

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, 15 MARS 1872.

No. 35

SOMMAIRE du No. 35—15 Mars 1872.

| | |
|---|-----|
| Agronomie. | |
| LES DETTES ET LES ENGRAIS..... | 349 |
| DES PLANTES MARINES..... | 350 |
| MATIÈRES FÉCALES..... | 350 |
| Notes de la Semaine. | |
| ON NOUS ÉCRIT DE BONAVENTURE..... | 351 |
| ALTISE OU PUCERON..... | 351 |
| LE SUCRE DE BETTERAVE..... | 351 |
| MANIÈRE SPÉCIALE DE FAIRE LE BEURRE..... | 352 |
| FERMES MODÈLES..... | 352 |
| PHÉNOMÈNE..... | 352 |
| COURAGE A IMITER..... | 352 |
| AIL..... | 352 |
| CHEVAL DUFRESNE..... | 353 |
| CONSERVATIONS DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES..... | 353 |
| Recettes Utiles. | |
| CIMENT A L'ÉPREUVE DE L'EAU ET DU FEU.— Pour rendre les tissus imperméables.—Avoine..... | 354 |
| Coin du feu. | |
| QUAND LA CHÈVRE SAUTE A CHOU, LE CHEVREAU Y SAUTE ITOU..... | 355 |
| Maxime. | |
| BON SENS..... | 355 |
| Illustration. | |
| Brahmas de couleur foncée..... | 353 |
| LES MARCHÉS DE LA PROVINCE..... | 355 |

Les dettes et les engrais.

Dans un de nos derniers numéros, nous exposons à nos lecteurs les succès d'un vieux cultivateur, qui a commencé bien pauvre et est parvenu à l'aisance par son activité et son honnêteté. Le premier pas que ce cultivateur a fait dans la vie active a été un emprunt. Le pauvre individu vivait, au jour le jour, du fruit de son travail ; mais un matin on lui apprend qu'une terre doit se vendre à bon marché, il l'achète et il est obligé d'emprunter pour la payer. Pendant de longues années, il vit dans les dettes, mais enfin il réussit à se libérer et l'aisance succède à la misère.

Aujourd'hui, nous présentons quelques enseignements qui démontrent que si les dettes sont la ruine du cultivateur lorsqu'elles sont faites dans le but de procurer des jouissances que l'industrie agricole ne peut don-

ner, elles deviennent excellentes lorsqu'elles doivent aider cette industrie.

« Ne fais jamais de dettes, mon fils Jean, mais si tu dois en faire que ce soit pour acheter des engrais. Ce conseil d'un vieux père à son fils est bien digne d'une sérieuse attention, et nous nous proposons de l'expliquer d'une manière intelligible à tous nos lecteurs.

1o. *Ne fais jamais de dettes.* Il peut y avoir des exceptions à cette règle, comme par exemple, lorsqu'il faut se procurer des choses absolument nécessaires à la vie ; mais s'endetter pour se livrer au luxe, pour acheter des habits plus fins, des chevaux plus rapides, des voitures plus à la mode, etc., c'est, dans la plupart des cas, le plus sûr chemin qui conduit à la ruine. Lorsqu'on vous présente le compte de ces beaux habits si tôt usés, de ce cheval à allure vive qui ne vous a pas plus servi qu'un autre moitié moins rapide, ou de cette voiture élégante qui n'existe peut-être plus et qu'il faut payer avec une bourse vide, il faut avouer que le plaisir revient bien cher.

L'argent ressemble un peu au feu. C'est un bon serviteur, mais un terrible maître. Quand, une, fois il est devenu notre maître, avec son cortège d'intérêts accumulés, il balaye tout sur son passage. De nuit et de jour, dans la maladie comme dans la santé, en beau et en mauvais temps il exerce ses ravages, ne laissant sur son chemin que ruine et désolation. Celui qui est dans les dettes est un esclave ; il se couche le soir et ne se lève le lendemain matin que pour se retrouver appauvri par l'accumulation des intérêts pendant son sommeil. Ne fais jamais de dettes.

Maintenant quoique nous devons tenir compte de cette maxime en repoussant toute prodigalité et toute extravagance, il nous faudrait également éviter cet autre extrême : l'avarice, la parcimonie qui nous privent des premières nécessités de la vie, et

qui, par une vie de misères, de durs labeurs et de moyens malhonnêtes amasse des richesses qui sont plutôt une malédiction qu'une bénédiction pour ceux qui auront le bonheur d'en hériter. Ainsi, évitez les extrêmes, évitez les dettes, et évitez les extravagances, soyez diligent, honnête, persévérant, travaillez de toutes vos forces et en temps convenable, récoltez et jouissez de la récompense due à vos labeurs.

2o. *Mais si vous devez en faire, que ce soit pour des achats d'engrais.* Pour tout cultivateur, ceci est d'une vérité évidente. Oui, que ce soit pour des achats d'engrais et pourquoi ? Simple-ment parce que l'engrais remboursera bientôt le capital et les intérêts. Quelle différence avec le luxe dont nous parlions plus haut. Si pour ce dernier nous contractons des dettes, elles ne nous rendront qu'un affreux compte à payer avec son capital et ses intérêts accumulés.

Nous allons maintenant donner un compte pratique de cette dette d'engrais. Un cultivateur possède une prairie de dix arpents, située à quelque distance des étables, et qui, par conséquent, reçoit rarement sa part d'engrais. La prairie donne environ 150 bottes de foin à l'arpent. Le cultivateur emprunte \$50.00 pour lesquelles il donne son billet payable dans un an. Cette somme sert à acheter quelques bons engrais commerciaux, tel que guano, os en poudre ou superphosphate de chaux, qu'il emploie en couverture sur sa prairie. L'engrais donne une augmentation de 40 bottes environ par arpent ou 400 bottes pour toute la prairie. Le produit en fourrage devenant plus élevé, il faudra augmenter le nombre de vaches laitières, soit une vache de plus pour commencer et quelques porcs pour la consommation des résidus de la laiterie.

Les dépenses pour le charroyage et l'épandage de l'engrais peuvent être évaluées à \$5, l'augmentation du prix de fauchage sera d'environ \$3.

A cela ajoutons le prix qu'exige le soin de la vache pour l'année, soit \$7, et nous avons une dépense totale de \$15 par an. Le produit de la vache, pendant le même temps peut être évalué à 150 livres de beurre, à 18 centimes, soit \$27, et \$8 pour le porc de surplus, ce qui fait un total de \$35 ou \$20 de profit net.

Maintenant on peut calculer avec certitude que le fumier produit par les bêtes qui sont venues augmenter le troupeau donnera assez de fourrage pour conserver le même nombre d'animaux; conséquemment le profit net de \$20:00 devient une *rente annuelle*, et comme il doit se continuer indéfiniment, il devient une rente perpétuelle. Mais supposons que l'influence de l'engrais ne se fasse sentir que pendant dix ans, dans ce laps de temps vous aurez reçu \$200 dont vous n'aurez à déduire que le prix de vos engrais achetés, soit \$50. Il reste donc un profit net de \$150.

Morale.—Cultivateurs, ne vous endettez jamais; mais si vous le faites que ce soit pour des achats d'engrais. —*Gazette des campagnes.*

Des plantes marines.

On a déjà beaucoup écrit sur la manière de traiter les fumiers pendant ces derniers temps, et, l'on s'est souvent demandé s'il serait avantageux de les mélanger avec d'autres substances. A ce sujet nous vous ferons connaître les résultats d'une expérience de quinze années de la part d'un cultivateur à l'aise, dans l'emploi des herbes marines.

Pendant quelque temps je me servis de tourbe, mais je la mis de côté par la raison qu'il m'était impossible d'entretenir mes vaches propres sur de la tourbe; mais avec les herbes marines cet inconvénient n'est pas à craindre, l'étable peut être entretenue proprement, et pendant le trayage aucune saleté tombe dans les seaux.

Pendant plusieurs années, je gardai mes chevaux dans le même local que mes vaches; à mon avis, ceci n'est pas bien. Je construisis une étable pour mes vaches, je donnai au pavé une inclinaison suffisante. Audessous de l'étable, je creusai une cave qui se continue dix pieds en dehors du bâtiment et que je protégeai par une couverture en planche afin que les eaux extérieures ne puissent tomber sur le fumier. En outre le fond de la cave est battu et les murs sont en pierre.

Tous les jours nous mettons du varech dans l'allée et sous les animaux, puis nous enlevons le tout et l'étable est tenue bien propre. Les porcs ont toute liberté de fouiller ce fumier. Si ce dernier devient trop humide pour la santé des porcs, nous apportons quelques voyages de fumier de cheval; la litière des chevaux est for-

mée presque entièrement d'herbes marines sèches. En agissant ainsi, nous obtenons une masse d'engrais dont la valeur est, à mon avis, égale à celle du fumier en novembre ou dans les premiers jours de décembre, puis le printemps suivant en avril.

Je ne permets pas aux eaux de pluie de tomber sur mes engrais, mais j'aime bien que les animaux aient de l'eau à discrétion; pour cela, nous conduisons l'eau des toitures dans des citernes, et nous ne mettons nos vaches dehors que lorsque le temps est très-beau et encore n'y restent-elles que peu de temps.

L'été, les vaches prennent leur nourriture au pâturage. En hiver, elles reçoivent, par jour, une pinte de farine de blé-d'inde, un demi-minot de carottes ou de betteraves et autant de pain qu'elles en ont besoin. Les betteraves constituent le fond de la nourriture des porcs, avec bien peu de grain. *Idem.*

Matières fécales.

Nous avons à plusieurs reprises parlé de ces matières sous le nom de poudrette, comme l'un des engrais les plus puissants. En général ces matières sont perdues dans nos campagnes et dans nos villes où elles feraient l'objet d'une industrie considérable. On ne les recueille pas et cependant rien qu'au moyen de cet engrais, il est reconnu qu'avec les excréments d'un individu, on engraisse l'espace d'un terrain nécessaire pour produire sa propre consommation.

Ce n'est pas la construction d'une fosse d'aisance qui embarrasse nos cultivateurs. Avec un trou en terre, un mauvais tonneau et une ou deux planches d'appui, la difficulté serait levée. Mais ce qu'ils craignent, c'est la vidange. Elle leur répugne tant que, dans certains endroits, vous trouveriez avec peine des travailleurs qui voudraient se charger de cette besogne.

Il s'agit donc de vaincre cette répugnance et de leur indiquer le moyen d'ôter aux matières fécales leur odeur infecte et de les rendre aussi faciles à manier que des cendres. Rien n'est plus simple. On achète de la couperose verte que les chimistes appellent *sulfate de fer*. On la fait dissoudre dans de l'eau chaude, en se servant d'une chaudière ou d'une marmite au rebut, parceque cette couperose est un poison, et on laisse refroidir. On jette ensuite dans cette dissolution quatre à cinq bonnes poignées de chaux, autant de charbon de bois en poudre et même, si l'on veut, deux ou trois pelletées de suie, et on verse le tout dans la fosse à désinfecter.

Quatre à six livres de couperose suffisent pour opérer sur vingt-cinq gallons de matières fécales. On em-

pêche de la sorte leur décomposition et elles n'en valent que mieux comme engrais.

Une fois la désinfection opérée on se prépare à faire la vidange. A temps perdu on commence par lever des gazons que l'on brûle après les avoir laissés sécher au soleil, et par ce moyen on s'approvisionne de terre brûlée que l'on met en tas près de la fosse. Puis quand on juge à propos de sortir les matières fécales du réservoir, on met un lit entre deux lits de terre brûlée, on mélange bien le tout avec des pelles, et ainsi de suite jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Les matières traitées par ce procédé économique ne conservent rien de leur odeur et de leur couleur, et l'on n'éprouve pas plus de répugnance à s'en servir que s'il s'agissait de terre ou de cendre.

A propos, la *Gazette des Familles* met dans la bouche de "Petit Baptiste" l'excellente petite histoire suivante :

"Une grande dame, bien titrée, une duchesse enfin, est introduite à la compagnie d'élite qui se trouvait réunie dans un magnifique salon. A peine a-t-elle pénétré dans ce somptueux appartement, qu'elle aperçoit un agronome qui, quelques jours auparavant, avait écrit un éloquent article sur l'engrais humain. A sa vue, notre duchesse fait une grimace horrible, porte en toute hâte, son mouchoir de dentelle à son nez, et fait entendre ce bruit significatif : "pouch ! pouch ! Vite, un fauteuil, je sens mes forces m'abandonner,—des essences, je me sens mourir."

On se presse autour d'elle, on interroge, on s'inquiète outre mesure... enfin, après quelques minutes de pénible attente de la part des spectateurs, de simagrées et de fausses frayeurs, de la part de la duchesse, voilà la singulière conversation qui s'engage :

Notre grande dame s'adresse à l'écrivain et lui dit : "Comment ! M. H...vous voilà ici ! Mais, c'est une horreur, une abomination ! Mais, éloignez-vous, de grâce ! Vous devez à jamais être exclu de toute compagnie respectable !...Vous écrivez des horreurs. Vous salissez le papier. Vous êtes sans pitié pour vos lecteurs, et surtout, pour vos lectrices, qui ont l'odorat si délicat. Votre engrais humain m'a causé des nausées pendant trois jours consécutifs, et a détruit complètement mon appétit." En disant ces dernières paroles, elle porte de nouveau son mouchoir à son nez.

L'agronome qui se reconnaît être la cause involontaire de ce ridicule incident, reprend peu à peu son sang froid, et console notre duchesse, en faisant ressortir toute l'extravagance de sa conduite.

Mais, madame, daignez me passer le précieux mouchoir que vous tenez,

à la main. Mais, de quelle essence donc est-il parfumé, mais son odeur est délicieuse! Veuillez donc me dire, madame, d'où viennent ces essences et les fleurs d'où elles sont extraites?

—“ Je l'ignore, Monsieur. ”

—“ Souffrez, Madame, que je vous l'apprennent; cette connaissance vous évitera de nouvelles défaillances. Il est des pays où le principal engrais de la petite et de la grande culture, sont les matières fécales, et c'est d'eux que nous viennent les essences les plus précieuses. Votre haute intelligence vous fait deviner le reste, et vous comprenez de suite que les fleurs qui vous procurent ces essences auxquelles vous attachez un si haut prix, naissent et croissent, dans cet engrais si rebutant. ” Cette révélation suffit pour opérer une révélation parfaite et la duchesse ajouta avec grâce: “ Monsieur, le préjugé que vous venez de détruire en moi, et qui malheureusement, existe chez beaucoup de personnes, même très-éclairées, démontre clairement les errements où l'esprit se laisse entraîner, et à quelle inconséquence on se laisse aller, quand on raisonne sur des sujets qui ne sont pas de notre compétence. La Providence n'a rien fait d'inutile, et elle veut que l'homme profite de tout ce qu'elle met à sa disposition. ”

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 15 MARS 1872

On nous écrit ce qui suit :

Bonaventure, 20 Fév. 1872.

Monsieur le Rédacteur,

Veuillez-vous avoir la bonté de m'informer par l'entremise de la *Semaine Agricole*, quelle doit être, d'après la loi, la hauteur d'une clôture de ligne?

J'ai cherché dans le Code Municipal, pensant que comme c'est une question importante et pratique pour les cultivateurs, le Code le dirait, mais nos codificateurs l'auront oublié, ou auront cru que c'était un détail trop insignifiant pour le mentionner.

Votre tout dévoué,

GUERLETTE

Nous comprenons l'étonnement de Mr. ou Mde. Guerlette sur l'omission importante qu'ont commis nos législateurs, en ne spécifiant pas la hauteur d'une clôture de ligne séparant des héritages de campagne, comme ils l'ont fait d'ailleurs pour les murs de clôture séparant les héritages de villes et de villages.

En effet, nulle part le code municipi-

al fait mention de ce détail, dont l'absence semble pourtant, comme bien d'autres, être un nid à procès et une source profonde de difficultés. Pour nous, ce n'est pas sur ce point que nous engendrerons chicane à nos codificateurs; mais bien sur l'article 425, C. M., qui au lieu de faire connaître les devoirs de tout propriétaire vis-à-vis de son voisin, se contente de renvoyer à l'art 505 du code civil.

Nous sommes d'avis qu'un code municipal, fait pour servir de règle à nos habitants, devrait être complet par lui-même et non référer à un corps de loi qu'ils n'ont jamais occasion de consulter. Il aurait été facile pourtant de dire au code municipal: “ Tout propriétaire, peut obliger son voisin à faire pour moitié ou à frais communs, entre leurs héritages respectifs, une clôture ou autre espèce de séparation *suffisante suivant l'usage, les règlements* et la situation des lieux; et l'inspecteur agraire, etc. ”

Mais quant à entrer dans des détails et déterminer d'une manière générale quelle sera la hauteur de cette clôture, ne pouvant prévoir toutes les circonstances, le Législateur a mieux fait de laisser la chose à *l'usage, les règlements et situation des lieux*.

C'est de saine législation d'établir des principes généraux et de ne pas chercher à énumérer les cas particuliers qui varient suivant les circonstances et dont l'oubli de quelques-uns suffit pour jeter du doute, si le Législateur n'a pas voulu faire exception de celui qu'il laisse ainsi de côté.

Les anciennes ordonnances, renommées par leur sagesse, n'en disent pas davantage. “ Nous ordonnons, dit l'ordonnance du 12 Mars 1709, que chaque habitant de toutes les côtes de ce pays fera une clôture *bonne et valable*. ”

La Coutume de Paris n'est pas plus explicite.

Il en est de même pour la matière et la manière dont seront faites ces sortes de séparations.

En l'absence donc de toute disposition à ce sujet, M. ou Mde. Guerlette doit voir s'il n'y a pas dans sa municipalité des règlements qui fixent la *hauteur des clôtures*, sinon il ou elle devra interroger l'usage de Bonavent-

Dans nos campagnes généralement

l'usage est de construire ses séparations de quatre pieds de hauteur. C'est d'ailleurs l'usage que l'on trouve établi en France.

Altise ou puceron.

Tous les jardiniers ont remarqué sur leurs choux, leurs navets, leurs raves, au moment de la pousse des semis, un insecte long de deux lignes environ, bleu, verdâtre, ovale et pointillé. Ce petit insecte qui saute vivement et est difficile à saisir s'appelle *altise potagère*.

Les cultivateurs la désignent sous les noms de puce de terre, puceron, et la redoutent beaucoup, parcequ'elle fait des ravages considérables dans les jeunes semis. Divers moyens ont été employés pour se défaire de l'altise, mais on ne peut répondre d'une complète réussite. Les jardiniers préparent une décoction de plantes acres comme le tabac, les feuilles de noyer ou une décoction de suie, et ils en arrosent les petits plants attaqués par l'altise. Quelquefois aussi ils sèment des cendres de bois ou de tourbe.

Quelques-uns sèment des cendres vives ou de la poussière de chaux éteinte sur les plantes attaquées par l'altise. D'autres fois ils font leurs semis de navets, de choux, de raves, etc., en deux fois, à trois ou quatre jours d'intervalle. Plus les plants sont jeunes, plus l'altise les recherche. Il résulte de cette observation qu'elle abandonne la première pousse pour dévorer la seconde. Dès que les plants ont un peu de force, l'insecte les attaque moins.

On a remarqué que l'altise déposait ses œufs dans la graine des plantes dont nous venons de parler et il paraît qu'en plongeant cette graine, avant de la semer, dans une eau fortement salée, dans de la saumure, on détruit facilement les œufs de l'altise. Trois immersions dans l'eau salée suffiraient.

On dit que les canards domestiques sont très avides de ces insectes et qu'ils les détruisent.

Nous avons donné au 1er volume de la *Semaine Agricole*, p. 155, une prescription pour détruire le puceron qui attaque les arbres fruitiers et particulièrement les pommes.

Le sucre de betterave.

On retire le sucre de la betterave rose à chair blanche et de la betterave de Silésie, qui est blanche à l'extérieur et à l'intérieur, et dont la racine ne sort pas de terre.

Après avoir lavé les racines, pour enlever la terre qui les souille, on coupe le collet, les feuilles et les petites fibres qui les recouvrent; puis on râpe les racines en question pour les

réduire en pulpe ou pâte. On met cette pâte sous un pressoir et on obtient le jus qui renferme le sucre. Ce jus est versé successivement dans trois chaudières. Dans la première on le fait bouillir et on l'écume, dans la seconde, on le fait réduire jusqu'à ce qu'il ressemble à un sirop épais; dans la troisième enfin, on achève la cuisson, et alors on le verse dans des moules où le sucre cristallise et se sépare de la mélasse.

Manière spécial de faire le beurre

Nous trouvons dans un traité d'agriculture qui n'a pas de date, un procédé qui nous a surpris et dont nous voulons faire part à nos lecteurs dans les mêmes termes.

"On a importé d'Amérique un nouveau procédé pour faire le beurre.

"Quand la crème est levée de dessus les pots, il faut la mettre dans un sac de toile, ni trop fine ni trop épaisse, lier le sac et le placer dans un trou en pleine terre, d'à-peu-près dix pouces de profondeur, recouvrir le trou et y laisser la crème 25 heures. A l'expiration des 25 heures on retire la crème, qui est alors fort dure, on l'écrase avec un pilon pour en faire sortir le lait; on verse ensuite un demi-verre d'eau. Le beurre se sépare aussitôt du petit lait. C'est l'affaire de deux minutes.

"Si l'on a une grande quantité de crème, il faut la laisser en terre plus de 25 heures. En hiver, lorsque la terre est gelée, l'opération peut se faire dans une cave avec du sable.

"Ce procédé, qui supprime la baratte, n'a jamais manqué son effet. Dans la Normandie et dans le Berry, le beurre ne se fait plus autrement; car non-seulement on évite une perte de temps, mais encore la crème rend davantage et le beurre est excellent.

"Quelques personnes renferment le sac, pour éviter que la terre, en contact avec le beurre, puisse le salir. C'est une précaution que la ménagère propre et intelligente sait prendre ou remplacer par d'autres soins, sans qu'il soit nécessaire de lui donner à cet égard aucune indication."

Fermes modèles.

M. C. E. Belle, agent d'immigration à Montréal, a reçu la lettre suivante:

C. E. BELLE, ECR.,
Agent d'émigration,
Montréal.

Monsieur,

Nous avons besoin d'un agriculteur Belge, Alsacien ou Lorrain, avec une famille assez nombreuse pour pou-

voir l'aider dans ses travaux. Il faudrait que cet homme fût comme agriculteur pratique au-dessus de la moyenne de ses compatriotes. Nous allons le placer ici, à Verchères, à 40 arpents du village, sur une des premières terres de la paroisse, bien bâtie et clôturée, le tout en parfait état de culture, de la contenance de près de 180 arpents. Il ne devra pas craindre la gêne ou les embarras pécuniaires. Nous sommes décidés de l'aider convenablement, pour partir. Comme vous voyez, c'est à titre d'essai. Si l'homme répond à notre attente, notre intention est de diriger plus tard de ses compatriotes sur nos terres de l'Est. Premièrement, son établissement ici, devra servir d'école modèle pour les cultivateurs de Verchères.

Secondement, il devra nous guider dans le choix de ses compatriotes à être dirigés, par nous, sur l'Est. Plus tard, si le gouvernement nous donne le temps nécessaire pour pouvoir terminer nos entreprises de défrichement, dans l'Est, on pourrait envoyer cet homme-là en qualité de surintendant, 2 ou 3 fois l'année, pour visiter ses compatriotes, faire rapport et nous faire ses suggestions, etc. La plus grande question est de mettre la main sur l'homme propice. Si on peut réussir, on pourra dire que la société de colonisation de Verchères aura fait un bon pas de l'avant. Nous prendrons cet homme là à la St. Michel, l'automne prochain. Je désirerais avoir une réponse affirmative ou négative d'ici au 1er Mai prochain.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur,

Votre très humble serviteur,

C. DANSEREAU, Sec.

Société Col. No. 1 de Verchères.

Nous félicitons la société de colonisation de Verchères de cette importante initiative. Le système qu'elle veut inaugurer est certainement le système des fermes modèles le plus sûr et le moins dispendieux. Il serait à désirer qu'il y eût un mouvement général dans ce sens, et nous sommes sûr que le gouvernement donnera toutes facilités pour que cette idée réussisse.

Phénomène.

On nous écrit de St. Jean Chrysostôme: Ceci est arrivé la semaine dernière chez M. Benjamin Macobé, cultivateur de la paroisse de St. Jean Chrysostôme, comté de Châteauguay. Une vache à eu un veau dont l'intérieur se trouve tourné à l'extérieur, conséquemment le poil se trouve en dedans et tous les intestins sont à découvert et paraissent complets; il est venu au monde comme une masse de

chair à laquelle pendaient toutes les entrailles. La peau retournée sur elle-même ou pour mieux dire *virée à l'envers*, renfermait presque en un seul endroit, la tête, les deux pattes de derrière et la queue, la tête est de forme naturelle, si ce n'est que les oreilles sont droites et ressemblent aux oreilles d'un ours, les pattes de derrière paraissent prises tout près du cou, l'une devant l'autre, au-dessous de la gorge; la queue se trouve ajustée au côté du cou près des pattes de derrière, une des pattes de devant se trouve derrière et l'autre pend sur les reins et se meut de côté, cette dernière est très petite, il n'y a qu'un rang de côtes, il a vécu l'espace de trois ou quatre heures.

Un individu d'ici, en a fait l'acquisition et se propose d'aller à Montréal, mardi ou mercredi prochain; vous pourrez voir par vous même si j'ai dit la vérité.

Courage à imiter.

Nous avons visité, ces jours derniers, la ferme de M. Félix Lavoie, à St. Martin, et nous sommes heureux de rendre hommage à ce monsieur, d'avoir su, avec des moyens très restreints, se monter une ferme aussi considérable. Son énergie a su triompher des obstacles pécuniaires que rencontre toujours celui qui ne peut compter que sur lui-même pour réussir. M. F. Lavoie est un de ces hommes qui font honneur aux localités où ils résident, et dont l'exemple et l'expérience peuvent porter tant d'autres hommes intelligents à marcher sur leur traces.

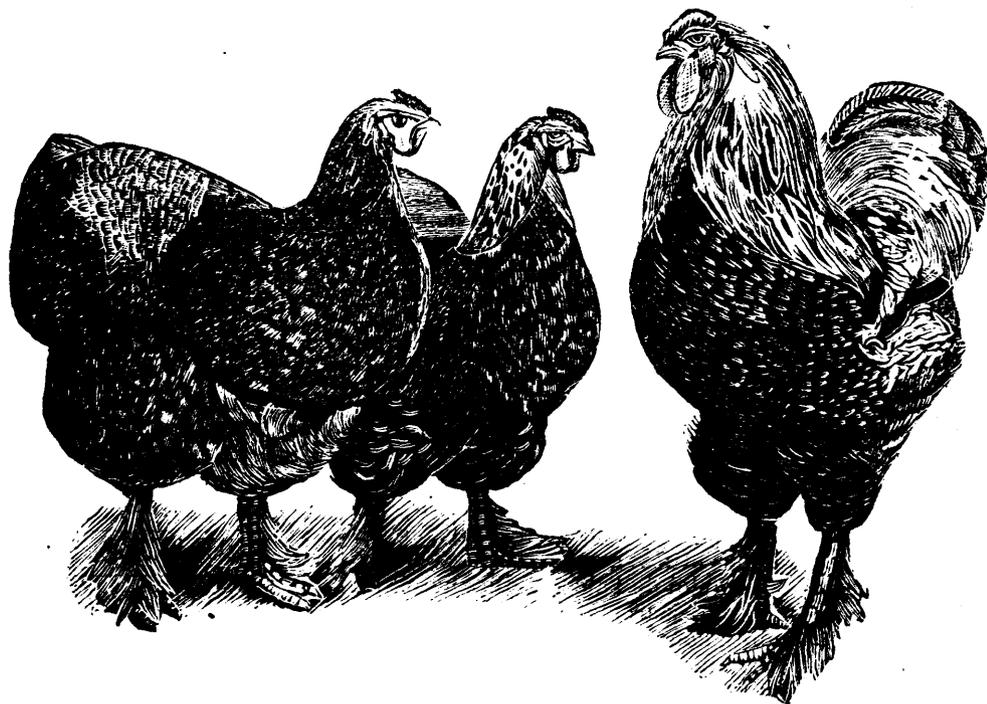
Aujourd'hui ses vastes étables abritent un nombre considérable de bêtes à cornes. M. Lavoie, doit au printemps faire des améliorations considérables à ses bâtisses, nous l'en félicitons et nous lui souhaitons tout le succès possible.

Nous avons appris avec plaisir que M. Leblanc, fils de M. l'avocat Leblanc, de Montréal, suit les travaux de cette ferme, depuis plus de deux ans, c'est là un bon exemple donné à la jeunesse instruite du pays.

Ail.

L'ail, originaire des contrées méridionales est connu de tout le monde, à cause du grand usage qu'on en fait dans la cuisine, comme assaisonnement. On se sert surtout de la bulbe ou *gousse*.

L'ail passe pour donner de la force; aussi dans les pays où les combats de coqs sont fréquents, on en fait avaler à ces animaux pour augmenter leur valeur. Mêlé à l'avoine, l'ail donne de la vivacité aux chevaux. On assure que les moissonneurs qui en mangent préviennent l'affaiblissement



Brahmas de couleur foncée.

de leurs forces pendant la grande chaleur de l'été.

L'ail entre dans la préparation de certaines qualités de vinaigre. Il sert aussi à donner de la qualité à la colle de farine ; et frotté sur les parois d'un verre cassé, il sert de ciment pour le coller fortement.

On l'emploie pour donner aux mets un goût aromatique et pour en faciliter la digestion.

Les médecins reconnaissent que cette plante peut stimuler l'estomac et faciliter la digestion. Appliqué sur la peau, l'ail la rougit et soulève l'épiderme de même qu'un vésicatoire. Mélangé avec de la farine de moutarde, il sert à faire des sinapismes qui ont une grande puissance. Mais c'est surtout contre les vers intestinaux que l'ail a été employé avec le plus de succès. Pour chasser ces animaux du corps, on le mange cru, à la dose de deux ou trois gousses, ou bien on le fait bouillir dans du lait et on avale la décoction. On le donne aussi à cette fin, en lavement ou on l'applique en cataplasme sur le ventre.

Quelques médecins ont réussi au moyen de l'ail à chasser le ver solitaire.

Aux Etats-Unis les pharmaciens font avec les gousses de l'ail un sirop et des pilules.

Cette plante est aussi bonne comme stimulant et antiscorbutique pour les animaux domestiques.

L'ail n'est pas difficile sur le choix des terrains ; mais il est bon que le sol ait été fumé plusieurs mois à l'avance avec du fumier bien pourri et qui ne

soit pas trop humide.

Les fumures récentes et fraîches ne lui conviennent pas.

On ne sème pas l'ail. On prend une tête, on sépare les caïeux qui la forment et on les plante en terre meuble, en bordures d'allées ou en planches à cinq pouces de distance. C'est au printemps que se fait cette plantation.

En automne, quand les feuilles de l'ail se flétrissent et passent au jaune, on l'arrache et on le laisse comme l'oignon quelques jours sur le sol, à l'air et au soleil ; après quoi on le met en petites bottes et on le suspend dans un lieu sec pour le conserver.

L'ail veut être *renchaussé* plusieurs fois et demande quelques arrosages légers dans les jours de sécheresse.

Dans le cas où l'on voudrait récolter de la graine d'ail, il ne faudrait pas séparer les caïeux, on planterait la tête entière.

Cheval Dufresne.

Nous apprenons avec plaisir que le cheval de la Société d'Agriculture d'Hochelaga, portant le nom de "Lion du Canada," encore mieux connu dans les Townships de l'Est et le district des Trois-Rivières, sous le nom de "cheval de Dufresne, (Dufresne's Horse)," de la Pointe-du-Lac, a été acheté la semaine dernière par M. John A. Leclerc, Marchand de Montréal, pour envoyer sur ses fermes à Acton Vale. Les cultivateurs de Roxton, de St. Théodore d'Acton, Upton, Acton Vale et Durham, devront se trouver heureux d'avoir un

étalon semblable dans leurs paroisses, ce qui était désiré depuis si longtemps. Il n'est pas nécessaire de parler de la beauté et des qualités du cheval, et comme trotteur il est assez bien connu du public. Pour nous épargner de parler de sa valeur, il suffit de le voir, pour le nommer le "Lion du Canada," de fait que les directeurs de la Société d'Hochelaga, à l'Exposition des étalons du 29 avril 1870, le nommèrent unanimement "(The Lion of Canada,) le Lion du Canada." Nous ne doutons pas que les cultivateurs sauront apprécier et profiter des avantages que leur offre M. John A. Leclerc. Ceux qui douteront de la beauté et des qualités du cheval pourront se convaincre en allant le voir à son établissement.

A l'assemblée du 16 Février de la Société d'Agriculture No. 2 du comté de Verchères, il a été résolu que : Cette Société confirme la résolution passée par la Société d'Agriculture du comté de Chambly à son assemblée du 23 Janvier dernier touchant la formation d'une convention agricole, au moyen de délégués choisis par les Sociétés. Que cette convention agricole serait désirable et rencontrerait l'approbation de cette société.

Conservations des substances alimentaires.

On s'est beaucoup occupé de nos jours de rechercher les moyens d'empêcher la corruption des substances animales et végétales qui servent à l'alimentation de l'homme. On est

arrivé à ce but, soit par la dessiccation, soit par la cuisson, soit par l'emploi de certains agents qui absorbent l'eau contenue dans les substances et les garantissent de l'humidité atmosphérique.

Le procédé de la dessiccation a été employé depuis fort longtemps en Asie et en Amérique pour la conservation des viandes hachées ou pulvérisées. On opère ainsi en pharmacie et en herboristerie, et c'est en les desséchant que l'on conserve les fruits communs. Récemment on a desséché en grand les légumes.

Le froid est encore un préservatif efficace contre la corruption. Certains peuples placent leurs provisions de viande sous la neige ou les emplent dans des vases remplis de glace. En Autriche, les bouchers ont des glaciers dont ils se servent l'été, et ce sont des glaces naturelles de la Sibérie qui ont, pendant des milliers d'années, conservé les éléphants et autres animaux, dont la découverte a eu tant de retentissement.

La cuisson ordinaire n'empêche pas la corruption, mais elle la retarde.

Une cuisson prolongée qui amène les substances animales ou végétales à l'état de gelée, d'extrait ou de pâte, est beaucoup plus efficace.

Mais de tous les moyens auxquels on peut avoir recours, le meilleur est l'emploi des agents qui soustraient les substances à l'action désorganisatrice et putréfiante de l'oxygène atmosphérique.

On peut les placer dans un milieu dépourvu d'oxygène, dans un gaz tel que l'azote, etc., mais c'est là un procédé rarement applicable.

On peut les soumettre à l'action du bain-marie en vases parfaitement clos. C'est par l'emploi de ce procédé que l'on obtient les conserves d'Appert, qui sont d'excellente qualité et ne peuvent se gâter que lorsque les vases cessent d'être parfaitement fermés. Dans ce cas, l'oxygène de l'air enfermé dans les vases avec les substances est absorbé, pendant l'ébullition par l'un des principes des substances, et le corps, soumis à l'action du bain-marie, reste au milieu d'une atmosphère d'azote et d'acide carbonique.

On conserve les liquides sucrés ou vineux, par le souffrage qui désoxygène la matière fermentescible. De même, en exposant au contact d'un gaz acide sulfureux des légumes qui cuisent vite, comme l'oseille, la laitue, etc., on peut les maintenir longtemps à l'état de fraîcheur.

Les substances sont également soustraites au contact de l'air, et par conséquent, préservées lorsqu'on les entoure d'autres substances qui l'en écartent. Ainsi, on conserve les viandes dans l'huile, le beurre ou la graisse fondue. L'huile est excellente pour cet emploi. En 1824, dans les fouilles

de Pompei, on a trouvé dans des vases pleins d'huile convertie en acide gras des olives très fraîches.

Les œufs sont maintenus frais dans les cendres, le sable fin et le charbon pulvérisé. En les plongeant pendant vingt secondes dans l'eau bouillante, on y forme une pellicule d'albumine qui les préserve. On les conserve mieux encore plongés dans de l'eau qui contient un dixième de chaux éteinte.

Les fruits peuvent être conservés assez longtemps en état de fraîcheur, si on les range par lit sur des lits de cette même chaux éteinte et pulvérisée. On renverse ensuite le vase qui les contient, sans le boucher, sur un autre lit de chaux.

Quelquefois des fosses profondes, creusées en un sol sec (les silos, par exemple), suffisent pour protéger les racines et les grains.

L'emploi de l'alcool, du sucre, du miel et des aromates est, depuis longtemps, connu et apprécié.

Le vinaigre est également très-utilisé ; mais le meilleur anti-septique est l'acide pyroligneux, non encore dépouillé d'odeur empyreumatique ; c'est le *cedrium*, employé par les anciens et en Egypte surtout.

On retire du goudron de bois une huile empyreumatique qui jouit d'une fort grande vertu antiputride. En la découvrant, le chimiste allemand Reichenbact (1833) l'a appelé *créosote*, c'est-à-dire conservatrice de la chair. Les viandes plongées dans une dissolution aqueuse de créosote, puis exposées au soleil, se durcissent, brunissent et se conservent ainsi. On a essayé de préconiser l'emploi de la créosote contre la carie des dents.

Le sel est encore un agent très-antiseptique. Le sel (chlorure de sodium souvent mélangé de sulfate de magnésie, de soude et deux de chaux) agit sur la substance elle-même et ne la conserve qu'en la modifiant.

Les viandes salées sont, pour ainsi dire incorruptibles lorsqu'on les expose à la fumée. L'art de boucaner, ou de fumer les viandes, a été porté à sa perfection par les Hambourgeois ; il consiste à exposer, pendant quatre ou cinq semaines, les viandes dépêchées, salées et suspendues à la fumée produite par des copeaux de chêne très-secs.

C'est à l'huile empyreumatique, dite créosote, qu'elle renferme, que la fumée doit sa vertu antiseptique.

Les Hollandais ont inventé et pratiquent presque seuls le *savage* des harengs, qu'ils salent et suspendent dans des cheminées faites exprès, où l'on fait, pendant vingt-quatre heures, un petit feu sans presque aucune flamme. Ils vendent par an pour plus de 90 millions de poisson fumé.

L'art de préparer et d'encaquer les harengs est dû à un individu obscur, nommé Beuckels, qui vivait vers le

milieu du XV^e siècle. En un temps où l'observance du maigre était rigoureuse, le commerce des harengs contribua bien vite à l'accroissement de la richesse et de la marine de la Hollande. Beuckels fut l'un des principaux auteurs de la prospérité de son pays.

En 1536, Charles-Quint, se trouvant à Biervliet, où Beuckels mourut en 1447, voulut visiter le monument élevé par les Hollandais à l'encaqueur de harengs.

La mention de cet honneur si extraordinaire rappelle que, sous la reine Christine, les Suédois votèrent l'érection d'une statue au professeur Schoffer, qui avait fait de grands efforts pour que le cuivre ne fût pas employé aux usages domestiques.

RECETTES UTILES.

Ciment à l'épreuve de l'eau et du feu.

Dans un demiard de lait, mettez une égale quantité de vinaigre pour le faire cailler. Ne prenez que le petit lait et battez-le avec quatre ou cinq œufs. Lorsque le mélange est terminé, ajoutez-y de la chaux vive bien sâssée jusqu'à ce que la matière acquiert la consistance de colle épaisse. Ce ciment servira à coller les vesseaux de toute espèce. Il sèche rapidement et résiste à l'action de l'eau et d'une chaleur assez élevée.

Pour rendre les tissus Imperméables.

Faites un mélange de deux livres de térébenthine, une livre de letrhage en poudre et deux ou trois chopines d'huile de lin, faites bouillir le tout ensemble. Appliquez la substance avec une brosse et faites sécher au soleil.

Avoine.—La semence, déponillée de sa pellicule, forme un gruau émoulient et nutritif et convient aux maux de poitrine, catarrhe et toux sèche.

Avec le lait, il convient aux enfants. Les balles d'avoine forment de bons oreillers pour les maux de tête.

En cataplasme, la farine est émouliente et résolutoire et sert à faire aboutir les abcès, tumeurs, &c.

Betteraves.—A l'intérieur, 4 à 6 onces par pintes d'eau, ou 2 à 3 onces de suc servent d'émoulient et rafraichissant, utile dans les affections chroniques de poitrine et les irritations gastro-intestinales, les entérites.

Carottes.—Intérieur. Infusion des semences, 18 grains à 1 gros par chopine d'eau bouillante. Décoction des racines 1 à 3 onces par pinte d'eau ; sirops (1 de suc sur 2 d'eau et 4 de sucre) de 1 à 3 onces. Extérieur. Pulpe en cataplasme. La semence est carminative, diuritique ; la racine est émouliente, résolutive, un peu antiseptique à l'extérieur dans les ulcères putrides, scorbutiques ou cancéreuses

COIN DU FEU.

Quand la chèvre saute au chou, le chevreau y saute itou.

La langue dans laquelle est exprimé ce proverbe, prouve qu'il n'est pas nouveau ; son âge loin d'altérer en rien son exactitude, en consacre davantage l'autorité. Il veut dire aujourd'hui comme jadis, que quand une mère donne l'exemple à sa fille, il est bien rare que celle-ci ne le suive pas en mal comme en bien. *Les enfants sont ce qu'on les fait*, dit un autre proverbe. On dit encore : *Tel père, tel fils ; Telle mère telle fille* : Ce dernier proverbe est plus particulièrement vrai ; la notable influence qu'exercent sur un fils les principes, le caractère et surtout les exemples du père, est, quelque puissante, quelque efficace qu'on la suppose, toujours un peu modifiée par celle qu'exercent sur les jeunes hommes les maîtres chargés de leur éducation.

Dans le plus grand nombre de cas, au contraire, l'action de la mère demeure plus entière, plus constante, moins soumise aux influences extérieures, à raison de l'intimité de tous les genres et de tous les instants qui existe entre une mère et sa fille, et qui ne peut exister au même degré entre un père et son fils. Il y a donc à parier quatre-vingt-dix contre un, que la fille d'une mère sensée, bonne, spirituelle, et sensible, héritera des vertus de sa mère et fera comme elle le bonheur d'un mari.

On connaît l'excellent conseil donné par le proverbe arabe : *Quand tu veux épouser une fille, cherche à bien connaître la mère*. Les habitants méridionaux disent également : *Choisis ta vigne de bon plant et ta femme de bonne mère*.

Une plaisanterie amusante dans un petit journal de Caen, le *Bonhomme Normand* :

Fort-à-Bras et un cantonnier des environs de Gonneville avaient eu quelques démêlés à propos de femme et de cancons.

Dimanche midi, Fort-à-Bras rencontre son ennemi, et, sans le prévenir, lui envoie un si brillant coup de pied dans l'arrière-train, que le pauvre homme s'en va tomber sur le nez.

Rouge de honte, le cantonnier se relève et se dirige vers son agresseur. Les témoins croient qu'il va lui rendre avec usure la monnaie de son coup de pied.

Pas du tout !...

Se tenant encore le bas des reins, d'un air majestueux, il demande à Fort-à-Bras :

— Est-ce à mé que tu n'as !..

— Empruntons au *Paris-Journal* une anecdote gastronomique à dégouter des champignons ;

Un de nos amis, ancien consul d'Espagne au cap de Bonne-Espérance et dernièrement revenu de ce poste lointain, nous racontait hier l'histoire que voici :

Un jour il s'égara, avec quelques amis, à cinq ou six lieues de la ville du Cap. Il était tard, le soleil allait se coucher, et les promeneurs mouraient de faim. Ils avisèrent une cahutte de nègre et y entrèrent.

La cahutte n'était habitée, en ce moment, que par une vieille négresse, qui ne savait pas un mot d'anglais.

Ils lui demandèrent à manger par gestes ; par gestes également, elle leur répondit qu'elle n'avait rien.

Et cela ? dit notre ami en désignant des objets noirs, semblables à des champignons, et pendus au plafond par une ficelle.

La négresse fit un geste d'horreur et s'enfuit.

— Ma foi, dit notre ami à ses compagnons, ce sont des morilles ; faisons-les cuire et mangeons-les.

Ainsi firent-ils ; mais à peine finissaient-ils la dernière bouchée, que le maître de la cabane arriva sur les pas de la négresse :

— Misérables ! s'écria-t-il en mauvais anglais, vous avez mangé mes trophées... Les oreilles de mes ennemis !

On juge avec quelle rapidité les voyageurs prirent la fuite.

Ils courent encore.

MAXIME

Bon Sens.

Le *Bon sens* est la faculté la plus excellente de l'homme. Donner à l'esprit le pas sur le bon sens c'est donner au luxe le pas sur le nécessaire. Les projets qui n'ont pas pour guide le bon sens échouent toujours. Le bon sens et le temps sont les plus grandes forces de l'homme. Le bon sens est bien plus rare que l'esprit.

Pilules purgatives de Parson.

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

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 15 Mars 1872.

| PRODUITS. | \$ c. | \$ c. |
|-----------------------------|-------|--------|
| FARINE EN QUART— | | |
| Supérieure Extra..... | 9.00 | à 0.00 |
| Extra..... | 6.15 | à 6.25 |
| de Goût..... | 6.00 | à 6.10 |
| Sup. No. 1..... | 5.75 | à 5.85 |
| do forte..... | 5.25 | à 6.10 |
| do No. 2..... | 5.40 | à 5.50 |
| Reçonne (Gr.)..... | 0.00 | à 0.00 |
| Son heub..... | 0.00 | à 0.00 |
| FARINE—de Blé, 100 lbs..... | 3.00 | à 0.00 |
| " Avoine..... | 2.15 | à 2.25 |
| " Blé-d'Inde..... | 0.00 | à 0.00 |
| " Sarrasin..... | 1.80 | à 2.00 |
| Grains moulus mélangés..... | 0.90 | à 0.00 |
| GRAINS ET GRAINES— | | |
| Blé, minot..... | 0.00 | à 0.00 |
| Pois..... | 0.83 | à 0.85 |
| Orge..... | 0.50 | à 0.55 |
| Seigle..... | 0.00 | à 0.00 |
| Sarrasin..... | 0.00 | à 0.00 |
| Blé d'Inde do..... | 0.65 | à 0.70 |

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Lin | 0.00 | à 0.00 |
| Mil | 2.75 | à 3.00 |
| Trèfle, lb..... | 0.10½ | à 0.11 |
| Avoine, 32 lbs..... | 0.33 | à 0.35 |
| VIANDES— | | |
| Beuf No. 1, 100 lbs..... | 6.00 | à 8.00 |
| do 2..... | 4.00 | à 6.00 |
| do 3..... | 0.00 | 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 lb..... | 5.50 | à 5.75 |
| do la livre..... | 0.09 | à 0.00 |
| do salé, 100 lb..... | 9.00 | à 0.00 |
| la livre..... | 0.09 | à 0.00 |
| Jambons Frais..... | 0.08 | à 0.00 |
| do Fumés la livre..... | 0.12 | à 0.00 |
| VOLAILLES— | | |
| Dindes Couple..... | 1.50 | à 1.75 |
| Oies..... | 1.20 | à 1.75 |
| Canards..... | 1.20 | à 1.50 |
| Poules..... | 0.75 | à 0.00 |
| Pigeons..... | 0.60 | à 0.00 |
| GIBIER— | | |
| Canards sauvages couple..... | 0.00 | à 0.00 |
| " utardes..... | 0.00 | à 0.00 |
| Perdrix..... | 0.00 | à 0.00 |
| Bécasses..... | 0.00 | à 0.00 |
| Be cassines..... | 0.00 | à 0.00 |
| Coqs de Bruyère..... | 0.00 | à 0.00 |
| Tourtes la douzaine..... | 0.00 | à 0.00 |
| Peuvières..... | 0.00 | à 0.00 |
| Lièvres couple..... | 0.00 | à 0.00 |
| Lapins..... | 0.00 | à 0.00 |
| POISSON— | | |
| Maquereaux frais pièce..... | 0.00 | à 0.00 |
| Morue fraîche lb..... | 0.06 | à 0.08 |
| " sèche..... | 0.00 | à 0.00 |
| Flottant..... | 0.50 | à 0.00 |
| Saumon..... | 0.18 | à 0.00 |
| Truite..... | 0.05 | à 0.00 |
| Anguille fraîche couple..... | 0.00 | à 0.00 |
| " fumée pièce..... | 0.00 | à 0.00 |
| Doré..... | 0.12½ | à 0.00 |
| LÉGUMES—Patates minot..... | 0.30 | à 0.00 |
| Oignons minot..... | 0.80 | à 0.00 |
| Panets..... | 0.00 | à 0.00 |
| Carottes..... | 0.00 | à 0.00 |
| Betteraves..... | 0.00 | à 0.00 |
| Navets..... | 0.00 | à 0.00 |
| Choux de Slam..... | 0.00 | à 0.00 |
| Choux pomme..... | 0.08 | à 0.10 |
| Laitue..... | 0.00 | à 0.00 |
| Céleri, pied..... | 0.00 | à 0.00 |
| LAITIÈRE— | | |
| Beurre frais lb..... | 0.15 | à 0.18 |
| do salé..... | 0.13 | à 0.15 |
| Fromage..... | 0.12½ | à 0.13 |
| FRUITS—Pommes, quart..... | 1.50 | à 3.50 |
| Poires quart..... | 0.00 | à 0.00 |
| Pêches boîtes..... | 0.00 | à 0.00 |
| DIVERS—Œufs, douzaine..... | 0.20 | à 0.25 |
| Sucre d'érable lb..... | 0.10 | à 0.00 |
| Miel..... | 0.12½ | à 0.15 |
| Saindoux..... | 0.10 | à 0.00 |
| Suif..... | 0.05 | à 0.00 |
| Laine..... | 0.80 | à 0.90 |
| BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE— | | |
| Érable, par corde..... | 9.00 | à 10.00 |
| Merisier..... | 8.00 | à 8.50 |
| Hêtre..... | 0.00 | à 0.00 |
| Bois franc mêlé..... | 0.00 | à 0.00 |
| Pruche..... | 0.00 | à 0.00 |
| Épinette rouge..... | 6.50 | à 7.00 |
| Charbon, 2000 lbs..... | 11.50 | à 12.00 |
| Tourbe..... | 6.00 | à 5.25 |
| BESTIAUX— | | |
| Vache à lait..... | 20.00 | à 0.00 |
| do Extra..... | 0.00 | à 0.00 |
| Moutons..... | 4.00 | à 9.00 |
| Agneaux..... | 3.00 | à 5.00 |
| Cochons en vie 100 lbs..... | 3.00 | à 8.00 |
| PEAUX—bœuf 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 |
| FOURRAGES—Foin..... | 14.00 | à 15.00 |
| Trèfle..... | 0.00 | à 0.00 |
| Paille d'avoine..... | 6.00 | à 8.00 |
| do de blé..... | 0.00 | à 0.00 |

Marché de St. Hyacinthe.

Farine de blé par 100 lbs. \$3.25; Sarrasin do 2.50; Grain, Blé par minot 1.60; Pois do 80c; Orge do 50c; Sarrasin 50 à 60c; Blé-d'Inde do 80c; Lin do 1.25; Mil do 2.50; Avoine 32 lbs 32c; Beuf No. 1, par 100 lbs, 6.00 à 7.00; do no. 2, 5.00 à 6.00; do no. 3, 4.00; do la lb 10c; Veau do 10c; Lard frais, 100 lbs 6.50 à 7.00; do la lb 9c; do salé 100 lbs 8.00 à 9.00; do la lb 10c. Volailles, Dindes par couple 1.50; Oies do 1.25; Canards do 50c; Poules do 50c; Pigeons do 18c. Légumes, Patates minot, 50c; Oignons do 1.00 Choux pomme 15c; Céleri pied 12c. Beurre frais la lb 18 à 20c do; salé do 15 à 18c; Fruits, Pommes quart, 4 00 à 4.50. Œufs la doz. 20 à 25c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel do 10c; Saindoux do 15c; Suif do 10c; Laine c. Bol; Érable par corde 4.50; Merisier do 4.00; Hêtre 4.00; Bois franc m. 3.75; Do moux 3.00; Épinette rouge 3.00. Peaux de bœuf la lb 6c Veau 10c. Fourrage, mil 10.00; Trèfle 9.00; Paille d'avoine 2.00; Do de blé 2.00.

Marché de Beauharnois.

Recoupe [gru] 1.25; Son 1.00, 1.00; Farine de blé 100 lbs \$2.00; 2.0; Avoine do 3.00; Sarrasin do 1.00. Grains, Blé minot 1.25; Pois do 83 à 85c; Orge do 50c; Sarrasin do 40 à 45c; Blé-d'Inde do 1.60; Mil do 3.00; Avoine 40 lbs, 36c. Livres couple 25c. œufs la doz. 20c. Fourrages, mil 10.00 Trèfle 8.50; Paille d'avoine 2.00. Do de blé 2.00 à 2.50.

