

## 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.

- |                                     |   |                                     |   |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | Coloured covers /<br>Couverture de couleur  | <input type="checkbox"/>            | Coloured pages / Pages de couleur   |
| <input type="checkbox"/>            | Covers damaged /<br>Couverture endommagée   | <input type="checkbox"/>            | Pages damaged / Pages endommagées   |
| <input type="checkbox"/>            | Covers restored and/or laminated /<br>Couverture restaurée et/ou pelliculée   | <input type="checkbox"/>            | Pages restored and/or laminated /<br>Pages restaurées et/ou pelliculées   |
| <input type="checkbox"/>            | Cover title missing /<br>Le titre de couverture manque  | <input checked="" type="checkbox"/> | Pages discoloured, stained or foxed/<br>Pages décolorées, tachetées ou piquées  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured maps /<br>Cartes géographiques en couleur  | <input type="checkbox"/>            | Pages detached / Pages détachées  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured ink (i.e. other than blue or black) /<br>Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)  | <input checked="" type="checkbox"/> | Showthrough / Transparence  |
| <input type="checkbox"/>            | Coloured plates and/or illustrations /<br>Planches et/ou illustrations en couleur   | <input checked="" type="checkbox"/> | Quality of print varies /<br>Qualité inégale de l'impression  |
| <input type="checkbox"/>            | Bound with other material /<br>Relié avec d'autres documents  | <input type="checkbox"/>            | Includes supplementary materials /<br>Comprend du matériel supplémentaire   |
| <input type="checkbox"/>            | Only edition available /<br>Seule édition disponible  | <input type="checkbox"/>            | Blank leaves added during restorations may<br>appear within the text. Whenever possible, these<br>have been omitted from scanning / Il se peut que<br>certaines pages blanches ajoutées lors d'une<br>restauration apparaissent dans le texte, mais,<br>lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas<br>été numérisées. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tight binding may cause shadows or distortion<br>along interior margin / La reliure serrée peut<br>causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la<br>marge intérieure. |                                     |   |
| <input type="checkbox"/>            | Additional comments /<br>Commentaires supplémentaires:  |                                     |   |

# La Semaine Agricole

ILLUSTREE



JOURNAL DE LA

FERME, DU JARDIN ET DU COIN. DU FEU,

DÉVOUÉ AU

PROGRÈS PHYSIQUE ET MORAL

DU

CULTIVATEUR ET DU COLON

*Charles G. J. J. J.*  
*Avocat*

VOL. II. 6 MAI 1870 AU 1er NOV. 1870.

*J. J. J.*  
*1872*

MONTREAL :

PUBLIÉ PAR DUVERNAY, FRÈRES, 16, RUE ST. VINCENT, MONTREAL.

1870

## INDEX DES ILLUSTRATIONS.

Abreuvoirs.....	69	Lactomètre, (2 gr.).....	218
Alsike, Trèfle.....	374	Laiterie et dépendances.....	227
Art des bucher(2 gr.).....	66	Le sarcopte de la galle (2 gr.).....	10
Balsamine.....	149	Licous pour chevaux.....	281
Batiments de Progrès.....	177	Machine à laver.....	39
Canard de Rouen.....	345	Mauvais abris pour les instruments aratoires.....	193
Charriot épierreur de Filion.....	232	Manière de faire les rangs.....	8
Chevaux bien hivernés ou mal hivernés (2 gr.).....	145	Oestres (chiques ou barbuax), mâle et femelle (2 gr) Oeufs	
Clôtures (2 gr.).....	107, (7 gr.) 122, (3 gr.) 129	(2 gr) Larves.....	28
“ et barrière de Routineau.....	161	Oie de Toulouse.....	345
Comment conserver les plants de melons, concombre etc (3 gr.)	42	Pensée.....	150
Dahlia.....	149	Pelle à cheval.....	214
Demeure de Routineau, (alentour de la).....	193	Reine-Marguerite.....	157
Division des champs.....	266	Remise et écurie économiques.....	282
Entrée de jardin.....	161	Semoir mécanique de Vesot.....	337
Etables et abris pour fumiers.....	169	Sulfolks.....	365
Fabrication du cidre (2 gr.).....	56	Tondeuse pour les chevaux.....	87
Grange etc., de Routineau.....	177	Transvasement des abeilles.....	101
“ allemande de.....	235, 2 gr.) 265	Vaches, les empêcher de défaire les clôtures.....	75
Houe à cheval.....	377	Verveines.....	125
		Vigne, cmilture de la.....	246

## TABLE DES MATIERES.

Abeilles, voir apiculture.....	
Abreuvoir pour le bétail.....	69
Acide carbonique.....	5
" Sulphurique.....	5
" phosphorique.....	5
<b>AGRICULTURE</b> .....	
" ancienne.....	366
" apprendre son métier en.....	202, 371
" avantages de, sur tous les arts.....	116
" hommages à.....	345
" l'art en.....	371
" le bon marché en.....	277
" les 25 principes de la bonne et sage.....	67
" maximales d',.....	140, 147
" notions familières sur les principes d',.....	3, 21
Agriculture mise à la portée de tout le monde L'.....	19
Agrandir son bien (Faut-il ?).....	202
Aiguilles, (danger des).....	126
Ailante (Utilité de l').....	348
Alderneys.....	312, 332, 338
Alimentation des vaches laitières.....	148
Almanach, (aux fabricants d').....	110
Alsike ou trèfle de Suède.....	374
Amélioration des champs.....	213, 364
Améliorer le sol, Nécessité d',.....	339
Amendements, des.....	24
Ameubler la terre.....	25
Annual Register of rural affairs.....	57
Animaux Amélioration des races d',.....	85, 316
" comment l'avare traite ses.....	142
" éducation des.....	35
" enfouissement des animaux morts.....	260
" précoces.....	365
" Reproduction des.....	55
" Soins des.....	354
" Utilité des.....	316
<b>APICULTURE</b> .....	
Abeilles Les.....	265
" Le rosignol est l'ami des.....	380
" en été.....	220, 237
" en saison morte.....	251, 286, 301
" légérienne ou alpine.....	92
" essaimage des.....	2
" bienfaits de l'.....	395
" colonie de 1er, 2e. et 3e. ordre.....	28
" colonie orpheline qu'il faut réunir.....	29
" colonie sans valeur.....	29
" 2e. visite des ruchées.....	28
" Essaims, saison des.....	42
" " difficile à recueillir.....	43
" " départ simultané de deux.....	59
" " Empêcher la réunion des.....	59
" " loger (l') dans une bâtisse.....	59
" " poid et volume d'un bon.....	59
" " nourrir l',.....	59
" " (rendre fort un) faible.....	59
" " rentrée des.....	43
" " réunion des.....	76
" " trouver la mère d'un.....	76
" Essaimage, empêcher l'.....	30
" " indices d'un prochain.....	42
" " nul indice d', est certain.....	43
" " ne pas changer les ruchées de place.....	29
" " Portes de ruches plus ou moins avantageuses.....	29
" " Réunion en mai des ruchées sans valeur.....	29
Arbres fruitiers, Fumer les.....	349
Art vétérinaire, Progrès.....	110
Assainissement, cours d'eau et fossés.....	121, 354
Assolements de Norfolk, etc.....	389
Assurances, dans les campagnes.....	275
Augmentation de la couche végétale.....	213
Avenir du Canada.....	201
Avis aux Directeurs des Sociétés d'Agriculture.....	55
" Bons.....	213
" Avoine, couper l'.....	233
" Avortement des vaches.....	101
Ayrshires en Angleterre.....	39
Azote.....	6
Balles de blé et autres, leur valeur.....	225
Bardeau à l'épreuve du feu.....	129
Barattes.....	244
Batteuses.....	377
Bayettes pour redresser les planches, &c.....	8
Bénéfice des cultures.....	181
<b>BÉTAIL</b> .....	
" Abreuvoir pour le.....	69
" A l'Exposition Provinciale.....	311, 332
" " de New-York.....	538
" " de Berthier.....	360
" " de Maskinongé.....	395
" (Amélioration du) en Angleterre.....	375
" Choix du bon.....	230, 242
" Comment tirer le plus grand profit du.....	183
" Conservation de la santé du.....	280
" Doit-on toujours augmenter le.....	183
" (Enflures du) Remède.....	83
" Estimation, pesage et musurage du.....	17
" Excès de nourriture du.....	293
" Marques distinctives du bon.....	15
" Nourriture d'hiver des bestiaux.....	355
" Nourriture en vert.....	82
" Patates cuites ou crues pour le.....	356
" Poids des issues.....	18
" Poids proportionnel des diverses parties d'un bœuf vivant.....	18
" Ponction du flanc.....	83
" Production d'engrais.....	183
" Viande nette, quatre quartiers.....	18
Betteraves La.....	20
" Arrachage des.....	343
" Culture des.....	8, 21, 74
" La sécheresse, et le semis des.....	70
" Sucre de.....	21
Beurre (comment faire le) l'hiver.....	42, 134
" Comment se produit le.....	262
" (Faire du) très fin..... Voir Laiterie.....	261, 285
" Faire plus de.....	38
" Peut-on partout faire de bon.....	136
Bierre peu dispendieuse, (petit:).....	265
Binages des récoltes sarclées.....	151
Blé d'automne.....	90
" Echardonnage des.....	283
" Moyen d'avoir de beau.....	357
" sur trèfle.....	355
" d'inde, tige de.....	364
Bœufs (vieux vs. jeune).....	346
Bois de chauffage, économie.....	219
Bosse (remède contre les).....	377
Rouleverseurs, (Les).....	25
" Moodie.....	296
Bran de scié pour litière.....	316
Bruche du pois (insecte).....	236
Brûlots, (se débarrasser des).....	94
Brûlures, remèdes.....	65
Bucher (l'art de).....	196
Calcul, Nécessité du.....	333, 342
Canard de Rouen.....	88
Canard (Le) et son engraissement.....	42
Café (Pour faire du bon).....	46
" Pour extraire toute l'essence du.....	125
" Sirop de.....	4
Carbone Le.....	33
Carotte La.....	343
" Arrachage des.....	355
" Pour les chevaux.....	72
" Sarcler les.....	341
Capital (Nécessité du).....	201, 263, 340, 330
Carrière agricole.....	89, 106
" Causeries agricoles.....	215
" à St. Antoine.....	122
" à St. Eustache.....	170
" à St. Jérôme.....	395
" à Maskinongé.....	295
" à Ste. Rose.....	169
" à Ste. Thérèse.....	139, 171
" à Varennes.....	

“ à St. Valentin.....	315	“ les Bantams.....	258
“ à St. Vincent de Paul.....	231	“ remarques pratiques.....	259
Caves pour légumes.....	241	Crème (De la).....	135
Cendres des plantes.....	5	“ (Variété dans la).....	251
“ de bois.....	215, 294	Critique de la <i>Semaine Agricole</i> .....	9
Champs en pentes (Culture des).....	214	Crépis, (vieux) pour les engrais.....	294
Chanvre (Rouissage du).....	253	Cuir conserver le.....	126
Charançons (Destructions des).....	90	Cultivateurs, (importance des).....	116
Chariot épierreur, Filion.....	312, 333	Cultiver moins, cultiver mieux.....	202, 298
Chaussures (Entretien des).....	126	“ ne point “ au hasard.....	379
Chaux (La).....	5	Cultures (Perfectionner les).....	264
“ Comment employer la.....	215	“ Intensives.....	277
Chevaux (Alimentation des).....	36	Cultures des légumes.....	8, 33
“ à l'exposition Provinciale.....	311, 332, 379	“ binage.....	88
“ à New-York.....	359	Curé et ses habitants (le).....	145, 279, 281
“ à Berthier.....	360	Country gentleman.....	57
“ à Maskinongé.....	396	Dame La Peine (Discours de).....	200
“ à Terrebonne.....	41	Déchaumage.....	254, 276
“ Carottes pour les.....	355	Défactions humaines, comme engrais (Voir aussi engrais),....	204
“ Ce qu'il faut au cheval léger.....	244	Département industriel à l'exposition.....	313
“ Fèves ou l'ampas des.....	75	“ Domestique à Berthier.....	361
“ Ferrure des.....	36	Maskinongé.....	395
“ Gourme chez les.....	75	Désinfectant.....	236
“ Grains concassés pour les.....	68	Dictionnaire (nécessité d'un bon).....	168
“ Normands.....	26, 41, 159	Difficultés de la carrière agricole.....	263
“ nourriture économique des bons.....	234, 244	Drainage.....	49
“ Percherons.....	26	Drèche des brasseries.....	52
“ tonte des.....	37, 86	Durham en Angleterre.....	39
“ traitement des blessures des.....	75	“ en France.....	202
Chenilles et les oiseaux.....	343	Echardonner les blés.....	90
Chenilles de gadelliers et de groseilliers.....	203	Ecole d'agriculture.....	
Chiendent (Nettoyer le).....	24, 73	“ de l'Assomption [Programme].....	237
Chimie, (L'étude de la) est-elle indispensable au cultivateur... 371		“ en Europe.....	385
Chiques ou barbeaux, cœstres.....	27	Ecoles Impériales d'agriculture.....	385
Chloroforme (Danger du).....	46	“ de Grignon.....	335
Chronique agricole.....	202	“ Normales en France.....	388
Chlore (Le).....	5	“ Primaire à Dijon.....	388
Cidre (Fabrication du).....	56	“ Licées en France.....	388
“ récolte des fruits.....	363	L'instruction qu'on y puise est-elle complète.....	237
Citrouilles (Manière d'avoir des).....	285	Ecole Vétérinaire de Montréal, succès d'un élève.....	26
Clergé (Part du) dans l'amélioration de l'agriculture.....	298	Economie des bons cultivateurs.....	22
Clôtures (Empêcher le bétail de défaire les).....	70	“ (Fausse).....	217
“ l'art de clore.....	109	Ecurie et remise économiques.....	282
“ élever la terre auprès des.....	139	Education des animaux.....	35
“ portatives.....	107	Egoutter les terres.....	151, 354
“ à chevilles et autres.....	138	Elevage du bétail.....	230
“ chevilles en fer pour les.....	138	Emigration, main d'œuvre.....	40
Club agricole de St. Antoine.....	265	Enfants (comment élever les).....	77, 230
Cochons au tréfle..... voir page 2.....	90	“ (Désobéissance des).....	188
“ bonne soupe pour les.....	120	“ les dégouter des champs.....	212
“ engrais des.....	78	“ méthode facile pour apprendre à lire aux.....	302
“ soins des.....	354	“ travail, ordre et propreté des.....	77
Collaborateurs (A nos).....	151	Engrais (Des).....	181
Colle tout.....	203	“ abris pour les.....	169
Colombine..... voir engrais.....		“ chimiques (Réflexion sur l'emploi des).....	38
Coloris du ciment.....	41	“ conservez vos.....	130
Colonisation.....	65	“ de cochon.....	347
“ l'art de bucher, sarcler, s'orienter, savoir abattre les arbres dans la direction voulue.....	66	“ Grains verts comme.....	122, 133, 295
“ l'art de piler et de brûler.....	92	“ humain, mode chinoise.....	1
“ l'art de clore.....	109	“ La colombine.....	294
“ société de St. Hyacinthe.....	172, 185	“ La tourbe comme.....	50
“ de Bagot.....	185	“ Le bétail producteur d'engrais.....	182
Commissaire d'agriculture (Rapport du).....	392	“ liquides.....	130, 294
Composts.....	130, 274	“ Manière économique d'employer.....	130
Conférence des Instituteurs au sujet de l'agriculture &c.....	2	“ matières fécales.....	1
Confitures (Manière de faire diverses).....	103	“ Recueillir divers.....	294
Conseils aux abonnés de journaux.....	8	“ Salets de la cuisine pour.....	62
Conseil d'agriculture.....	70, 81	Engraissement du bétail.....	10, 17, 230
“ réorganiser le bureau du.....	297	Enseignement (Dignité de).....	2
Conserver la viande pendant les chaleurs.....	189	“ (Réflexions sur l').....	269
Consumptifs. La crème vs. Huile de foie de morue.....	350	“ agricole dans les écoles Normales.....	303
Coq du Canada (domestique).....	130	Entomologiste Provincial.....	298
“ Gaulois.....	146	Essai des instruments d'agriculture.....	184
“ Iroquois.....	163	Etablissement des enfants, manque de moyens.....	201
“ Anglais.—Le grand malais des Indes.....	178	Etudier et raisonner.....	196
“ le coq de combat anglais.....	178	Exposition Provinciale, Règlement etc.....	153, 281
“ le coq ardoisé.....	178	“ Prix offerts.....	154, 172, 189, 204
“ le Birchwing.....	178	“ Rapport de l'.....	311, 331
“ le Shakebag.....	195	“ prix accordés.....	321
“ le Java anglais.....	195	“ de l'Etat de New-York.....	583
“ le Henfeather.....	195	“ de comté.....	
“ crêtes traasversales.—Le coq Polonais.....	195	“ Chateauguay.....	335
“ le Dorking.....	196	“ Berthier.....	353, 360
“ L'albinos ou coq Espagnol.....	211	“ Laprairie.....	337
“ le coq nègre.....	211	“ Laval.....	298
“ les Géants.—Le Shanghaë ou le Cochinchinois.....	226	“ Terrebonne.....	297
“ le Brahamach-pootra.....	226	“ Maskinongé.....	368, 394
		“ Motiver les jugements.....	252, 268

" Suggestion au sujet des.....	252	" Questions importantes.....	383
" Remarques au sujet des.....	297	" Souvenez-vous.....	77
Extraits utiles mis à la portée de tout le monde. Engrais- ment des bœufs.....	17	Importation de Percherons.....	41
Faneuses.....	184, 377	Incendies dans les forêts.....	71
Fanes de patates comme litières.....	295	Insectes (destructions des).....	51
Faucheuse.....	184	" (piqûres des) Remèdes.....	260
" à New-York.....	360	Institut agricole normal de Beauvais.....	386
Fécule, manière de l'extraire.....	20	" organisation de.....	387
Fenaison des trèfles, des vesces, etc.....	99	" cour Normal primaire.....	387
Fermes-Ecoles (note sur l'organisation des) en France.....	387	Instruction agricole (conférence des Instituteurs).....	2
Ferme-Ecole (note sur l'organisation de la) d'Hetomesnil.....	388	" pratique.....	372
Fermes-modèles dans chaque paroisse.....	298	" nécessité de l'.....	371
Ferrure des chevaux.....	36	" rapport des cultivateurs français.....	55
Fertilité des terres.....	390	" publique (rapport du ministre de).....	393
Fête agricole à St. Pie.....	282	Instruments aratoires à l'exposition.....	312, 333
Feuilles (récolter les) pour fourrage.....	225, 254	" à New-York.....	359
Feuilles, (récolter les) de betteraves, conservez-les.....	279	" à Toronto.....	376
Feuilles comme litière.....	296	Irrigation (Etude sur).....	37, 215
Feux au Saguenay.....	57	Jachères (Les).....	40
FEUILLETON — <i>Le Chemin de la Fortune</i> .....		" (Travaux des).....	73
" Les Placers.....	31, 47	Jambons (Moyen de préparer les).....	110
" Les Fouilles.....	79, 65, 111	Jardinage (Comment se préserver des pucerons).....	42
" La loi de Lynch.....	111, 126, 142	" (Profit d'un bon).....	59
" Le Grizly.....	142, 173, 221	Jardin potager (Culture du).....	94, 286
" Le Désert.....	174, 191, 239	" (Ramer les pois).....	94
" L'Eldorado.....	255, 270, 287, 303	Jardin fleuriste, Principes généraux, Primevères, Oreilles d'ours, Jacinthes, Crocus, Cinéraires, Bellis, Saxi- frages, Anémones, Iris, Pelargonie, Muguets, Narcisses, Lilas, Aubépines, Myosotis, Phlox, Ver- veines, Pivoines, .....	123
" Le Puits.....	303, 319, 335, 350, 367, 399	Roses Tulipes, Œillets, Pavots, Juliennes, Lis, Ron- oncules, Géraniums, Véroniques, Sauges, Héméro- calles, Lupins, Cyamen, Captius, Orchidés et fleurs aquatiques, Arbustes à fleurs.....	141
Filles à marier (avis aux).....	166	Dalhias, Giroflées, Petunia, Balsamines, Pieds- d'Alouettes, Reine-Marguerites Campanules, Sca- bieuse, Œnothères, Réséda, Fuschia, Heliothropes, Pensées, Pervenches, Roses tremières, .....	49
Foins (les).....	184	Camélias, Azalées, Violettes, Asters, Chrysenthè- mes, Bruyères, Daphnés, Tussilagés, Perce-Neige, Roses de Noël.....	187
" anglais.....	51	Jardinier (Les économies d'un vieux).....	60, 107, 123
" et pâturages, grains.....	51	Choix du sol, pour le potager, pour les arbres à fruit, pour le parterre, Exposition du terrain, néces- sité des arrosages, Abondance et choix des engrais. Effets de la culture sur les légumes, Choux, Hari- cots, Pommes de terre, Carottes, Oignons, Navets, Poireaux, Celeri, Salsifix.....	107
" faucher en pleines fleurs.....	132	Labours, (Opportunité des) multiplies.....	6
" Fenaison.....	115	" (des) par M. Marsan.....	10
" hachés.....	241, 255	" (Bons).....	137
" (machines à charger le).....	184	" profonds.....	278
" (manière de faire le).....	51	" préparatoires.....	355
Forme ou ring-bone.....	185, 232	" (Parti de).....	378
Fourrages, plantes.....	34	Lactomètre.....	135, 218
" (bonne culture des).....	284	Lait, (Nettoyer les vaisseaux à).....	42
" (ménager ses).....	244	" de beurre.....	135
" supplémentaires.....	225	" (Avantage du dernier).....	263
Fougère pour litière.....	296	" (Ne point mêler le).....	
Fossés et rigoles, drainage.....	58, 121, 354, 356	" (Ne point transporter le) au loin.....	261
" à purin.....	169	" (Parties constituantes du).....	134
Fromagerie à Vaudreuil.....	153	" Le mauvais et le bon.....	250
Fumiers, (voir engrais).....		" (Richesse du).....	199
" (faites des) et ayez-en soin.....	114	" (Richesse du dernier).....	250
" (grande production des).....	116	Laiterie (La).....	134, 148, 197
Fumures pour légumes.....	8	" Disposition, aération, température.....	227
" copieuses.....	278	" Faire plus de beurre.....	381
Gale des moutons, (remède).....	236	" Produits de la laiterie à l'exposition.....	333
Gallinacées (Voir cog et poules).....		" (Soins de la).....	200, 261
" à l'exposition provinciale.....	312, 333	" (Ustensiles pour la).....	549
" à New-York.....	359	Laver (Machine à).....	491
Gazelle des Campagnes et le Conseil d'Agriculture.....	152	Légumes, racines.....	19
Gazons pour litières.....	296	" à l'Exposition Provinciale.....	312, 333
Gerbes (comptez les).....	233	" coupés.....	359
Génisses (âge propre aux saillies).....	212	" (Culture des) voir lettre C.....	
Gestation et incubation (Périodes de).....	106	Lentilles, (Plâtrer les).....	90
Glacières économiques.....	137	Lessive.....	125
Gourme chez le cheval.....	75	Lin, (Sarcler du).....	72
Graines (Fraudes dans le commerce des).....	344	" (Récolter le).....	235
Grains concassés pour les chevaux.....	68	" (Rouissage du).....	253
" moisés.....	114	Licées en France.....	389
" moissonner les.....	238	Licous (Bons).....	282
" l'Exposition Provinciale.....	312, 333	Lire et réfléchir.....	180
" verts comme engrais.....	122, 133	Litière (Terre employée en).....	273
" apparence des.....	122	" supplémentaires.....	295
Grosses gorges.....	91	Livre aux 100 louis d'or.....	66, 116, 167, 213, 219, 230, 241, 283
Granges et meulons.....	233	" sur l'agriculture, (Importance des).....	372
" allemandes.....	233, 052	Louer une terre.....	202
Grains domestiques.....	166		
Hacher la paille, le foin, etc.....	241, 355		
Herser l'avoine, l'orge et les fèves.....	72		
Histoire du pauvre fermier Pierre Renaud.....	13		
" d'un bon nombre de cultivateurs en Canada.....	212		
Horticulture, (voir jardinage).....			
Houblon (culture du).....	306		
" (Sol convenable au, Plantation du, Récolte de la fleur, Chauffoir).....	307		
" (Emballage du).....	309		
Houe à cheval.....	58, 377		
Humus (Importance de l').....	38		
Hydrogène.....	4		
Hydrothérapie.....	75		
Hygiène du printemps.....	44		
" Question de la rage.....	109		

Loutre (La).....	236	Pommiers.....	151
Luxe (Le).....	365	Pomme de terre (Patate) (Origine de la).....	19
Machines aratoires à l'exposition.....	312	"    (Culture de la).....	20, 75
Machine à laver.....	391	Pois, (Petits. Conserve de pois).....	203
Magnésie (la).....	5	Ponte d'hiver.....	259, 274, 290
Main d'œuvre, et Emigration.....	40	Poules du Canada.....	129, 145, 163, 179, 195, 211, 226, 258
Maladie vermineuse.....	106	"    Remarques pratiques.....	255, 274, 250
Manèges.....	377	"    (Maladie des).....	180, 300, 382
Marne dans les étables.....	328	"    (Engraissement des bonnes).....	243
Marnage.....	358	"    du Japon.....	258
Maximes agricoles.....	141, 147	"    (Nourriture en Nov).....	243
Maladie du bétail (guérison du).....	24	"    qui mangent leurs œufs. Remède.....	89
Mauvaises herbes, (destruction des).....	40	Poulets, (Maladies des).....	59
Marchés de la Province, (dernière page de chaque numéro)		"    (Recette).....	91
Médecins Vétérinaires.....	268	Porcs, (Des bons).....	15, 242
Ménagère, (La bonne).....	232	"    à l'exposition Provinciale.....	311, 332
Miel (Moyen d'aromatiser le).....	185	"    à New-York.....	359
"    conservation (du).....	236	"    à Berthier.....	360
"    à l'exposition.....	333	"    (Engraissement des).....	242
Mil, graine de mil.....	185	Potasse, (La).....	5
Moissonner les grains.....	233	Poudre.....	130
Monnaies de cuivre.....	347	Poussière du moulin à battre.....	350
Mouches et le bétail.....	310	Prairies artificielles.....	34
Mousses, (Destruction des) sur les arbres fruitiers.....	237	"    dans le sarrasin.....	91
Mouton (des).....	120	"    (Améliorations des).....	214
"    des bons.....	16, 242	"    (Comment on use les).....	34
"    au pâturage.....	90	"    (Fumer les).....	122
"    du Canada.....	99	"    (Rouleau sur les).....	121
"    à l'exposition Provinciale.....	312	"    (Soin des).....	354
"    à New-York.....	359	Primer le troupeau au lieu d'un animal.....	298
"    à Berthier.....	360	Préjugés vaincus.....	137
"    lavage et tonte.....		Presse, (Action de la).....	69
"    Tonte (des).....	99	Principes de l'agriculture, (Les).....	25, 67
"    Vente (de) chez M. Boileau.....	295	Profits de la culture, (On peut doubler, tripler et décupler les)	264
Moutons mérinos.....	10	Progrès (Routine et) Voir <i>Routine</i> .....	
Navets, (les).....	33	"    (Moyen de généraliser le).....	298
"    culture (du).....	58	Production de la viande et du lait.....	297
Noir animal.....	273	Prudence, (Nécessité de la).....	264
Nourriture du bétail, Comparaison des diverses.....	243	Propreté, (Importance de la).....	249
"    Excès de la.....	293	Puits, (Nettoyage des).....	
"    pendant l'hiver.....	355	"    instantanés, américains.....	282
Œstres, Chiques ou barbeaux.....	27	Purins, Voir <i>Engrais</i> .....	
Œufs frais l'hiver.....	42	Races, (amélioration des).....	85
Oies grasses.....	317	"    bovines en Angleterre.....	217
"    de Toulouse.....	333, 345	"    Durham en France.....	202
Oiseaux et la destruction des insectes.....	57	"    Flamande et Normande.....	203
"    utiles et nuisibles.....	84	Racines, voir légumes.....	
Opium, (culture de).....	219	Rage, (la question de).....	109
Orge (récolter l').....	233	Ramer les pois.....	64
Os comme engrais.....	294	Rateaux à cheval.....	184, 377
Oxygène.....	4	Ramasser net, ne rien perdre.....	226
Oxides (les).....	5	Rats (mort au).....	203
Parmanter, (Ce que l'on doit à).....	19	Récolte versée, couper de suite.....	233
Pâturage des porcs dans le sarrasin.....	37	Remise et écurie économiques.....	282
"    des moutons.....	90	Richesse des terres.....	213
"    (Des).....	50, 73	<i>Ring-bone</i> , ou forme, remède.....	232
"    (Améliorations des).....	214	Rhumatisme, remède simple.....	269
Parc agricole.....	281	Rouveau sur les prairies.....	380
Patates (Culture des).....	289	Routine vaincue par le Progrès 98, 113, 129, 146, 162, 177, 193, 210, 259, 273, 289, 330, 338, 357, 389	
"    (Arracher les).....	354	Saler les tas de fumier.....	169
"    cuites ou crues pour le bétail.....	356	Sarclage économique.....	57
"    (Grosse récolte de).....	378	"    des légumes.....	72
"    (Arrache-).....	377	"    du lin.....	72
Paille (Utiliser la).....	226	Sarcopte de la gale (le).....	10
"    (Différence dans les).....	295	Semis clairs.....	67, 309
"    (Hacher la).....	355	Semences (achat de).....	91
Peau, (Poids proportionnel de la).....	18	"    (choix des).....	232
Percherons, (Importance des).....	41	"    (marque pour connaître les bonnes).....	100
Perches plates.....	121	Sel pour détruire les vers blancs.....	230
"    (Faire sécher les).....	122	"    (bon effet du).....	233, 294
"    (Couper toutes les perches. de longueur).....	122	Science agricole.....	371
Perte de temps.....	196	Sarrasin, (prairies dans les).....	91
Pierres dans les prairies, (Ramasser les).....	59	"    culture du.....	131
Piqûres des insectes. Remède.....	89	"    la paille. Fourrage d'été.....	
Plantation d'arbres.....	8	"    le climat, le terrain, engrais.....	131
"    (Combien par arpent).....	219	"    enfoui en vert.....	133
Place pour chaque chose.....	286	"    récolte du.....	355
Plâtre, (Le).....	294	"    Semaine et récolte, Rendement, Valeur économique.....	132
Plâtrer les lentilles.....	90	Semoirs mécaniques.....	312, 332, 377
Plantes, (Composition des).....	4	Silice (la).....	5
"    (cendre des).....	5	Sillons pour légumes [manière de les faire].....	8
"    (d'où les plantes tirent leurs éléments).....	6	"    d'écoulement tirer les.....	73
"    fourragères.....	34	Société d'agriculture (organisation des) 1870.....	25
"    nuisibles.....	34	"    avts aux directeurs.....	55, 91
"    sarclées. (Culture des) Voir <i>Légumes</i> .....	252	"    plaintes.....	27, 140, 216, 267
Pois piqués.....	282, 315		
Points ou types désirables des animaux.....	316		
"    à l'anglaise.....	203		

"	de Berthier.....	139, 183
"	Champlain.....	345
"	Laval.....	298
"	Maskinongé.....	345
"	Napierville.....	216, 267
"	St. Maurice.....	345
"	de Terrebonne.....	123, 297, 300
"	Trois-Rivières.....	345
Sol (du).....		6
"	diverses espèces de.....	22
"	des diverses espèces de.....	22
"	étudier le.....	379
"	épuisement du.....	23
"	Fertilité et stérilité du.....	23
"	Fermentation du.....	21
"	nécessité d'améliorer le.....	339
Sport.....		236
Stabulation permanente.....		197
Suie (usage de la).....		219, 294
Suif (proportion du) dans les animaux de boucherie.....		18
Superphosphate de chaux.....		294
Système de culture (les circonstances font seules les bons).....		264
Table de mesurage.....		18
Tabac à priser (le).....		44
"	Récolter le.....	269
Tabac, (Substitut pour le).....		201
Taches de noir, Recette.....		230
"	du linge.....	349
"	Soie, Gants, Ruband.....	350
Teigne dans les blés.....		92
Terre employée en litière.....		278, 296
Terre, (Être juste envers sa).....		213
"	Achat ou loyer d'une.....	341
"	Lui rendre ce qu'on lui enlève.....	213
"	Prudence dans le choix d'une.....	340
"	Engraisser sa.....	380
Topinambour.....		33
Tonte des chevaux.....		37, 81
Tourbe comme engrais (La).....		50
"	comme litière.....	296
Travaux de la saison par Varennes 7, 24, 40, 57, 72, 89, 121, 139		184, 232, 253
"	d'automne.....	354, 355
Tréfle alsique.....		42

"	incarnat tardif à fleur rouge.....	54
"	pour les porcs.....	90
"	Fénaison du.....	94
"	de Suède ou Alsique.....	374
Traire les vaches, voir <i>Vaches</i> .....		
Transplanter les navets de Suède, les betteraves, les choux.....		74
Tumeurs sur le pis des vaches.....		151
Vaches, des bonnes.....		15
"	Monte des.....	90
"	verrues sur le pis des.....	120
"	vêlage des.....	121
"	choix des sexes dans les.....	122
"	choix des, pour la laiterie.....	148
"	tumeur sur le pis des.....	151, 231
"	eau pure, bons soins.....	197
"	légumes pour l'hiver.....	197
"	précautions en été.....	197
"	stabulation permanente (des).....	197
"	castration (des).....	198
"	saines notions au sujet des, (laitières).....	202
"	canadienne.....	217, 358
"	traire les.....	249
"	bien goûter les.....	250
"	traiter les, avec douceur.....	250
"	ce que l'on perd en trayant mal les.....	261
"	établir la valeur de chaque.....	261
"	produit d'une bonne laitière.....	293
"	qui ruent, (remède).....	478
Vaisseaux à lait, Echauder les.....		245, 250
Veaux, des beaux.....		15
Manière d'élever les.....		68, 242
"	de soigner les, d'éleve.....	120
"	connaître les beaux, d'éleve.....	242
Ver solitaire, le remède efficace.....		13
Verger, fruitier portatif.....		362
Vignes, plantation des.....		244
Viande fumer la.....		126
"	conserver la.....	188
Volailles—voir <i>cog et poules</i> .....		
"	classification des diverses races.....	345
"	guérir les maladies des.....	318
"	spéculation de la.....	366
Voyages agricoles, Utilité des.....		372

## INDEX DE NOS COLLABORATEURS ET CORRESPONDANTS.

<p>..... 147, 166, 212, 232</p> <p>A. B..... 58</p> <p>Abonné (Un).....40, 42, 70, 91, 301, 365, 396</p> <p>Agricola.....3, 21, 49, 121, 122</p> <p>Assistant (Un)..... 171</p> <p>Aurélie.....103, 125, 149</p> <p>B. B..... 395</p> <p>Bethier..... 139</p> <p>Brissette (M.)..... 268</p> <p>C. L.....151, 232</p> <p>Défricheur.....65, 109</p> <p>F. G.....58, 62, 75, 114, 120, 121, 122, 126</p> <p>G. L..... 164</p> <p>Gauvreau L. N..... 269</p> <p>Genand Dr. 41, 101, 106, 114, 120, 169, 215, 219, 316, 345, 347, 381</p> <p>Germain F..... 269</p> <p>Godin Rév. M. J. O..... 331</p>	<p>I. J. A. M.....1, 17</p> <p>Justice..... 27</p> <p>Labonté J. E.....151, 346</p> <p>Landry Ph..... 9</p> <p>Lévêque Ls. M. C. A. 39, 99, 129, 146, 163, 211, 226, 258, 274, 290</p> <p>Médecin (Un).....77, 106, 218, 231, 350</p> <p>Mousseau A..... 252</p> <p>M. A. L.....339, 361, 390</p> <p>Passant (Un)..... 379</p> <p>Provancher M. l'abbé..... 315</p> <p>Séguin A..... 123</p> <p>Spes..... 167, 519</p> <p>St. Valère..... 151</p> <p>Témoin (Un)..... 139</p> <p>X..... 215</p> <p>Varennnes..... 7, 24, 40, 57, 72, 84, 121, 138, 233, 253</p> <p>Visiteur (Un)..... 300</p>
---	---

# LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTRÉAL, JEUDI, 12 MAI 1870.

No. 1

## SOMMAIRE du No. 1.—Mal, 12, 1870.

### Agronomie.

IMPORTANCE DES MATIÈRES FÉCALES.—Comment les Chinois recueillent l'engrais humain.—J. J. A. M.....	1
L'INSTRUCTION AGRICOLE.....	2
NOTIONS FAMILIÈRES SUR LES PRINCIPES D'AGRICULTURE.—Introduction. Composition des plantes. Le carbone, L'oxygène, L'Hydrogène. Des cendres des plantes. Total de la composition des cendres de diverses plantes de culture. La potasse. La chaux. La Magnésie. Les oxydes. La silice. Le Chloré. L'acide sulfurique. L'acide phosphorique. L'acide carbonique. D'où les plantes tirent leurs éléments. 1o. Le carbone 2o. L'oxygène. 3o. L'hydrogène. 4o. L'azote. Du sol.—Agricola.....	3
SUR L'OPPORTUNITÉ DES LABOURS MULTIPLIÉS.....	6
MARQUES DISTINCTES DU BON BÉTAIL.—1o. Des bons pores. 2o. Des bonnes vaches. 3o. Des beaux veaux. 4o. Des bons bœufs 5o. Des bons moutons.....	15
NETTOYAGE DES PUIXS.....	7
<b>Notes de la Semaine.</b>	
TAVAUX DE LA SAISON.—Plantation d'Arbrs. Semence des betteraves. Comment faire les rangs? Ceintres, Bayettes. Comment faire les sillons et les couvrir. Fumures.—Varennes.....	7
CONSEIL AUX ABONNÉS DE JOURNAUX.....	8
CRITIQUE DE LA <i>Semaine</i> .—Quantité. Qualité. Des labours par Mr. Marsan. L'engraisement du bétail. Les moutons m'rhinos, par le Révd. M. Martel.—Ph. Landry.....	9
TRAVAUX DU MOIS DE MAL.....	10
<b>Hygiène.</b>	
LE SARCOPTÉ DE LA GALE.....	10
LE VER SOLITAIRE, REMÈDE EFFICACE.....	13
<b>Coin du Feu.</b>	
HISTOIRE DU PAUVRE FERMIER PIERRE REINAUD.—Ruiné, endetté de 2800 frs. et devenu promptement riche et heureux, en suivant les conseils du "Livre aux 100 louis d'or." Le beau mariage de son fils François, avec la jeune Louise Valentin, surnommée le modèle des bonnes ménagères.....	13
<b>Illustrations.</b>	
Le Sarcopite de la gale.—4 gravures.....	10
Manière de faire les rangs.....	8
Les Marchés de la Province.....	16

Pour la *Semaine Agricole*.

### Importance des matières fécales.

Monsieur le Rédacteur,

J'ai vu dans les excellentes notes de votre dernière *Semaine*, au sujet de l'engrais humain, que vous mentionniez la Chine, comme attachant la plus haute importance à cette matière fertilisante, si négligée dans notre pays. A ce sujet, permettez-moi de vous envoyer un extrait du dictionnaire de M. P. Joigneaux.

« Les Chinois, dit M. Joigneaux, qui sont un peuple de cultivateurs par excellence, et qui ne le cèdent en rien aux Flamands les plus habiles, si même, ils ne les surpassent point, font un si grand cas des matières fécales, qu'on les cite presque toujours comme exemple dans la plupart des ouvrages d'agronomie. Il nous sera donc bien permis de les citer à notre tour, en invoquant le témoignage du docteur Yvan, qui fit un voyage en Chine, en compagnie de M. Lagrenée, sous le règne de Louis Philippe. » « En Europe, écrit-il, dans les campagnes et dans les petites localités agricoles, l'homme ne sait pas s'utiliser lui-même pour concourir à l'engraisement du sol et (c'est encore pis en Canada). En Chine, au contraire, il n'existe pas un hameau, une campagne isolée qui ne possède de petites constructions destinées à recueillir les moindres parcelles organiques; l'abandon de quelques molécules de ces matières paraît, aux Chinois, un acte de prodigalité inouïe. Je vais citer un exemple à l'appui de mon assertion. « J'habitais, à Chussan, une maison chinoise, avec deux de mes amis que je ne désignerai pas, même par des initiales, car ils seraient déshonorés d'avoir joué un rôle dans la scène que je vais raconter. La première nuit que nous passâmes chez nos hôtes, nous rentrâmes fort tard: maîtres et domestiques étaient couchés, et nous nous retirâmes immédiatement dans les chambres qui nous étaient destinées.... Nous cherchâmes d'abord à gagner un réduit que nous croyions devoir exister dans un coin de la maison. Par malheur, tout était fermé, verrouillé, cadenassé, comme on doit en user,

« la nuit, dans tout pays civilisé. Alors, ne prenant conseil que de la nécessité, nous sortîmes de la maison, en chemise, chacun une bougie à la main, et nous nous accroupîmes en rond au milieu de la cour intérieure.... Il ne faut pas avoir le nez bien fin pour deviner ce que nous y fîmes.

« Le lendemain, nous dormions comme des voyageurs, lorsque notre interprète chinois entra chez nous: il était cinq heures du matin, et un silence absolu régnait dans la maison. Tout-à-coup, nous entendîmes une conversation animée, qui, bientôt dégénéra en querelle. Les femmes se mêlèrent à la partie, et le tapage devint tel que nous priâmes notre jésuite d'aller s'enquérir de la cause de ce débat. Un moment après, Joanno revint gravement et nous parla ainsi: " Mes seigneurs lorsqu'on a des libéralités à répandre, il faut les distribuer soi-même afin quelles ne deviennent pas un sujet de querelle entre ceux qui en profitent. Les habitants de cette maison viennent de se disputer à l'occasion de ce que vous avez laissé cette nuit dans la cour; tous prétendent se l'approprier, et si je n'avais fait la part de chacun, je ne sais ce qui serait arrivé. "

« Un éclat de rire général interrompit ce discours. Je suivis Joanno, qui se dirigeait vers la fenêtre, en levant les mains au ciel comme un homme qui désespérait de nous faire entrer dans l'esprit une seule idée juste. Alors, j'aperçus les gens de la maison qui se retiraient d'un air satisfait, en portant chacun sur une pelle de quoi fertiliser une parcelle de leurs jardins. »

### COMMENT LES CHINOIS RECUEILLENT L'ENGRAIS HUMAIN.

« Au point du jour, des hommes chargés de deux seaux suspendus à l'extrémité d'un bambou, parcourent les villes chinoises, frappant à chaque porte pour recueillir, dans leurs récipients, les produits du jour précédent. Arrivés sur les lieux où ils doivent manipuler la denrée fécondante, ils la divisent en deux parts. Les liquides sont versés dans des bassins en maçonnerie, soigneusement mastiqués à l'inté-

→  
Marché

rieur, et munis d'une ouverture inférieure, pour faciliter l'écoulement du contenu. Les solides sont placés dans des bassins semblables, si ce n'est que l'ouverture est pratiquée dans la partie moyenne et non tout à fait au bas. Ces derniers réservoirs sont toujours bâtis sur un plan supérieur à celui des bassins à urines; ils sont plus grands que ceux-ci, parce que les matières qu'ils contiennent doivent y séjourner très-longtemps, leur dessiccation devant s'opérer sous l'influence atmosphérique.

Ces substances ne doivent occuper que la moitié des bassins, et on les met en contact avec une quantité d'eau égale à leur volume. Au moyen de gaule de bambou, on agite la masse fécale, et, en l'unissant à l'eau, on forme une espèce de bouillie qu'on abandonne à elle-même. Après plusieurs jours de repos, lorsque d'après son poids spécifique, chaque molécule a pris la place qu'elle doit occuper, on soutire la partie aqueuse du mélange qu'on écoule dans les bassins à urine. On réitère ce lavage une seconde fois, après quoi on abandonne au temps et au soleil le soin de continuer l'opération. Lorsque la bonne fécale a acquis la consistance de la terre à potier, si l'on ne doit pas l'employer dans cet état, on la retire des bassins, on la moule dans des bivettes et on la fait sécher complètement au soleil.

Ces gâteaux sont de forme carrés et d'une couleur brune, ils se réduisent sous la pression du doigt, en une poudre impalpable qui répand une suave odeur de violette. Cette dernière assertion, pour n'être pas vraisemblable, n'en est pas moins vraie. L'odeur des gâteaux en question ne décèle nullement leur fétide origine.

Nous continuons quelques extraits du même dictionnaire, sur l'inconvénient des matières fécales non désinfectées, et employées fraîches.

Plainement convaincus de la puissance incontestable de l'engrais humain sur la végétation, " nous devons nous demander si cet engrais a ou n'a pas le grave inconvénient de communiquer aux plantes une saveur mauvaise. La plupart des agronomes les plus recommandables se prononcent pour la négative; les populations qui utilisent journellement, comme engrais, les matières fécales, se prononcent dans le même sens. Nous voudrions, nous aussi, pouvoir déclarer, qu'en effet, les excréments humains n'ont rien de la délicatesse des produits agricoles, mais nous avons fait avec soin tant d'observations sur ce point, que nous nous voyons, à regret, forcés de nous mettre en opposition avec les Mathieu de Dombasle,

les Schwerz et un nombre considérable d'habiles cultivateurs."

" La matière fécale communiquée aux légumes des potagers une saveur forte et particulière tous les jours facile à distinguer, surtout lorsqu'on établit une comparaison entre ces légumes et ceux venus en plein champs avec de l'engrais de ferme."

Les tabacs à fumer qui ont été produits à grands renforts de *courte-graisse*, trahissent leur engrais de manière à convaincre les plus incrédules; aussi, dans les estaminets des frontières de France, où l'on ne consomme que du gros tabac qui a été fumé de la sorte, on se croirait dans le voisinage de fosses d'aisance, tant l'odeur de la fumée est caractéristique. Les petits vins des environs de Paris, ont une saveur de gadoue qui ne trompe personne; les pois récoltés dans ces mêmes vignobles, conservent également une saveur qui décèle leur origine. Enfin, si nous voulions être indiscret, nous pourrions citer le nom d'un jardinier qui, après s'être servi jusqu'à ce jour de matières fécales fraîches, nous a déclaré vouloir y renoncer définitivement, tant il est convaincu de la fâcheuse influence exercée sur les légumes par cet engrais.

L'habitude de se nourrir de végétaux fumés avec des matières fécales, fait que très-souvent on n'en distingue pas les effets; mais dès que l'occasion ou le hasard permet d'établir une comparaison entre des végétaux ainsi nourris et d'autres nourris plus délicatement, on juge bien vite de la différence de saveur. Un jour, nous faisons observer à un cultivateur de pêcheurs, bien connu, que si les pêches obtenues avec la gadoue étaient plus belles que celles obtenues sans fumier, elles étaient bien inférieures en qualité.

Il eut la franchise de nous répondre en souriant: C'est vrai, mais ce n'est ni vous ni moi qui les mangeons, celles-là elles sont destinées à produire de l'effet sur les grandes tables. Demandez, enfin, aux fabricants de sucre, pourquoi il repoussent les betteraves fumées avec cet engrais. (1)

S'il est une vérité que chacun doit reconnaître, c'est celle-ci: tout engrais produit par un être vivant ou de nature animale, communique aux végétaux qu'il alimente un peu de l'odeur qui lui est propre. L'important pour les consommateurs, c'est que cette odeur soit aussi faible, aussi vague que possible et ne ce laisse point distinguer trop facilement. Les radis, laitues et carottes de primeur,

(1) Nous croyons qu'en se servant de terre sèche comme désinfectant et en labourant ces engrais à l'automne on peut s'en servir dans la culture des plantes alimentaires les plus délicates au goût.

venues aux couches de fumier de cheval, empruntent à ce fumier une odeur très-marquée; mais il n'en est plus de même lorsque l'engrais, au lieu d'être frais, est parfaitement décomposé. Une différence semblable pour les résultats doit exister entre les matières fécales fraîches et celles qui ont été ou desséchées ou désinfectées: Mais comme la conversion de ces matières en poudrette exige plusieurs années et amène une très-grande réduction de volume, nous croyons qu'il vaut mieux recourir à la désinfection au moyen de poudres spéciales ou mieux de terre sèche, qu'à la dessiccation. Tant qu'il ne s'agit que de cultures industrielles, comme celle du lin, du chanvre, il n'y a pas d'inconvénient à répandre l'engrais humain, tel qu'il sort des fosses; mais il n'en est pas de même lorsque les produits sont destinés à la consommation de l'homme, comme ceux des potagers; et c'est dans ce cas que nous mettons les vidanges désinfectées bien au-dessus des vidanges infectes.

Pardonnez moi, monsieur le Rédacteur, ces extraits déjà trop longs. Mais l'importance du sujet, au point de vue agricole, ne saurait mériter trop d'attention.

Croyez moi, Mr. le Rédacteur, un de vos lecteurs les plus dévoués,

I. J. A. M.

## L'INSTRUCTION AGRICOLE.

Conférence des Instituteurs de la Circonscription de l'Ecole Normale Jacques Cartier, tenue le 29 Janvier, 1870.

Présents:—M. le Principal Verreau, M. l'abbé Godin, M. l'inspecteur d'écoles Valade; MM. J. O. Cassegrain, président; D. Boudrias, trésorier; U. E. Archambault, bibliothécaire; W. Fahey, secrétaire; J. Godin, F. Verner, C. Ferland, A. Mallette, M. Guérin, J. Guérin, P. Demers, L. E. Paradis et les élèves de l'Ecole Normale Jacques Cartier.

Après la lecture et l'adoption du procès-verbal de la dernière Conférence, M. l'inspecteur Valade fit une lecture sur l'enseignement du commerce et de l'agriculture dans les écoles.

Il insista sur le fait que cette dernière branche surtout, est une source de richesse, de vertu et de force morale pour les nations. La plupart de nos grands hommes sont sortis de la classe agricole.

Cependant, il existe, dit-il, un rapport tellement étroit entre le commerce et l'agriculture qu'une nation, pour être prospère, ne saurait impunément négliger l'une pour développer exclusivement l'autre. Il faut donc dans l'enseignement de la jeunesse,

PAGE

MANQUANTE

engrais, elle est habituée à broser et à bouchonner les vaches et les porcs, se faisant un plaisir de leur apprêter de bonne nourriture, hâcher, mêler et saler ; ma fille, dis-je, eût été bien malheureuse, malgré sa richesse, en se voyant, après son ménage, entourée de malpropreté et de désordre. Qu'on aille dire à ces cultivateurs d'apprendre à mieux faire, ils vous riront au nez, parcequ'ils sont riches ; mais ils sont plus dangereux que les pauvres fermiers, par l'empire du mauvais exemple qu'ils donnent au pays.

Mon brave Renaud, je donne la préférence à votre fils François, parceque je suis bien assuré que ma fille sera très heureuse avec lui ; c'est un bon cultivateur qui a les mêmes sentiments, les mêmes pensées que ma fille, et qui travaille avec goût, intelligence et raisonnement.

Le mariage fut donc résolu et arrêté, Pierre Renaud vient annoncer cette bonne nouvelle à son heureux fils.

Le dimanche suivant, François Renaud se rendit à la grand'messe, dans la paroisse de sa riche fiancée. Louise Valentin y assistait avec son père. La jeune fille pria avec ferveur ; François Renaud joignit ses prières à celles de la pieuse Louise, et demanda à Dieu de protéger son mariage.

En quittant l'Eglise, il se rendit chez maître Valentin, où il fut reçu comme un fils. Louise paraissait très-heureuse. L'explication qui eut lieu mit le comble à la joie des jeunes fiancés.

Le mariage fut célébré trois semaines après. Maître Valentin voulut que toute la jeunesse du pays fut invitée aux noces de sa fille.

Jamais on n'avait vu une noce si belle et si nombreuse, et où la joie la plus pure ne cessa de régner pendant deux jours. Tous les pauvres du pays reçurent un cadeau, avec les restes du repas des noces.

Quelques années plus tard, le pauvre Pierre Renaud achetait sa ferme 60,000 fr. avec ses bénéfices, et donnait 4000 francs de dot à chacune de ses filles.

Beaucoup de cultivateurs, dans le pays, en voyant cette grande prospérité, commencent à suivre son exemple.

PICHERIE-DUNAN,

Auteur du "livre aux 100 louis d'or."

## MARQUES DISTINCTES DU BON BETAÏL.

### 10. Des bons porcs.

L'on attache ordinairement trop d'importance au nom de la race dont on veut se procurer, à tout prix, un

individu. Qu'un porc soit désigné par les noms, plutôt convenus ordinairement que réels, de Berkshire, de Suffolk et de tout autre nom les plus en estime, s'il ne possède pas les marques générales d'une bonne espèce, quelqu'en soit le nom, il faut se résigner à ne pas s'en laisser imposer ; et le seul moyen d'éviter toute erreur préjudiciable, est de regarder le nom de l'espèce en vue, comme tout à fait secondaire, par rapport aux marques généralement distinctives.

Ces marques peuvent se détailler de la manière suivante. Un bon porc doit, en premier lieu, avoir une carcasse suffisamment épaisse ; un corps assez long, pour permettre une expansion latérale suffisante ; la poitrine assez large, pour donner aux poumons l'espace nécessaire à leurs fonctions. Les os doivent être petits et les jointures fines ; ce dernier point est des plus importants à considérer. Plus les pattes sont courtes, plus on doit estimer l'espèce ; il ne leur en faut que juste la longueur nécessaire pour empêcher le ventre de trainer à terre, et pour supporter tout le reste de l'individu, puisque cette partie du porc ne doit donner aucun profit. Le pied doit être solide et bien conditionné, les doigts s'adaptant bien l'un à l'autre, portant également sur le sol et les ergots d'une moyenne grosseur, droits et sains. La tête ne doit point contenir de gros os, ne doit pas être trop plate, au front, et le groin doit être court. Les oreilles, quand elles pendent, doivent plutôt incliner en avant, et être en même temps légères et minces. Le dos et les reins doivent être larges et droits. Le bon porc, dans sa démarche doit paraître assez souple, sauf l'appesantissement de la graisse, et l'état de gestation pour une truie.

La couleur pareillement a une assez grande importance, et ici surtout on doit préférer les couleurs caractéristiques des bonnes races. Si le poil est clair-semé, on doit préférer le noir, comme ayant la plus grande alliance avec la fameuse race napolitaine ; mais il ne faudrait pas que le poil ainsi clair-semé le fût trop, car alors un tel porc, dans notre climat, serait trop exposé aux maladies facilement causées par le froid. Si le poil est blanc, et que le porc soit d'une moyenne grosseur, la race en est très-estimable, comme s'approchant le plus de la chinoise. S'il est roux plus ou moins clair, plus ou moins tacheté de noir, la race de l'individu s'allie plus ou moins avec le Berkshire pur.

Le poil, en général, doit être rare et fin, et la peau aussi, fine et mince.

### 20. Des bonnes vaches.

Une remarque à peu près semblable à celle que j'ai faite, à propos des bons porcs, dans l'article précédent, pourrait s'appliquer aux vaches.

Il arrive souvent que les meilleurs juges se trompent dans le choix des bonnes vaches ; car, dans une foule de cas, une vache est réputée mauvaise sous tous les rapports, à cause de son apparence peu promettante, ayant la plus grande partie des défauts, contre lesquels on se met en garde ordinairement, tandis qu'elle peut devenir à être même de première qualité. D'un autre côté, la vache la mieux douée, sous le rapport des qualités apparentes, ne peut souvent être d'aucune valeur.

Quoiqu'il en soit, cela ne peut arriver que par exception, et on doit considérer les règles et les marques suivantes, comme pouvant nous déterminer à fixer notre choix :

Une très-bonne vache doit avoir la tête petite et fine, ou d'une moyenne grosseur, mais avec des os peu massifs, peu pesant ; le front large, les cornes minces et luisantes ; l'œil clair et proéminent, recouvert par une paupière mince, très-mobile et ornée de long cils ; l'encolure mince ; le fanon peu développé ; les jambes courtes, fines et les jointures peu grosses ; les tendons bien dessinés ; la queue fine et longue ; la peau souple, mince, bien détachée des côtes ; le poil fin, lisse, luisant et bien couché sur la peau ; le corps allongé ; les reins larges ; le dos droit ; le pis doit avoir la peau mince, d'une belle couleur jaune, surtout entre les cuisses, peu charnu, prolongé sous le ventre, garni de veines et recouvert d'un duvet rare et fin ; les veines à lait, sous le ventre, grosses et faisant beaucoup de détours ; les fontaines larges.

Si une vache a des taches noires à la langue et au palais, c'est signe de bonne laitière ; si elle a le *carreau* (c'est une dureté qui se trouve au bas de la peau, qui tombe entre les jambes de devant), c'est le signe d'une excellente beurrière. L'écusson (poil fin montant derrière les cuisses, jusque sous la queue) doit être bien développé ; plus cet écusson est large et monte également des deux côtés sans interruption, plus la vache aura de bonté ; mais si l'on aperçoit dans l'écusson un ovale en gros poil descendant, c'est un mauvais signe.

### 30 Des beaux veaux.

Un beau veau d'élève doit avoir le poil doux et un peu long ; la peau mince, bien détachée des côtes ; la tête plutôt petite que grosse ; les yeux bien sortis ; peu de gorge ; la poitrine ronde ; les hanches fortes ; les molettes, l'os du haut des cuisses bien développés ; le flanc étroit, les reins, la croupe et les épaules de la même hauteur ; les cuisses bien arrondies en dedans comme en dehors, les jarrets larges ; les jambes courtes et minces, et les pieds fins. La couleur n'y fait rien.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 12 Mai 1870.

**40 Des bons bœufs**  
 Pour cette importante classe du bétail, je ne saurais mieux faire que de renvoyer vos lecteurs aux notions données, à ce sujet, par un remarquable correspondant, I. J. A. M.

**50 Des bons moutons.**  
 Les bons moutons, ceux dont on peut espérer plus de profits, ont, comme toutes les autres bonnes classes du bétail, la tête petite et courte; le dos et les reins larges et droits; les épaules charnues, écartées l'une de l'autre; les côtes arrondies; la croupe large; les gigots bien formés; la queue fine; les jambes courtes; les os petits; l'œil vif et bien ouvert; les mouvements prompts et brusqués; le corps allongé.

On peut ajouter ici, que le nom offre plus facilement une bonne espèce; et qu'il y a moins à redouter l'imposition, qui serait beaucoup plus difficile que pour les autres classes du bétail, décrites plus haut.

**MARCHÉS MONÉTAIRES.**

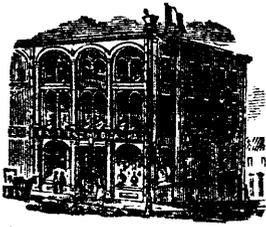
Greenbacks achetés de 13½ à 13¾ d'esc  
 Vendus de 13 à 100  
 Pour argent achetés de 91½ à 92  
 Change sur New-York, vendu 12½ à 100  
 Traités d'or, 1½ d'escpte  
 Billets de la Banque du Haut Canada achetés à 60 à 100  
 Argent acheté de 6 à 6½; vendu de 5½ à 5¾  
 Change sterling, de 9½ à 9¾  
 Or ouvert à 114½ fermé à 114

L. MARCHAND & FILS,  
 Courtiers, coin des Rues St. Jacques  
 et St. François-Xavier.

**Cochons Berkshire et Suffolk.**

Mr. LOUIS BEAUBIEN, Montréal, peut disposer de quelques JEUNES COCHONS provenant d'animaux PURES RACES, choisis avec le plus grand soin.  
 5 mai di

**MALADES, LISEZ CE QUI SUIT**

LA PHARMACIE DU  LA PHARMACIE

**Dr. PICAULT**

est la Pharmacie la plus fréquentée de Montréal par les marchands et les familles de la campagne

Les Médecines y sont garanties et les prix sont très modérés

Les malades ont l'avantage de consulter le Docteur sans payer pour la consultation.

**75, Rue Notre-Dame, 75**

Au coin de la Rue Bonsecours, à l'enseigne du

**GROS PILON SUR LA MAISON**

Vis-à-vis l'ancien magasin, Montréal.

**LA SEMAINE AGRICOLE**

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

**DUVERNAY, FRÈRES**

No. 16, RUE ST. VINCENT MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.

PRODUITS.	Montréal.		St. Jean		St. Hyacinthe		Joliette.		Beauharnais.		Trois-Rivières		Sorel.		Quebec.	
	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A
<b>FARINE EN QUART—</b>																
Supérieure Extra.....	5 40	2 60	5 75	3 00	5 50	2 50	5 50	1 11	5 75	6 00	5 50	5 50	5 50	5 50	6 25	6 4
Extra.....	4 70	2 50	5 00	2 50	5 35	2 50	5 35	1 11	5 25	5 50	5 25	5 50	5 50	5 50	5 50	5 75
de Goff.....	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40	4 40	2 40
Sup. No. 1.....	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30	4 25	2 30
do do forte.....	4 40	2 45	4 50	2 50	4 75	2 50	5 25	2 50	1 90	2 00	1 75	2 00	1 75	2 00	1 75	2 00
do No. 2.....	4 40	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40	4 50	2 40
Recoupe (Gru).....	2 80	1 50	3 50	2 00	3 50	2 00	3 50	2 00	3 50	2 00	3 50	2 00	3 50	2 00	3 50	2 00
Son, 100 lb.....	1 80	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00	1 20	1 00
<b>FARINE de Blé—100 lb</b>																
" Avoine.....	2 25	1 20	2 40	1 20	2 50	1 20	2 60	1 20	2 40	1 20	2 50	1 20	2 50	1 20	2 50	1 20
" Blé d'Inde.....	2 25	1 10	2 40	1 10	2 50	1 10	2 60	1 10	2 40	1 10	2 50	1 10	2 50	1 10	2 50	1 10
" Sarrasin.....	1 75	1 50	1 70	1 50	2 25	1 50	2 60	1 50	1 40	1 31	1 40	1 31	1 40	1 31	1 40	1 31
" Pois.....	4 40	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10	4 50	2 10
" Seigle.....	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50
Grains moulus mélangés.....	1 10	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20
<b>GRAINS ET GRAINES</b>																
Blé.....	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25	1 00	1 25
Pois.....	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00	0 80	1 00
Orge.....	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50	0 45	0 50
Seigle.....	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50	0 00	0 50
Sarrasin.....	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45	0 60	0 45
Blé d'Inde.....	1 60	1 31	1 50	1 20	1 50	1 20	1 50	1 20	1 50	1 20	1 50	1 20	1 50	1 20	1 50	1 20
Lin.....	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40	4 40
Mil.....	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40	0 33	0 40
<b>VIANDES</b>																
Bœuf No. 1..... 100 lb	7 50	9 50	7 60	8 00	7 60	8 00	7 60	8 00	7 60	8 00	7 60	8 00	7 60	8 00	7 60	8 00
do 2.....	6 00	7 25	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75
do 3.....	6 00	7 00	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75	6 00	6 75
do la livre.....	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15
Mouton.....	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15	0 10	0 15
Agneau quartie.....	0 75	1 75	0 80	1 50	0 80	1 50	0 80	1 50	0 80	1 50	0 80	1 50	0 80	1 50	0 80	1 50
Lard frais, 100 lb.....	12 50	13 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00
do de la livre.....	16 17	13 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00
do de salé, 100 lb.....	12 50	13 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00	11 00
do de la livre.....	16 17	13 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00	13 00	14 00
Jambons.....	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50	2 50	3 50
<b>POISSONS</b>																
Morue fraîche.....	0 7	0 7	5 6	5 5	5 6	5 5	5 6	5 5	5 6	5 5	5 6	5 5	5 6	5 5	5 6	5 5
Grosse Morue..... p. 100 lb	13 0	3 4	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Saumon.....	12 0	5 7	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Truite.....	12 0	5 7	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Anguille fraîche.....	12 0	5 7	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Pois..... Pqt.	1 0	1 0	50 60	75 75	0 40	0 50	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
<b>LEGUMES—Patates..... mt</b>																
Oignons.....	1 90	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50
Panets.....	0 50	0 60	1 1 60	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70	60 70
Carottes.....	0 50	0 60	35 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50
Butteraves.....	0 50	0 60	60 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50
Navets.....	0 50	0 50	40 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50
Choux de Siam.....	0 50	0 50	40 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50	50 50
Choux..... pomme	0 0	0 5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Laitue.....	0 0	0 5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Céleri, pied.....	0 0	0 5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Fèves.....	0 11	20 20	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
<b>LAITERIE</b>																
Beurre frais.....	0 25	0 30	20 22	20 20	16 20	20 20	17 18	18 18	17 18	18 18	22 22	20 20	25 25	20 20	20 20	18 18
do salé.....	0 14	0 15	15 15	18 18	15 15	18 18	15 15	18 18	15 15	18 18	22 22	20 20	25 25	20 20	20 20	16 16
Fromage.....	0 14	0 15	15 15	18 18	15 15	18 18	15 15	18 18	15 15	18 18	22 22	20 20	25 25	20 20	20 20	16 16
<b>Fruits—Pommes, quart</b>																
Paires.....	4 00	20 25	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75
Prunes.....	4 00	18 20	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75	1 50	1 75
Cerises.....	4 00	18 20	1 50	1 75												