration journalière, peut être considéré comme suffisante ; ainsi pour un porc, la 6e partie d'une once de sel par chaque 2 lbs. de nourriture paraît une dose suffisante pour accroître l'énergie digestive du porc et favoriser son engraissement. Pour la volaille dont l'engraissement constitue, dans certaines localités, une industrie toujours plus lucrative, il convient de mêler du sel, dans la proportion d'un tiers d'once par 2 lbs. à la pâte de farine dont on forme des boulettes. Les volailles arriveront plus vite et avec moins de nourriture à leur état le plus complet de graisse parfaite.—L'expérience a prouvé que le sel ne produit jamais de bons effets que lorsqu'il est mêlé aux aliments des bestiaux.

Le sel, à la dose de 10 lbs. par 2000 lbs. ajouté aux fourrages plus ou moins altérés par l'humidité, ou salis de limon à la suite des inondations tardives qui submergent passagèrement des prairies sur le point d'être fauchées, corrige en grande partie les propriétés insalubres de ces fourrages et combat leur disposition à fermenter.

Le sel est toujours utile au bétail dans l'état de santé et de régime ordinaire, lui devient surtout nécessaire lorsqu'il est menacé de maladies épizootiques. Le sel, mêlé alors aux

aliments, stimule l'activité des organes digestifs et, en maintenant ces organes en bon état, dispose mieux les animaux à échapper aux atteintes de l'épizootie, et prévient même la plupart des maladies auxquelles ils sont sujets.

Lorsqu'on emploie le sel à titre de médicament, soit pour prévenir, soit pour combattre une affection morbide, son effet est plus prononcé s'il est donné seul, sans mélange avec d'autres substances. Mais lorsqu'on le donne comme aliment, soit tous les jours, soit périodiquement, il vaut mieux le mêler aux aliments que de le donner à part. Une nourriture grossière ou insipide rendue plus agréable par l'addition du sel, profite mieux au bétail ; en outre, le bétail ne laisse rien perdre des aliments qu'on lui présente saïés, tandis qu'il disperse et gaspille le fourrage, s'il se trouve insuffisamment rassasié ou si ce fourrage n'est point de son goût.

L'excès ou la mauvaise administration du sel peut avoir des inconvénients et produire des maladies. On doit s'abstenir de donner du sel aux animaux herbivores domestiques, lorsque les approvisionnements en fourrage ne permettent pas de leur fournir une alimentation abondante. Le sel servant à augmenter leur désir d'aliments, il ne faut pas provoquer un appétit que l'on ne pourrait satisfaire. Le sel administré avec une nourriture trop peu abondante aux animaux domestiques, les fait promptement maigrir, parce qu'il provoque par les sécrétions des pertes que la quantité de substance digérée ne suffit point à réparer. Le sel doit être retranché de la ration des animaux dans tous les cas de surabondance de sang, de congestion d'un organe important, et de pituite aiguë de l'estomac, d'une portion de l'intestin, du foie, de la vessie ou de l'utérus. Le sel, en santé comme en maladie, ne convient point aux animaux naturellement vifs, irritables, et chez lesquels se manifeste une grande énergie de vitalité.

Considéré comme médicament, le sel purge les animaux domestiques aux doses suivantes :

|                |   |
|----------------|---|
| Le cheval..... | $\frac{1}{2}$ lbs. à $\frac{3}{4}$ lbs. |
| Le bœuf.....   | 1 lb.                                   |
| Le mouton..... | 2 oz. à 2 $\frac{1}{2}$ oz.             |
| Le porc.....   | 2 oz. à 2 $\frac{1}{2}$ oz.             |

Le sel devient un poison lorsqu'on l'administre mal à propos ou à dose trop forte. Les symptômes d'intoxication par le sel se manifestent par un froid glacial dans tous les corps, et par des crampes suivies de paralysie des membres postérieurs. Ces symptômes sont suivis de la mort après un intervalle qui peut varier de 16 à 29 heures.

Le sel est un poison pour les animaux aux doses suivantes :

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Le cheval..... | 1 lb. à 1 $\frac{1}{2}$ lbs |
|----------------|-----------------------------|

Le bœuf.....1½ lbs. à 2 lbs  
 Le mouton.....½ lb. à ¾ lb.  
 Le porc.....½ lb. à ¾ lb.  
 J. HOBITS.

**La Semaine Agricole.**

MONTRÉAL, 16 FEVRIER 1872

Toutes lettres, correspondances, articles, etc., destinés à la *Semaine Agricole*, devront être envoyés aux propriétaires, à Montréal directement.

**Agriculture.**

C'est un préjugé généralement répandu qu'en Bas-Canada, où les hivers sont longs et rigoureux, l'agriculture peut à peine suffire au strict nécessaire d'une famille et ne permet pas à ceux qui s'y livrent d'aspirer à une fortune digne de figurer parmi celles acquises dans le commerce, dans l'industrie ou même dans les professions dites *libérales*.

D'où nous vient donc ce préjugé ?

De l'état actuel de l'agriculture ici, et non de l'examen même superficiel de cette question, pourtant si vitale et qui porte en elle tout l'avenir d'un pays. Le mot de Sully qui disait : *« Le labourage et le pasturage, voilà les deux mamelles dont la France est alimentée, les vrais mines et trésors du Pérou, »* n'est donc plus vrai ?

Pas de doute que l'agriculture, telle qu'exercée ici, est loin d'être satisfaisante ; mais examinons si cet état déplorable est dû à la profession agricole elle-même ou s'il ne découle pas de causes qu'il serait facile de faire disparaître de cet art, regardé à juste titre, comme le plus noble, et comme celui qui doit procurer à ceux qui l'exerce la plus grande somme de prospérité.

Comment se fait-il que dans les pays d'Europe où la propriété est tellement morcelée que la grande masse des fermiers n'ont qu'un arpent de terre, et que pourtant ils pourvoient à la subsistance d'une famille nombreuse ?

Comment se fait-il qu'aux Etats-Unis, pays si rapproché de nous, l'agriculture, d'après le recensement que nous publions sous le titre *« Les bénéfices de l'agriculture, »* ait payé

pour l'année 1869, 22 pour cent sur le capital y employé ?

Mais dira-t-on, c'est qu'on y est plus favorisé sous le rapport du climat, des voies de communication et des capitaux.

Comment se fait-il alors que des étrangers qui n'ont ni sou ni maille nous arrivent, s'établissent à nos côtés et s'enrichissent où nos Canadiens crèvent de faim ? mais mieux que cela, n'avons-nous pas quelques uns de nos Canadiens qui s'enrichissent ? Ce n'est donc pas la nature de notre climat, qui peut avoir ses inconvénients mais dont la rigueur a bien ses avantages ; ce n'est donc pas nos voies de communication assez faciles pour une exploitation intelligente et auxquelles on peut remédier ; ce n'est donc pas le manque de capitaux qui seront toujours fournis à l'agriculteur honnête, prudent et sage.

Non, les causes de la langueur de l'agriculture sont là, visibles, et pour peu qu'on veuille s'en rendre compte, ces causes qui consistent dans l'ignorance, la paresse, le luxe et l'imprévoyance, peuvent se classer en deux catégories, l'ignorance et l'apathie.

*L'ignorance.*—On est cultivateur ici par nécessité et non par goût. On ne connaît de l'agriculture que la partie machinale, sans en apprécier les beautés et les ressources qu'on ignore et qu'on ne veut pas étudier. On cultive aujourd'hui, comme on cultivait hier, sans calcul et sans intelligence, mais parceque celui à qui l'on succède cultivait de même.

Il faut avoir un grand respect des traditions et ne jamais songer à les changer d'un iota quand les choses, parfaites dès leur création, ne peuvent qu'y perdre par leur altération ; mais tel n'est pas la science agricole, susceptible de perfectionnement. Sans doute, l'expérience léguée par la tradition est utile ; mais ce n'est que parce qu'on respecte cette expérience de ceux qui nous ont précédés, que nous admettons la saine théorie, qui n'est que le recueil d'observations variées de ceux qui ont fait des études unies à la pratique. La Théorie nous indique ces observations en un instant, en nous fournis en même temps les moyens d'acquiescer vite une plus grande somme de connaissances.

L'ignorance nous vient, en partie, du peu de succès qu'a produit l'ensei-

gnement et par l'enseignement, nous entendons l'enseignement parlé comme l'enseignement écrit. Nous l'avouons, l'enseignement a eu peu de succès. Est-ce parce qu'il n'est pas une bonne chose ; non, c'est tout simplement parce que ceux qui enseignent ne connaissent généralement pas ce qu'ils disent ou écrivent ; qu'ils puisent dans des théories faites pour d'autres temps et pour d'autres pays, sans les comprendre souvent et sans pouvoir les mettre à la portée de ceux à qui ils s'adressent. Et ils en agissent ainsi parce qu'ils enseignent une science, qui demanderait tous leurs instants, d'une manière bien secondaire tant pas renumérés suffisamment pour s'y consacrer exclusivement. C'est ainsi qu'en ménageant les octrois relativement à la science la plus utile, on est venu à faire douter même que cette science fut susceptible d'enseignement. De là la répugnance à écouter ou à lire ; de là l'ignorance.

La première cause donc de l'état stagnant de l'agriculture en notre pays, c'est l'ignorance de la science agricole qu'un gouvernement devrait encourager par l'établissement ou la subvention en faveur d'institutions ou de journaux conduits ou rédigés par des hommes qui y consacraient leur temps.

*L'apathie.*—L'apathie, qui découle en grande partie de l'ignorance, est la seconde cause de l'état actuel de l'agriculture.

Celui qui dans le commerce, dans l'industrie, ou dans les professions libérales ne se donnerait pas plus d'activité que se donnent la plupart de nos agriculteurs, infailliblement, la déconfiture serait bientôt leur sort. Et il est inouï, qu'une prospérité honnête soit le résultat d'autant d'insouciance, et de manque de calcul dont s'honorent la plupart de nos braves habitants. Il faut que l'agriculture soit réellement une mamelle abondante, pour que tant d'enfants si peu soucieux soient encore en aussi bon état de santé.

Mais, nous direz-vous, faites excuse, nos cultivateurs travaillent beaucoup. Oui ; mais à peu près comme l'enfant à la mamelle qui se retourne d'instinct vers la source qui l'alimente, qui s'endort ensuite repu et qui dans quelque temps trouve la source épuisée et tarie.

En effet, pendant six mois de l'année notre cultivateur, en général, fait ce que son père a fait, il laboure de la même manière; il sème le même grain, sans se rendre compte ni de la qualité de son sol, ni des éléments qu'il a détruit; sans s'occuper de l'ameubler, ni lui rendre la substance essentielle qu'il a épuisée; il ne tient compte ni des temps, ni des lieux, ni des circonstances; il n'interroge ni la production des années précédentes ni celle des contrées voisines, ni la probabilité des années qui vont suivre; il gaspille ses engrais, épuise son sol, laisse noyer ses grains, assèche ses pâturages; néglige de moissonner à point, ne calcule rien, dépense inconsidérément, emprunte quand il ne le faut pas ou se dispense d'emprunter quand il le faut, ménage plus les pas de son cheval que son temps; manque d'agrès et d'instruments.

Pendant les six mois qu'il ne cultive pas, il se promène, fume, se repose, soigne mal ses animaux, leur administre de mauvaise nourriture, les fait souffrir de froid, de soif et de malpropreté; souvent il fête, il flâne et le temps des semailles arrivé rien n'est préparé; il achète ce qu'il aurait pu fabriquer ou conserver, il sème souvent trop tard des grains mal nettoyés ou ayant perdu de leurs qualités productives.

Pourtant que de petites industries il pourrait exercer avec sa famille, pendant les grandes soirées d'hiver, et qui lui rapporteraient un joli bénéfice; que d'économie, il pourrait faire en pourvoyant au vêtement de sa famille, en prévoyant les nécessités de la saison.

L'agriculteur doit se suffire à lui-même; ses vêtements et sa nourriture, de lui et de sa famille, doivent sortir de la ferme et par une foule de petits métiers qu'il exercera, et qu'il fera exercer à sa famille, l'abondance régnera.

### Les sucres !!

Mr. le Rédacteur,

Je n'ai aucun doute que je me fais l'écho d'un grand nombre de cultivateurs en vous priant de publier de nouveau dans la *Semaine* l'article qui a paru dans l'un des numéros de votre intéressant journal, dans l'hiver de 1870, sur la manière de s'y prendre

pour faire de beau et bon sucre d'érable. Aucun doute qu'un grand nombre de vos lecteurs sont tombés dans la même négligence que moi et qu'au lieu de garder précieusement ces articles si intéressants et si utiles auront égaré les numéros contenant d'aussi bonnes informations.

Croyez moi,

UN CULTIVATEUR QUI  
VEUT PROGRESSER.

Nous nous empressons de nous rendre au désir d'un cultivateur qui veut progresser et il nous fait plaisir d'apprendre que notre article avec vignettes, publié le 24 février 1870 avait été suivi avec beaucoup d'intérêt par ceux qui ont des sucreries et font du sucre du pays chaque printemps. On nous dit que presque dans toute l'île de Montréal et dans le sud on a adopté les petites chaudières en fer blanc et de chaudrons étamés. Le profit qu'ils en avaient retiré était énorme comparativement aux années précédentes. Voici une analyse de l'article dont parle notre correspondant, que nous reproduisons avec vignettes, etc.

### Manière de faire le sucre d'érables.

On constate un grand progrès depuis quelques années dans cette industrie très profitable pour ceux qui la pratiquent avec intelligence et énergie. Dans les Etats-Unis, où la main d'œuvre est d'au moins trois fois plus coûteuse que dans cette Province, on ne trouve guère d'érablière qui ne soit mise à profit pour la production du sucre, qui d'ailleurs, est maintenant si bien fait, qu'il est considéré comme article de luxe et commande un prix très rémunérateur. Mais pour obtenir ce résultat il a fallu mettre de côté complètement le système très primitif qui est encore si général parmi nous. Hâtons nous de constater, en même temps, qu'un bon nombre de nos compatriotes ont suivi de près les améliorations des Américains et qu'ils y trouvent amplement leur profit. Nous pouvons citer entre autres, Mr. Vandaigne, de Belœil, qui vient de vendre tout son sucre de l'année dernière pour vingt centins la livre.

Nous allons aujourd'hui faire connaître à nos lecteurs la pratique qui est la plus recommandée chez nos voisins. Nous espérons que ceux qui en connaissent une plus profitable et meilleure voudront bien la décrire dans nos colonnes.

CHARROI DE L'EAU AU MOYEN DE CHEVAUX  
OU DE BŒUFS.

L'ouvrage le plus long et le plus fatiguant est évidemment la collection des eaux; aussi, dans les sucreries un peu considérables trouve-t-on

qu'il est indispensable d'y employer les attelages de ferme, qui, d'ailleurs, n'ont pas d'autre occupation à cette saison. Pour cela il faudra couper les branches et autres embarras qui pourraient nuire au passage facile des voitures. Ces soins entraînent peu de frais et sont bien vite compensés, non seulement en fournissant du bois de chauffage mais en donnant plus d'air et par conséquent plus de vigueur aux érables. Nos traires et nos suisses conviendront parfaitement à ces charrois et chacun saura comment y disposer le tonneau qui devra recevoir les eaux.

On recommande trois barriques ou quarts de 30 à 40 gallons, qu'on pourra rouler au-dessus du réservoir et qui se vident d'eux-mêmes par la bombe.

Pour les remplir on se servirait d'un grand entonnoir.

### CABANE ET BOIS DE CHAUFFAGE.

La cabane devrait être, de préférence, à peu près au centre de l'érablière et dans l'endroit le plus bas afin de descendre l'eau plutôt que de la monter. Elle devrait être confortable afin d'abriter complètement le sucrier, dans les mauvais temps. Dans ce cas, il faudra qu'elle soit bien éclairée afin d'empêcher la moindre malpropreté. Il lui faudra de plus un grand ventilateur au centre du comble pour faire disparaître la vapeur pendant la cuisson. Comme celle-ci se fait infiniment mieux avec de bon bois sec, on trouvera très avantageux d'y adjoindre une petite remise qui pourrait contenir tout le bois nécessaire pour les opérations d'une année et qui, pour bien faire, devrait être coupé un an d'avance; 150 à 200 planches et quelques morceaux de bois pour la charpente suffiraient amplement pour ces bâtisses, que tout cultivateur industriel peut faire lui-même. Ces cabanes peuvent d'ailleurs se faire presque entièrement avec du bois rond si la planche manquait. Si la cabane pouvait être placée près d'une source d'eau on y gagnerait beaucoup sous le rapport de la propreté et du confort.

### RÉSERVOIRS.

On recommande particulièrement la construction d'un réservoir qui contiendra au moins un gallon d'eau par arbre entaillé. Ces réservoirs peuvent être carrés et construits avec des madriers emboutetés.

Il faudra le placer de manière à permettre le déchargement facile des voitures; si la cabane se trouve au bas d'une petite éminence, on pourra très avantageusement placer ce réservoir de manière à ce que l'eau coule d'elle-même dans le bac à sucre au moyen d'un tuyau et d'un robinet. Autrement il faudrait l'enfoncer en terre et pomper l'eau ou la puiser avec un sceau. Dans tous les cas, il faudra le tenir couvert et toujours

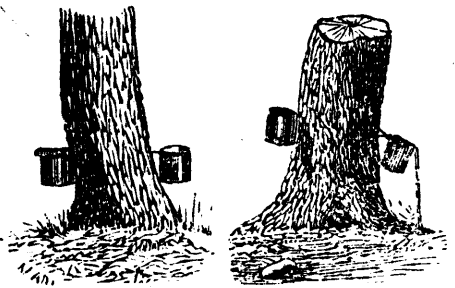
couler l'eau avant de la faire bouillir.  
**MANIÈRE D'ENTAILLER, CHAUDIÈRES,  
 GOUTIÈRES.**

Rien n'est plus barbare que d'entailler à coups de hache. Il nous semble que nos cultivateurs font trop leur ouvrage, en général, à coups de hache; dans tous les cas, cette pratique trop suivie pour les érablières, n'offre aucun avantage, mais au contraire, leur fait toujours un grand tort si l'érable n'en meure pas complètement.

On obtiendra tout autant d'eau, pour le moins, en se servant d'une petite gouge qui laisse à peine une marque et que l'on pourra rafraichir au besoin. La gouttière peut se faire avec un petit morcau de feuillard de trois pouces de longueur auquel on donne une forme arrondie (concave) et qu'on aiguise de manière à la faire entrer facilement dans l'écorce du bois. On recommande particulièrement une gouttière en bois franc et percée au moyen d'une machine. En voici la description :



Les gouttières sont faites en érable ou mérisier et tournées et percées au moyen d'une machine. Elles sont plus durables et moins sujettes à s'ûrir que si elles étaient de bois mou. Elles devraient avoir 7/8 de pouce de diamètre, trois ou quatre pouces de long, appointies au bout de manière à n'avoir que 3/8 de pouce au bout qui entre dans l'arbre. On devra faire au tour, dans chacune, trois coches espacées d'un pouce, afin que la chaudière qui y sera suspendue puisse être pendue perpendiculairement quelque soit

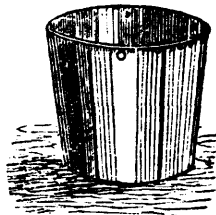


Chaudières bien pendues et couvertes.

Chaudière mal pendue et qui renv. r. s. nt.

la forme de l'arbre. Ces gouttières ne devraient pas coûter plus d'un centin la pièce. Pour s'en servir on entaille avec une mèche en ayant soin de la faire entrer qu'à un demi-pouce dans l'aubier du bois. Les chaudières qui sont en ferblanc, en forme d'œuf et plus large du haut que du bas, afin d'entrer les une dans les autres, sont décrites plus loin. Ces chaudières ont un petit trou qui sert à les pendre à la gouttière en bois que nous venons de décrire. L'avantage particulier est d'abord de pendre

la chaudière à la gouttière même sans enfoncer de clous dans l'érable, puis



Forme de la Chaudière.

de pouvoir la couvrir ce qui peut se faire avec un grand bardeau ou une petite planche mi-ace et ce qui est de la plus grande importance puisqu'on empêche la neige, la pluie, les feuilles, les bouts de branches, etc., et toutes autres matières nuisibles de tomber dans les chaudières.

**MANIÈRE DE PENDRE LES CHAUDIÈRES.**

Un autre avantage qu'offre ces gouttières, c'est de permettre de pendre la chaudière de manière à ne la laisser pencher ni d'un côté ni de l'autre, et d'en retirer ainsi le plus grand profit. Les deux gravures que nous donnons montrent d'un coup-d'œil la différence entre les chaudières bien ou mal pendues.

**LES CHAUDIÈRES D'UN POT**

contiennent \$8.00 le cent. Il y en a d'une pinte, mais on les trouve trop petites. 33 d'une pinte et 67 d'un pot coûtent \$7.00. Faites de ferblanc de première qualité elles seraient un peu plus chères.

Les Américains considèrent ces dimensions comme bien trop petites et recommandent des chaudières contenant de 3 à 5 pintes selon la grosseur des arbres.

**AUTRES GOUTIÈRES—MANIÈRE D'ENTAILLER.**

Les *goudrelles* sont préférées aux sureaux ou tubes en bois. Mr. J. B., a mis l'une et l'autre sur la même érable, il dit que la goudrelle coule plus longtemps et qu'elle ne fait pas de tort à l'arbre. La meilleure serait de tôle galvanisée. Elle a deux pouces de longueur par un de largeur, est un peu concave d'un côté et aiguisée par un bout pour pénétrer dans l'écorce, sans le secours de la gouge. Je dois ajouter qu'ils ont ici une manière d'entailler qui est bien préférable à l'ancienne et même à celle au vilbrequin. C'est de faire, à la coupe une simple incision transversale et obliquement de bas en haut, jusqu'à un quart de pouce ou 1/2 pouce dans l'aubier. Lorsqu'on veut rafraichir, il n'y a qu'à agrandir l'incision latéralement toujours sans ôter une parcelle de bois. Cette entaille se referme presque aussitôt. Celle faite au vilbrequin se couvre d'une espèce de moisissure qui empêche la sortie de la sève et oblige bientôt à la pousser

plus avant. Elle tue les jeunes arbres.

On trouve inutile ici de couvrir les chaudières, elles n'ont pas assez d'ouverture pour que les feuilles les salissent : la neige ne leur fait rien non plus, mais celles qui ont des goudrelles s'emplantent vite à la pluie, bien plus vite qu'avec des sureaux

Les goudrelles coûtent 2/6 le cent.

Les gouttières en bois blanc dont nous avons donné la description plus haut ont l'avantage sur les sureaux en ce qu'elles ne surissent pas, de plus elles sont assez fortes pour supporter une chaudière contenant 6 pintes d'eau. Elles permettent aussi de couvrir la chaudière et de cette manière l'eau de pluie ne peut pas se mélanger à l'eau d'érable : chacun sait que pour faire du beau sucre il faut éviter entièrement d'y mêler de l'eau de neige ou de pluie : il est donc très important de couvrir les chaudières ce qui d'ailleurs n'offre aucun inconvénient.

Nous avons reçu un article d'un de nos jeunes agriculteurs pratiques les plus intelligents, sur le même sujet ; que nous mettrons dans un prochain numéro de la *Semaine*.

Quelques nouvelles suggestions nous paraissent très rationnelles, et la manière claire avec laquelle il répète celles déjà exprimées, nous force à lui donner insertion avec le plus grand plaisir.

**Exportation.**

La quantité de fromage exporté du Canada aux Etats-Unis en 1870, a été de 1,275,634 boîtes contre 88,777 boîtes l'année précédente.

Il n'est pas hors de propos de se rappeler qu'il y a cinq ans nous importions largement de fromage des Etats-Unis. On doit attribuer ce changement au système de manufacture importé des Etats-Unis et qui a prouvé être fort avantageux au Canada. Nous faisons aujourd'hui une rude compétition aux producteurs américains sur le marché anglais.

N'est-il pas temps que nos cultivateurs de la Province de Québec s'éveillent à l'évidence que le système de culture qu'ils ont poursuivi jusqu'à présent est vicieux. Est-ce que que la production du fromage à dix centins la livre et du beurre à vingt centins n'est pas plus rémunérateur que l'avoine à un centin la livre et l'orge à cinquante centins le minot ? Le fermier délégué de la Province d'Ontario à la Chambre de Commerce de la Puissance, qui s'est réunie à Ottawa dans le mois dernier, n'avait-il pas raison quand il disait que dans la province de Québec il y avait *something radically wrong*.

## ELECTIONS.

La société d'agriculture du comté de Shefford, à son assemblée de jeudi dernier, a décidé que l'argent de la présente année serait employé à l'achat d'animaux de pur sang, à l'usage des membres de la société d'Agriculture du comté. En conséquence il n'y aura pas d'exposition.

A l'assemblée annuelle de la société d'agriculture du comté de Missisquoi, les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers pour l'année courante :

H. D. Moore, président.

Léonard Johnson, vice-président.

George Sulley, sec. trésorier.

Directeurs :

John F. Montle, Nye C. Martin, S. N. Hunter, H. A. Hawley, James Crothers, R. L. Galer, John Ford et Truman Yates.

## Reproduction de la laine dans le monde entier.

Le *Journal des Economistes* de Paris, fournit le tableau suivant qui donne l'importance de la reproduction de la laine dans tous les pays du monde pendant l'année 1871.

|                        | livres.              |
|------------------------|----------------------|
| Angleterre .....       | 159,969,000          |
| Australie.....         | 152,500,000          |
| Van Diemens Land.....  | 6,136,000            |
| Nouvelle Zélande.....  | 28,875,000           |
| Cap de Bonne Espérance | 38,000,000           |
| La Plata .....         | 138,000,000          |
| Indes Orientales.....  | 18,797,000           |
| Russie .....           | 90,760,000           |
| Suède.....             | 6,082,000            |
| Norwège.....           | 6,395,000            |
| Grèce.....             | 7,618,000            |
| Danemark .....         | 7,031,000            |
| Allemagne .....        | 52,080,000           |
| Hollande.....          | 6,136,000            |
| Belgique.....          | 3,500,000            |
| France.....            | 91,108,000           |
| Espagne .....          | 74,433,000           |
| Italie .....           | 24,840,000           |
| Autriche.....          | 31,075,000           |
| Suisse .....           | 1,836,000            |
| Etats-Unis.....        | 177,000,000          |
| <b>Total</b>           | <b>1,121,419,000</b> |

## Enlever la rancidité du beurre.

Le battre ou le pétrir dans une quantité d'eau suffisante contenant vingt à trente gouttes de chlorure de chaux (qu'on trouve chez tous les pharmaciens) par deux livres de beurre. Laissez le beurre en repos pendant deux heures, puis pétrissez-le de nouveau dans de l'eau fraîche.

## Comment adapter le Collier au cou du cheval.

Le moyen suivi dans l'Ouest pour adapter le collier au cou du cheval,

consiste à faire tremper le collier jusqu'à ce que le cuir soit entièrement imbibé d'eau, à le mettre ensuite au cou du cheval et à l'y laisser sécher comme il faut. On réussit mieux encore lorsque le cheval se trouve obligé de tirer de pesants fardeaux, car dans ce cas le collier s'adapte encore plus facilement au cou et aux épaules de la bête. Si c'est possible, le collier doit rester au cou du cheval pendant 4 ou 5 heures, pour qu'il puisse sécher complètement et garder toujours la même forme dans la suite. Comme le collier convient parfaitement alors à la forme du cou, celui-ci n'en sera nullement écorché, comme cela arrive souvent quand le collier n'a pas subi cette préparation préliminaire.

## Moyen d'utiliser les os comme engrais.

L'utilisation des os est considérablement restreinte par les difficultés que l'on éprouve à les amener à l'état le plus convenable pour l'emploi. Lorsque les os sont destinés à la fumure des vergers où ils sont enterrés près des arbres sur un sol que l'on ne remue jamais, on peut se contenter de les broyer grossièrement au moyen d'un pilon pesant ou d'une massue. Mais pour devenir utilisables pour les plantes annuelles, ils doivent être réduits en fragments plus petits. Après leur concassage grossier, on peut les traiter par la potasse caustique ou une lessive forte; l'opération est alors plus lente que si l'on s'était servi d'acide sulfurique, mais beaucoup moins dangereuse.

Pour cela, on a besoin d'une boîte bien étanche ne mesurant pas plus de dix-huit pouces de profondeur. Puis on se procure de bonnes cendres de bois franc. On mélange ensuite quatre pots de chaux éteinte avec autant de perlasse par chaque quart de cendres sèches. On dépose ce mélange de cendres et de chaux jusqu'à ce que la boîte soit pleine. Alors on sature la masse d'eau et de temps en temps, on ajoute de nouvelles quantités de liquide afin de conserver une humidité constante dans le contenu de la boîte.

En quatre ou six semaines les os seront devenus tellement mous qu'ils se réduiront en poudre au moindre choc. Toute la masse peut alors être mélangée et battue à la pelle; après quoi on y ajoute une égale quantité de terre fine et on mélange intimement. Ce compost est trop fort pour pouvoir être mis en contact immédiat avec les graines et lors de son emploi il faudra préalablement le mélanger avec la terre. Si l'on fait usage d'une proportion de cendres plus grande que celle donnée plus haut, l'opération n'en sera que plus rapide.

## Les Bénéfices de l'Agriculture.

D'après les données qui figurent dans les rapports relatifs au neuvième recensement, la valeur totale des fermes aux Etats Unis serait de \$9,261,665,121. Si à ce chiffre on ajoute la valeur de l'outillage pour \$336,890,871, celle des animaux domestiques pour \$1,524,271,710, on arrive à un capital employé dans l'agriculture de \$11,122,937,766, en 1870, contre \$7,980,301,641 en 1860, soit, une augmentation, en dix ans, de \$3,139,935,965, ou environ 40 par cent.

La valeur totale de la production de l'agriculture en 1869 avait été de \$2,445,602,377 à environ 22 par cent du capital entier.

Ces chiffres représentent de beaux bénéfices pour l'agriculture américaine. Il est certain que les travaux de la ferme se font tous les ans avec plus de soin et d'intelligence et les bénéfices ne pourrout que suivre une marche progressive. quand le sud aura triomphé à force de courage et d'énergie, des difficultés qui depuis deux ans entravent son développement.

Il est certain que 1871 aura été fatal à bien des cultivateurs. Les dernières nouvelles de la Georgie et surtout de l'Alabama sont de la nature la plus déplorable en ce qui concerne les résultats des dernière récoltes.

## Pour la Semaine Agricole.

## Aux habitants qui partent après déjeuner pour ne revenir que le soir à la maison.

## CUISINE A LA MINUTE.

Nous offrons au lecteurs de la *Semaine* qui travaillent dans les bois ou loin de leurs habitations un moyen d'avoir un diner chaud.

Il s'agit ici d'un petit appareil d'une simplicité extrême au moyen duquel chacun peut en quelques minutes se préparer un mets chaud, et cela sans fourneau, sans charbon.

Cette espèce de cuisinière portative convient plus spécialement aux chasseurs, aux voyageurs, aux employés de bureaux en un mot, à tous ceux qui, à un moment donné, peuvent se voir aux prises avec la faim sans avoir sous la main les éléments nécessaires à la coction d'un repas composé d'œufs, bifteck, côtelettes, etc.

Figurez-vous deux assiettes en fer battu étamé dont l'une se renverse et s'emboîte sur l'autre. A l'assiette inférieure s'adaptent trois branches ou pieds en tôle qui la surélèvent et permettent de lui soumettre un petit cendrier.

L'appareil étant dressé, vous prenez une feuille ou une demi-feuille de journal que vous lacrez en bandes

de la largeur de deux doigts environ, mais sans les tordre. C'est tout le combustible nécessaire à la cuisson d'un bifteck ou de deux côtelettes de mouton.

Pour faire une omelette de six œufs sur le plat, une demi-feuille de journal suffit largement. Pour un bifteck de 10 onces ou pour deux côtelettes de mouton, ou pour des rognons, ou pour des tranches de foie de veau, il faut un journal entier, ou les trois quarts, ou même seulement une moitié, selon que l'on aime la viande plus ou moins cuite.

Voici comment on opère :

On place dans l'assiette un peu de beurre ou de saindoux ou de graisse.

On étend dessus son bifteck ou ses côtelettes, etc.

On adapte sur le tout la seconde assiette, de façon que les anneaux des deux assiettes se correspondent pour avoir ensuite toute facilité de les séparer.

C'est alors qu'on allume ses bandes de papier, l'une après l'autre, à mesure qu'elles se consomment, dans le petit cendrier qui se trouve sous l'assiette.

Quand le journal est brûlé, le mets est cuit à point, et vous le pouvez manger dans l'assiette même qui a servi à le cuire. Si l'on est deux, l'assiette supérieure sert à l'autre.

Il est sous-entendu que préalablement, on aura salé et poivré, en un mot, assaisonné le mets à cuire.

Une observation : si l'on veut que la viande soit rôtie des deux côtés, on devra, au milieu de l'opération, soulever l'assiette-couvercle et retourner le morceau.

**Nota :** La côtelette de porc demande un demi-journal en plus ; celle de veau, un journal entier en plus et retourner plusieurs fois la côtelette. Pour les œufs : enduire de beurre l'assiette, casser les œufs, assaisonner, fermer et cuire au moyen d'un quart ou d'un tiers de journal.

Encore une observation :

Une lampe à esprit de vin, une bougie ou tout autre combustible de ce genre, pas plus que du charbon ou de la braise, ne peuvent suppléer le papier. Il faut, pour le bon fonctionnement de cet appareil, une flamme blanche, claire et vive comme celle que produisent le papier, ou de légers copeaux de bois, ou des feuilles sèches.

**Langage des fleurs.**

Absinthe—Amertume. Tourment d'amour.

Acacia—Affection pure.

Angélique—Mélancolie, Tristesse vague.

Aubépine—Doux espoir.

Balsamine—Impatience.

Bluet—Clarté, Lumière.

Boule de neige—Refroidissement.

Bouton d'or—Raillerie.  
Buis—Fermeté.

**Pilules purgatives de Parson.**

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

**RECETTES UTILES.**

**Crampes.**—Appliquez sur la partie affectée une plaque de liège, de la grandeur de la main, et la crampe cesse instantanément

**Indigestion.**—Lorsque vous sentez les symptômes d'une indigestion qui se fait sentir par des rapports bien connus prenez une forte pincée de sel de table, et après l'avoir fait fondre dans votre bouche avalez.

**Hoquet.**—Laissez tomber une ou deux gouttes de vinaigre sur la langue, en ayant soin de la tenir comme en forme de cuiller. On n'avale pas le vinaigre. Les remèdes les plus simples sont souvent les meilleurs : celui-ci est infailible et surtout d'un effet immédiat.

**LE CITRON POUR LA TOUX.**

Faites rôtir le citron avec beaucoup de sain, en prenant garde qu'il ne brûle ; lorsqu'il est tout-à-fait chaud, tranchez-le et pressez-le au-dessus d'une tasse contenant trois onces de sucre parfaitement pulvérisé. Prenez une cuillerée de ce breuvage toutes les fois que votre toux vous incommode. Ce breuvage est bon et agréable au goût. Il est rare qu'il n'ait pas procuré de soulagement.

**MAXIME.**

**Promesses.**

Examinez bien si ce que vous promettez est juste et si vous pouvez le tenir ; la *Promesse* faite ne doit plus être révoquée.—Le plus lent à promettre est souvent le plus fidèle à tenir. L'honnête homme tient sa parole en dépit de toute crainte et de toute espérance.—Il vaut mieux ne pas promettre que de promettre et ne pas le tenir.

**Graines Fraîches pour Jardin, à Fleurs, Verdures, Herbes, &c., —par la Malle, Poste payée.**

Un Assortiment complet et bien choisi de 25 sortes d'aucune classe, \$1.00. Les six classes (150 pquets) pour \$5.00. Aussi, un immense fonds d'Arbrisseaux Fruitières d'un an, Petits Fruits Jeunes Fruits, Graines pour Plantes grimpanes et d'Ornement, Plantes Bulbeuses et Rosiers, Grappes pour bordures, &c. L'Assortiment le plus complet en Amérique. Envoyé par la Malle, Poste payée. Catalogues avec prix à toute adresse, aussi. Liste pour le commerce envoyée gratuitement. Graines à Commission. On demande des Agents.

**R. B. WATSON,**

Vieilles Pépinières de la Colonie et Entrepôt de Graines, Plymouth, Mass. Etab. le en 1842.  
2 Février 1872.—29 di

**Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.**

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".  
Montréal, 16 Février 1872.

| PRODUITS.                              |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>FARINE EN QUART—</b>                |       |         |
| Supérieure Extra.....                  | 9.00  | à 0.00  |
| Extra.....                             | 8.25  | à 0.00  |
| de Goût.....                           | 6.10  | à 6.00  |
| Sup. No. 1.....                        | 6.90  | à 6.00  |
| do forte.....                          | 5.00  | à 6.00  |
| do No. 2.....                          | 5.00  | à 6.00  |
| Recoupe (Gru).....                     | 4.75  | à 4.85  |
| Son 100 lbs.....                       | 0.00  | à 0.00  |
| <b>FARINE—de Blé 100 lbs—</b>          |       |         |
| " Avoine "                             | 2.50  | à 0.00  |
| " Blé-d'Inde "                         | 0.00  | à 0.00  |
| " Sarrasin "                           | 0.00  | à 0.00  |
| Grains moulus mélangés.....            | 0.00  | à 0.00  |
| <b>GRAINS ET GRAINES—</b>              |       |         |
| Blé minot.....                         | 1.15  | à 1.20  |
| Pois.....                              | 0.80  | à 0.80  |
| Orge.....                              | 0.50  | à 0.55  |
| Seigle.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| Sarrasin.....                          | 0.00  | à 0.00  |
| Blé d'Inde do.....                     | 0.00  | à 0.00  |
| Lin.....                               | 0.00  | à 0.00  |
| Mil.....                               | 0.00  | à 0.00  |
| Trèfle, 5.....                         | 0.00  | à 0.00  |
| Avoine, 32 lbs.....                    | 0.32  | à 0.34  |
| <b>VIANDES—</b>                        |       |         |
| Bœuf No. 1, 100 lbs.....               | 6.00  | à 8.00  |
| do 2.....                              | 4.00  | à 6.00  |
| do 3.....                              | 0.90  | à 0.00  |
| do la livre.....                       | 0.06  | à 0.15  |
| Veau.....                              | 0.08  | à 0.15  |
| Mouton.....                            | 0.05  | à 0.10  |
| Agneau quartier.....                   | 0.50  | à 0.75  |
| Lard frais, 100 lbs.....               | 6.50  | à 6.50  |
| do la livre.....                       | 0.06  | à 0.10  |
| do salé, 100 lbs.....                  | 5.00  | à 6.50  |
| do la livre.....                       | 0.08  | à 0.10  |
| Jambons Frais.....                     | 0.06  | à 0.08  |
| do Fumés la livre.....                 | 0.12  | à 0.16  |
| <b>VOILLURES—</b>                      |       |         |
| Oies Couple.....                       | 1.50  | à 2.00  |
| Canards.....                           | 0.90  | à 1.20  |
| Poules.....                            | 0.50  | à 0.60  |
| Poulets.....                           | 6.00  | à 0.00  |
| Pigeons.....                           | 0.20  | à 0.25  |
| <b>GIBIER—</b>                         |       |         |
| Canards sauvages couple.....           | 1.00  | à 1.20  |
| Ontaries.....                          | 0.00  | à 0.00  |
| Perdrix.....                           | 0.40  | à 0.60  |
| Bécasses.....                          | 0.00  | à 0.00  |
| Beccassines.....                       | 0.00  | à 0.00  |
| Coqs de Bruyère.....                   | 0.00  | à 0.00  |
| Tourtes la douzaine.....               | 0.00  | à 0.00  |
| Pieuviers.....                         | 0.00  | à 0.00  |
| Lièvres couple.....                    | 0.20  | à 0.25  |
| Lapins.....                            | 0.08  | à 0.09  |
| <b>POISSONS—</b>                       |       |         |
| Maquereaux frais pièce.....            | 0.00  | à 0.00  |
| Morue fraîche.....                     | 0.50  | à 0.75  |
| " sèche.....                           | 0.00  | à 0.00  |
| Flottant.....                          | 0.90  | à 0.00  |
| Saumon.....                            | 0.15  | à 0.40  |
| Truite.....                            | 0.07  | à 0.00  |
| Anguille fraîche couple.....           | 0.30  | à 0.00  |
| do fumée pièce.....                    | 0.00  | à 0.00  |
| Doré.....                              | 0.12  | à 0.15  |
| <b>LÉGUMES—</b>                        |       |         |
| Patates minot.....                     | 0.40  | à 0.50  |
| Oignons.....                           | 0.50  | à 0.50  |
| Panets.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| Carottes.....                          | 0.40  | à 0.50  |
| Betteraves.....                        | 0.40  | à 0.50  |
| Navets.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| Choux de Siam.....                     | 0.00  | à 0.00  |
| Choux pommé.....                       | 0.06  | à 0.10  |
| Laitue.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| Céleri, pied.....                      | 0.00  | à 0.00  |
| <b>LAITIERS—</b>                       |       |         |
| Beurre frais lb.....                   | 0.25  | à 0.28  |
| do salé.....                           | 0.20  | à 0.22  |
| Fromage.....                           | 0.00  | à 0.00  |
| <b>FRUITS—</b>                         |       |         |
| Pommes, quart.....                     | 2.00  | à 3.00  |
| Poires quart.....                      | 0.00  | à 0.00  |
| Pêches boîtes.....                     | 0.00  | à 0.00  |
| <b>DIVERS—</b>                         |       |         |
| Œufs, douzaine.....                    | 0.25  | à 0.80  |
| Sucre d'érable lb.....                 | 0.10  | à 0.12  |
| Miel.....                              | 0.10  | à 0.15  |
| Saindoux.....                          | 4.15  | à 0.00  |
| Suif.....                              | 0.05  | à 0.00  |
| Laine.....                             | 0.40  | à 0.00  |
| <b>BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—</b> |       |         |
| Érable, par corde.....                 | 9.00  | à 11.00 |
| Merisier.....                          | 8.00  | à 9.00  |
| Hêtre.....                             | 7.90  | à 7.50  |
| Bois franc mêlé.....                   | 5.50  | à 7.00  |
| Pruche.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| Épinette rouge.....                    | 6.50  | à 7.00  |
| Charbon, 2000 lbs.....                 | 0.00  | à 0.00  |
| Tourbe.....                            | 0.00  | à 0.00  |
| <b>BESTIAUX—</b>                       |       |         |
| Vache à lait.....                      | 25.00 | à 0.00  |
| do Extra.....                          | 40.00 | à 0.00  |
| Moutons.....                           | 3.00  | à 3.50  |
| Agneaux.....                           | 2.00  | à 2.50  |
| Cochons en vie 100 lbs.....            | 3.00  | à 3.00  |
| <b>PEAUX—</b>                          |       |         |
| boeuf inspecté la livre.....           | 0.00  | à 0.00  |
| " Veaux do.....                        | 0.00  | à 0.00  |
| " Mouton avec laine la pièce.....      | 0.00  | à 0.00  |
| <b>FOURRAGES—</b>                      |       |         |
| Foin.....                              | 10.00 | à 14.00 |
| Trèfle.....                            | 6.00  | à 8.00  |
| Paille d'avoine.....                   | 5.00  | à 7.00  |
| do de blé.....                         | 4.00  | à 6.00  |

Le liniment anodin de Johnson, pris intérieurement, est le meilleur remède contre les crampes d'estomac.



**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 Dyspépsie, Débilité, Hydroplisie, Humeurs, -- Fer dans le Sang.**

**AVERTISSEMENT.**—Le Sirop véritable porte son nom "PERUVIAN SYRUP" (non pas "Peruvian Ba-k") 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 laissant exister la cause, comme font la 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. 16 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 Canada en font usage et les recommandent hautement. Parmi ceux-ci se trouvent G. B. Loring, Salem, Mass., John S. Ross, Hennepin, Hill, Pr.esseur A. Wills, du Collège Agricole de l'Etat du Michigan, l'Hon. George Brown, Toronto, Ont., John Snell, Edmonton, Ont. Sur chaque marque on fo id le nom du propriétaire et le numéro du mouton. Elles seront envoyées gratuitement par la malle 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'ordre seront remplis aux prix ci-dessus aussi promptement que les marques pourront être faites. Sarnia, Ont., 2<sup>e</sup> Décembre 1871.—24

**Departement des Douanes.**

OTTAWA, 16 Février 1872. L'escompte autorisé sur les Envois Américains jusqu'à avis contraire, est de 8 par cent. R. S. M. BUCHETTE, Commissaire Douanes.

**Cie du Chemin de Fer le Grand Tronc du Canada.**

**SERVICE AMELIORE DES TRAINS**

1871 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..... 6.00 A.M.  
 Trains pour Lachine à 7.00 A.M., 9.00 A.M. 12.00, [Midi] 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 Roue's Point, en connexion avec les Trains de Stanstead, Shefford et Chambly et en Jonction avec les chemins de Fer des Cantons du Sud-Est, et avec les Steamers du Lac Champlain..... 8.00 P.M.  
 Train de la Malle pour Island Pond, et les stations interm. dial. es..... 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, Sherbrooke, 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'arriveront 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 court-fort 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 aux 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.

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

**VINAIGRE** Comment on le fait avec du Cludre, du Vin ou 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.—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 DEMANDÉS. 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.  
**PLEASANT MEMOIRS**—Une collection de morceaux choisis de Wyman, Mack, Dressler &c.  
**GOLDEN CHIMES**—Une collection de musique brillante de Charles Kinkel.  
**BRILLIANT GEMS**—Une collection de morceaux de Vilbré, Allard, Pachet, 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 \$1. 27 Octobre 1871.—22f

**LA SEMAINE AGRICOLE**

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

**DUVERNAY, FRÈRES**  
 N. 16, RUE ST. VINCENT MONTRÉAL.

50 cents par ann épayable 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-PICAULT & FILS, Pharmaciens-Chimistes,

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