

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.

C. Gill

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE

Cultivateurs, Correspondez avec nous !

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

VOL. IV

MONTREAL, VENDREDI, 19 AVRIL 1872.

No. 40

SOMMAIRE du No. 40—19 Avril 1872.

Notes de la Semaine.

UN ŒUF ÉNORME.....	389
LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE ST. MAURICE.....	389
NE VENDEZ PAS VOS PLUS BEAUX VEUX.....	390
LES EMPRUNTS CHEZ LE CULTIVATEUR.—Olivier Jeantet.....	391
USAGE DU SEL.—Dr L. Noirot.....	391
HYDROMEL.—Apex.....	391
DOIT-ON DONNER DE L'AVOINE AUX CHEVAUX AVANT OU APRÈS BOIRE.—H. Marlot.....	392
BEURRE.—Ecrémage. Battage. Salaison.....	392
L'INFLUENCE DES COULEURS SUR LES VÉGÉTAUX ET LES ANIMAUX.—L. de Vaugelas.....	394
CUISINE.—Cervelles de veau frites. Cervelles de veau en matelote.....	394

Recettes utiles.

CONSERVATION DU POISSON.....	395
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	395

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 19 AVRIL 1872

M. Moïse Roy de cette ville nous a montré un œuf de poule qui mesurait six pouces et demi de circonférence et qui contenait quatre jaunes. La poule qui a pondu un œuf pareil mérite une mention spéciale.—"Franco."

UN ŒUF ÉNORME.—M. Joseph Pepin de la Rue Montcalm, nous montrait ces jours derniers, un œuf d'une grosseur énorme, mesurant 7 pouces sur 8 de circonférence, et du poids de 6 onces. Cette dimension et ce poids, qui semblent exagérés au premier abord, nous feraient croire que cet œuf est la ponte d'une oie, si M. Pepin ne nous avait montré la poule qui l'a pondu et qui en donne de semblables tous les jours.

On a déjà offert \$6 à M. Pepin pour ca poule, mais il a refusé d'accepter set offre.—*Minerve*

—De grandes quantités de laine venant de l'Australie, figurent à présent sur les marchés américains.

N'avez jamais de pauvres instruments oratoires. Ayez les meilleurs. Procurez-vous la baratte de Blanchard.

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

Pilules purgatives de Parson. Meilleur remède pour les familles. *Cavalery condition Pouders* de Sheridan pour chevaux.

—Un individu de l'Illinois a réussi à fabriquer du papier à l'aide des tiges de tabac.

—On vend à Honolulu de la glace artificielle moyennant cinq centins par lb., et c'est, dit-on, un excellent article.

—Le bureau d'agriculture, à Ottawa, met en circulation en ce moment, un nouveau pamphlet, préparé par le Dr. Hurtbert, sur l'immigration, le climat, les ressources, etc., de la puissance. Cette production rendra, pense-t-on, un grand service à l'immigration.

Le liniment anodin de Johnson soulage de suite les coupures, brûlures et tous genres de blessures.

Les insectes.—M. Brooks, le Président d'une société d'Entomologie à New-York, ne craint pas d'avancer que les dommages causés par les insectes ne s'élèvent pas à moins de \$100,000,000 par année pour les Etats-Unis.

Ce chiffre mérite certainement d'attirer l'attention des agriculteurs.

Ou dit que pas moins de deux cents

espèces d'abeilles venant de pays étrangers et surtout de l'Angleterre, ont été introduites aux Etats-Unis.

La société d'agriculture du comté de St. Maurice a fait l'acquisition, pour la somme de \$490, d'un magnifique étalon reproducteur, né d'une jument canadienne et du Percheron de la société d'agriculture du comté de Verchères. Ce cheval, qui n'est encore âgé que 3½ ans, est extrêmement bien fait, plus élégant que les percherons ordinaires et beaucoup plus gros et plus fort que nos chevaux canadiens. Beaucoup de connaisseurs le préfèrent aux percherons importés de France. En tout cas, ce cheval est une preuve de l'excellent résultat du croisement des races. On nous dit que la même société se propose de faire prochainement l'acquisition d'un autre étalon. Nos cultivateurs commencent à s'apercevoir des avantages qu'ils retirent de l'amélioration des races de chevaux, d'abord pour leurs propres travaux; ensuite, pour la vente, les bons chevaux, bien faits, étant si recherchés depuis quelques années tant pour les chantiers que pour les Etats-Unis. Il n'en coûte pas plus d'élever un bon cheval qui se vendra, en moyenne, de \$100 à \$150, que d'élever uné chétive haridelle qui ne vaudra pas \$20.

M. le Rédacteur,

L'économie agricole est-elle bien pratiquée parmi les cultivateurs? Telle est la question que se pose presque toujours le club agricole de St. Antoine, chaque fois qu'il discute sur une question concernant l'agriculture. Une question traitant de l'agriculture se présente-elle, aussitôt le club la prend en considération, l'étudie, la discute, l'examine dans tous ses détails et dans toutes ses parties, afin de savoir si elle est avantageuse ou non au cultivateurs.

Si elle est avantageuse, le club recherche l'économie dans son application. Aussi, M, le Rédacteur,

vous ne sauriez croire quels heureux résultats le club en retire. Il est à imiter en cela.

L'économie agricole consiste, selon l'opinion du club, à avoir de l'ordre ; la question est bien simple, et pourtant elle n'est pas encore assez simple pour un grand nombre de cultivateurs. Pour avoir de l'ordre, il faut calculer, mais bien calculer, afin d'économiser le temps, la force, et les moyens pécuniaires. Oui il faut que les cultivateurs calculent ; qu'ils calculent non seulement une fois, mais tous les jours, puisque l'agriculture est un art basé sur l'expérience de tous les jours pour réussir.

Comme vous le savez, M. le Rédacteur, on ne peut avoir jamais trop d'expérience en agriculture. Il faut donc aux cultivateurs étudier et calculer, et ne jamais se lasser s'ils veulent progresser, par conséquent réussir. Ainsi s'ils ne calculent pas, ce n'est qu'avec peine et misère qu'ils réussiront, s'ils réussissent.

Pour calculer, que faut-il donc que fassent les cultivateurs ? Il leur faut étudier, observer, réfléchir, et surtout lire les journaux agricoles, pour se mettre au courant de tous les progrès afin d'en faire, au moins de quelques uns, l'application sur leurs fermes. Il ne faut pas en douter, car l'expérience est là pour démontrer que les cultivateurs qui réussissent ou étudient, observent et réfléchissent, ou lisent les journaux agricoles. L'expérience est là aussi pour démontrer que les cultivateurs, qui ne réussissent pas, pour la plupart, ne pensent qu'à travailler rudement, considèrent l'instruction inutile, ne lisent presque pas les journaux agricoles, ne se rendent pas compte des progrès qui se font autour d'eux, ne cherchent jamais à tenter quelque chose de nouveau, et ne tiennent aucun livre de comptabilité. D'ailleurs on ne peut acquérir la science et ces connaissances nécessaires à l'exercice d'un art sans études. Aussi ils ne réussissent pas, ils ont la vieille routine et le préjugé pour guides. Ils ne voient pas clair, ils sont aveugles, et, chose étonnante, ils ne veulent pas voir clair : ainsi ce qu'ils diraient d'un aveugle-né qui voudrait se conduire sans guide, qu'ils le disent d'eux-mêmes en fait d'agriculture, car il vaudrait mieux pour eux n'avoir pas de guides que d'avoir la routine et le préjugé pour se guider. D'ailleurs, il vaut mieux ne rien avoir plutôt que d'avoir quelque chose qui soit préjudiciable. Le conseil que le club a à leur donner, est d'imiter l'aveugle-né qui n'hésiterait pas, sans aucun doute, à voir clair, s'il lui était possible d'avoir un jour cette faveur.

Si le cultivateur ne peut calculer ou étudier par lui-même, qu'il consulte un cultivateur officieux qui fait des progrès en agriculture, dans un voisinage, et s'il n'y en a pas, qu'il s'é-

loigne jusqu'à ce qu'il en trouve un, c'est chose facile. Si la distance pour trouver un tel cultivateur officieux est trop longue, qu'il reçoive au moins une publication agricole, par exemple, le "Journal d'agriculture" de St Hyacinthe, dont l'abonnement ne coûte que la modique somme d'un écu par année, ou bien encore qu'il lise ou fasse lire dans le but d'acquérir des connaissances agricoles des livres traitant d'agriculture qu'il pourra emprunter ou acheter, entr'autres "Les Veillées Canadiennes", par Frs. M. F. Ossaye, dont le coût n'est que de trente sous c'est ; un livre précieux pour le cultivateur, ou bien encore qu'il aille au club agricole s'il en existe un dans sa localité, sinon qu'il en établisse un. Il vaudrait mieux pour le cultivateur qu'il achetât le livre en question plutôt que d'acheter du wiskey, car il en retirerait plus de profit. Il vaudrait mieux pour lui qu'il l'achetât et le fît lire et relire plutôt que d'aller chez son voisin tenir des conversations licencieuses la plupart du temps, où l'on méprise le plus souvent son prochain, mépris qui cause à leurs auteurs un dommage plus grand que celui de l'achat du livre de M. Ossaye, comme il n'arrive que trop souvent malheureusement. En un mot, il vaudrait mieux pour lui qu'il s'occupât à l'étude de l'agriculture d'une manière ou d'une autre, durant les longues soirées de l'hiver, plutôt que de les passer couché sur le plancher, auprès du poêle, ou à jouer aux cartes ou à boire ; il en retirerait plus de profit.

Il finirait par voir qu'il n'est pas à propos sous le prétexte de ménager quelques piastres, de se priver d'un instrument agricole qui lui sauverait la moitié du travail ordinaire ; qu'il n'est pas à propos d'accourir au marché avec cheval et voiture pour y passer une demi-journée afin d'y vendre deux ou trois douzaines d'œufs ou autres choses semblables ; de laisser de côté ses occupations, à tout propos, pour une fête ou un cirque ; de laisser courir ses brebis avec le premier petit bélier chétif venu, de faire saillir sa jument par un étalon commun pour sauver quelques piastres, d'acheter complaisamment pour un garçon qui le menace par exemple de partir pour les Etats-Unis, un beau wagon de \$80 ou un beau sleigh de 25 à \$30, deux robes de buffle de 25. à \$30, un habillement en drap de \$30, un beau harnais argenté de 20 à \$25, tandis qu'il ne paiera pas tous ses comptes de l'année ; en un mot, il finirait par comprendre qu'il a tort de ménager quelques piastres pour la saillie de sa jument par un étalon recherché ou remarquable par sa belle forme ou par sa grosseur, ou pour l'acquisition d'un instrument avantageux d'agriculture, tandis qu'il

ne ménage pas assez pour gréer ou équiper son garçon.

Si le cultivateur qui lira ces lignes reconnaît la vérité qu'elles contiennent, il améliorera immédiatement son système de culture, tout en regrettant alors amèrement le passé. C'est le vœu du

Club agricole de St. Antoine
St. Antoine 22 Mars 1872.

Journal d'Agriculture de St. Hyacinthe.

Ne vendez pas vos plus beaux veaux.

Une vache bien choisie rapportera sans peine de \$80 à \$100 par année. La vache qui donnera une livre de beurre par jour pendant six mois et une demi-livre par jour pendant deux ou trois autres mois, est moins chère à cent piastres qu'une autre de cinquante, piastres mais qui rapporterait la moitié moins. Il y a plus de mauvaises vaches que de bonnes et lorsqu'on ne donne que peu ou point d'attention à l'amélioration du bétail, les bonnes vaches deviennent de plus en plus rares.

Si un cultivateur désire se procurer de bonnes vaches qu'il agisse comme le marchand de bestiaux qui constamment furette les campagnes dans tous les sens, afin de satisfaire aux demandes des grands centres.

De cette manière, les cultures res sont constamment mises à contribution. Mais cela ne serait pas dommageable, si le nombre d'animaux se maintenait et si les bestiaux vendus étaient remplacés par les jeunes sujets. Voilà la difficulté. On demande non-seulement des vaches mais les veaux sont aussi recherchés. Les cultivateurs sont à tout moment sollicités par les commerçants et les bouchers du voisinage ou des localités éloignées de vendre leurs veaux. Le plus grand nombre ne peut résister à l'attraction d'un beau billet de banque tout neuf. Il va sans dire qu'on choisit les plus beaux veaux et ceux-ci proviennent ordinairement des meilleures vaches.

Dix piastres sont regardées comme un très bon prix pour une bête d'un an. De même cinq piastres seraient un prix très élevé pour un minot de germes de patates ; mais bien peu de cultivateurs seraient tentés de les arracher pour cette somme. Eh bien, ne vend-il pas la semence d'une magnifique récolte lorsqu'il se prive de ses plus beaux veaux. On dit souvent qu'il est plus coûteux d'élever une vache que de l'acheter. Ceci est complètement faux, comme on s'en convaincra si l'on veut prendre la peine de calculer. Mais si c'était vrai aujourd'hui, il n'en serait pas longtemps ainsi, car il faut élever des vaches, et ceux qui se livrent à cet élevage doivent en retirer du profit sans quoi ils ne le feraient pas. Nous

avouons qu'on a quelque raison de dire que l'élevage des vaches n'est pas profitable, quoique ce soit faux, et voici cette raison : On choisit les plus mauvaises vaches pour élever ; et il en coûte autant et quelque fois plus pour nourrir le chétif nourrisson d'une vache encore plus chétive, jusqu'à ce qu'il atteigne la valeur de 25 ou 30 piastres, qu'il en coûterait pour la nourriture du bon veau d'une excellente vache lequel vaudrait le double de cette somme à deux ans ; il s'en suit qu'il y a perte pour le cultivateur non pas indirectement mais directement parce qu'il a dépensé plus qu'il ne peut recevoir. Un marchand qui ferait de telles affaires donnerait bientôt de l'ouvrage à un syndic ou au juge d'une banqueroute ; mais telles sont les avantages de la profession agricole que le cultivateur peut vivre et même réussir en dépit de ses spéculations sans queue ni tête.

Qu'il fasse de la culture comme l'on fait les bonnes affaires dans le commerce ; qu'il écrive et calcule ses résultats, comme d'autres hommes sont obligés de le faire, et l'on verra qu'il n'y a aucune opération culturale qui ne paie un meilleur intérêt en sus de la rémunération nécessaire pour le travail et la surveillance, pourvu que ce travail et cette surveillance soient seulement bien dirigés. Il verra surtout qu'il y a dans une bonne génisse plus d'argent que le boucher ne pourrait lui en donner, s'il veut permettre à l'animal de le lui montrer. De même pour un taureau, si l'on veut en choisir un que ce soit le meilleur. C'est par la sélection que les races actuelles de bétail pur sang ont été créées, et c'est par le moyen contraire que le bétail indigène a dégénéré. Notre bétail indigène sort de bonnes sources et si les meilleurs veaux sont gardés pour la ferme, on verra bientôt un meilleur approvisionnement de bonnes vaches.—*American Agriculturists.*

Les emprunts chez le cultivateur.

On reproche aux cultivateurs de pousser trop loin l'amour de la propriété ; de vouloir toujours acquérir des terres sans avoir à leur disposition les fonds nécessaires pour en payer immédiatement le prix, et de contracter ainsi des dettes qui sont pour eux un sujet d'inquiétude continuelle et souvent même de ruine.

Il est certain que le système des acquisitions à terme a, comme toute chose, son mauvais côté.

Une acquisition faite intempestivement, en dehors de toute sage proportion avec les ressources de l'acheteur, lui enlève parfois le produit de ses économies antérieures ou un héritage

qui le faisait vivre paisiblement. Un terme du prix d'acquisition qui n'est pas payé à son échéance fait bouler de neige ; les intérêts s'accroissent ; les frais viennent grossir la dette ; d'autres termes arrivent à échéance, et si le débiteur ainsi arriéré ne prend pas le sage parti de revendre pour se libérer, il va droit à l'expropriation.

Cependant, le cultivateur qui achète à terme fait le même calcul que le commerçant qui étend ses opérations sans avoir continuellement en caisse les fonds nécessaires pour faire face à toutes ses échéances ; il compte sur la revente des marchandises et sur les bénéfices qu'il espère réaliser. Le cultivateur compte sur les récoltes que lui donne la terre qu'il achète sur son travail et celui de son puissant associé ; et plus il a besoin de compter sur cette ressource, plus il s'acharne à rendre fertile et productive la propriété qui fait l'objet de son acquisition.

Les ventes à terme et par parcelles sont le plus puissant stimulant du laboureur au travail, à l'économie et à l'amélioration de ses propriétés. Il n'est pas rare de voir des laboureurs payer le prix des immeubles qu'ils achètent à terme avec le seul produit qu'ils en tirent, tout en servant l'intérêt de ce prix à raison de six pour cent, avec moins de dix ans de crédit.

Pour soutenir que le cultivateur se ruine en achetant à crédit ou en empruntant, on s'appuie sur ce que la terre ne rapporte que trois à quatre pour cent.

Donnons aux cultivateurs la facilité d'emprunter, non point en achetant plus qu'ils ne peuvent cultiver, mais en contractant de véritables emprunts pour améliorer ce qu'ils possèdent déjà.

Il est vrai que dans l'état actuel des choses, la terre ne rapporte que trois à quatre pour cent à peine à son propriétaire qui la loue ; mais elle rapporte beaucoup plus à celui qui l'exploite, surtout s'il est cultivateur de profession et s'il fait lui-même son travail avec l'aide de ses enfants.

Je le répète, le plus puissant auxiliaire pour l'agriculture est, aussi bien que pour le commerce et l'industrie, le crédit.

On prétend que le morcellement de la propriété ruine l'agriculteur, parce qu'il est nuisible aux améliorations et appauvrit la campagne.

C'est une erreur évidente. Il est certain qu'un vaste domaine exploité par un seul fermier, produit moins que s'il était divisé et affermé à plusieurs. Le laboureur qui cultive au-delà de ses forces, fait ses travaux à la hâte, laboure mal et engraisse mal. Son travail est fait par des domestiques et des ouvriers mal dirigés et mal surveillés. Celui qui cultive peu, laboure et fume mieux ; ses ter-

res produisent davantage, et ses dépenses sont moins grandes.

Il me semble qu'on ne peut pas donner aux laboureurs un meilleur conseil que celui-ci :

Cultivez peu et cultivez bien.

Il est un fait incontestable qui vient à l'appui de mon raisonnement.

Plus la population est pressée sur un même point, plus la terre y est fertile et plus cette population est aisée. Plus les laboureurs sont rares dans un pays, plus ce pays est pauvre.

OLIVIER JEANTET.

Usage du sel.

On a reproché à la génération actuelle d'être chauve.

En dominant d'une certaine hauteur une assemblée d'hommes, on est en effet étonné de voir une si grande quantité de crânes dénudés ou mal garnis.

Or le sel paraît avoir une influence salutaire sur la production et la conservation des cheveux.

L'espèce d'anémie qui résulte d'une ration de sel insuffisante se traduit par la rudesse malade, l'aridité et la chute des productions capillaires.

Celles-ci sont au contraire luxuriantes chez les peuples qui, comme les Suisses, font une consommation de sel bien supérieure à la nôtre.

L'expérience a confirmé l'opinion de Plutarque, qui disait que l'usage du sel donné aux moutons rend la laine plus soyeuse et plus longue.

Parmi les modifications physiques, le sel, d'après les recherches modernes, est appelé, au point de vue de la régénération des individus et des peuples, à des destinées qu'on n'aurait pas soupçonnées jusqu'à ce jour.

Le peuple français n'en consomme qu'une ration journalière insuffisante ; car elle n'est guère que de 12 à 13 grammes, tandis qu'elle était de 22 grammes chez les Roamins et qu'elle est encore plus élevée dans les pays où le sel est libre de tout droit.

Est-ce bien le moment de restreindre encore la consommation de cette substance vitale qui devrait être, comme l'air et l'eau, à la disposition de tous ?

DR. L. NOIROT.

Hydromel.

On écrit au *Journal d'Agriculture*.
M. le Rédacteur,

La correspondance que j'ai lue sur votre dernier numéro, concernant l'apiculture, m'a donné l'idée d'écrire quelques lignes que vous voudrez bien publier, dans l'intérêt, il me semble, de vos lecteurs. En France, il est une boisson, dont l'usage remonte au temps des Gaulois, et si bonne, lors-

qu'elle a vieillie. qu'à Paris et à Londres, on la boit comme vin de Madère; c'est l'hydromel. Dans nos campagnes où presque chaque cultivateur a son petit rucher, pourquoi ne fabriquerait-on pas cette boisson si saine et si reconfortante? Le procédé à suivre pour la fabrication, est très-facile.

Je suppose qu'on veuille avoir un baril de cinq gallons. On met cinq gallons d'eau dans une chaudière, puis deux gallons et demi de bon miel qu'on fait bouillir, en écumant, pendant trois ou quatre heures. On met refroidir cette boisson dans un vase en bois, cuve et euvette, et au bout de deux jours, on l'entonne dans un baril propre qu'on place dans un endroit réchauffé. Après douze ou quinze jours, commence la fermentation qui dure quatre à cinq mois, et moins longtemps, si la boisson est moins forte. Lorsqu'elle est arrêtée, on soutire l'hydromel qu'on met en bouteilles, lesquelles sont descendues dans une cave fraîche. Pour l'hydromel fort, il faut en soutirer à diverses reprises pendant la fermentation. A chaque fois, on remplit le baril avec de la boisson semblable qu'on a réservée dans une cruche.

On peut faire de l'hydromel beaucoup plus faible, avec les résidus, les écumes ou du miel de qualité inférieure.

Après avoir bu un petit verre d'hydromel, on peut s'exposer au froid et à l'humidité sans souffrir. Il réchauffe en quelques minutes ceux qui ont les pieds glacés, chasse la fièvre, empêche les indigestions, fait disparaître l'ivresse, et enfin, opère souvent des cures merveilleuses. Chaque famille devrait donc s'appliquer à composer cette boisson bienfaisante, et en avoir toujours à la maison; car il est souvent le meilleur médecin qu'on puisse employer.

APEX.

Doit-on donner de l'avoine aux chevaux avant ou après boire ?

Ce n'est pas ce que l'animal mange qui le nourrit, c'est ce qu'il digère. On doit dès lors administrer la nourriture à l'état le plus favorable à la digestion. C'est ce que l'on se propose en faisant usage du hache-fourrage, du concasseur, etc.

La digestion, on le sait, s'opère principalement dans l'estomac, et l'absorption des principes nutritifs amenés à l'état de chyle se fait dans les intestins : il est donc utile que les aliments séjournent dans l'estomac afin d'y être digérés.

Des expériences comparatives que j'ai faites en 1852 à la ferme-école départementale, sur les chevaux qui

sont sacrifiés pour l'instruction des élèves, m'ont péremptoirement démontré que l'habitude de donner l'avoine entière immédiatement avant boire était mauvaise et préjudiciable. Ayant remarqué que cette coutume se continuait, non-seulement dans les campagnes, mais encore dans les villes, je me suis décidé à publier le résultat de mes expériences, dans un but d'intérêt général, la question ayant une certaine importance.

Premier cheval.—Je lui administrai à jeun 4 pintes d'avoine, et immédiatement après, un seau d'eau blanche; il fut ouvert après la dernière gorgée déglutie. Je retrouvai dans l'estomac à peine une pinte d'avoine nageant dans quelques pintes d'eau; les trois autres pintes avaient été entraînées à une assez grande distance, dans les intestins, par le courant d'eau qui avait traversé l'estomac. Ces grains donc n'auraient subi dans les intestins, qu'une digestion très incomplète et auraient été, en grande partie, inutiles à la nourriture du cheval.

Deuxième cheval (expérience contraire).—Je lui donnai le seau d'eau blanche d'abord, puis ensuite 4 pintes d'avoine, je l'ouvris dix à quinze minutes après ce repas. Je retrouvai encore toute l'avoine dans l'estomac, où elle avait déjà subi un commencement de digestion. Elle n'aurait donc quitté l'estomac qu'après une complète et utile digestion.

Ainsi donc, comme on le voit, la même quantité d'avoine donnée à un cheval, peut produire des effets différents selon les conditions dans lesquelles on l'administre. J'ai ensuite fait l'expérience sur des chevaux qui ne devaient pas être sacrifiés, et notamment sur le mien, et j'ai toujours observé qu'il y avait dans les crottins davantage de grains d'avoine non digérés, lorsque j'avais, avec intention, donné à boire après une bonne ration. Il est donc incontestable qu'il y a l'espèce chevaline.

Il y a encore une habitude vicieuse que je désirerais voir disparaître; c'est celle de donner l'avoine et le foin aux animaux échauffés par le travail aussitôt après la rentrée à l'écurie. Ayant très-faim, ils avalent goulûment l'avoine et presque sans la mâcher; une indigestion dangeuse peut en être la conséquence; dans tous les cas l'avoine se digère moins bien et profite moins à la nutrition.

Lorsqu'un cheval rentre du travail en sueur, et plus ou moins essoufflé, on doit le bouchonner vigoureusement, le couvrir ensuite et attendre qu'il soit un peu reposé; alors on lui donne du foin, et au bout d'une demi-heure à une heure, selon les circonstances, on lui donne à boire, immédiatement après, la ration d'avoine. Par cette habitude, on peut même donner plutôt à boire et sans danger

de refroidissement, puisque l'avoine donnée après boire à un effet stimulant qui réchauffe l'animal.

H. MARLOT.

Beurre.

Le lait ayant été trait, passé au travers du couloir ou tamis soit de crin soit de toile, et déposé dans une terrine en un lieu frais, la crème s'en dégage et monte à la surface du liquide, en vingt-quatre heures à peu près, si la température est de 10 à 12 degrés au thermomètre de Réaumur. Si la chaleur est plus forte, la crème s'élève en dix à douze heures, mais elle a moins de consistance. Quoiqu'il en soit, elle sera d'autant plus délicate qu'elle aura, après sa formation, séjourné moins longtemps sur le lait. On reconnaît qu'elle a une consistance suffisante pour être enlevée, lorsque, en appuyant légèrement le doigt sur sa surface, il ne s'y attache aucune humidité.

ÉCRÉMAGE.

A mesure qu'on a recueilli la crème sur les terrines, on la dépose au frais dans des vases de terre cuite dont le goulot soit étroit et facile à boucher, afin que le contact de l'air ne puisse pas l'altérer.

La crème renferme le beurre monté sur le lait à l'aide du repos, mais contenant quelques autres principes dont le battage seul peut la dégager.

Il résulte d'expériences bien faites qu'une vache qui vient de vêler ne donne, par livre de lait, que 5 gros 43 grains de beurre; 4 gros 64 grains, à quatre mois, et à huit 5 gros 62 grains. A cette dernière époque, la quantité de beurre n'est plus susceptible de s'accroître. En somme, on peut calculer que, terme moyen, le lait pur contient un dix huitième de son poids en beurre de bonne qualité.

En général, terme moyen pour l'année, 12 pintes de lait produisent 2 livres de beurre.

La meilleure manière d'écramer les terrines n'est pas de faire écouler le lait par le fond du vase, s'il est percé en conséquence, ni en l'inclinant quand il n'a pas de trou à sa base : il faut enlever la crème avec une cuiller de bois plate et large, percée comme une écumoire. A ce moyen on n'enlève que la crème, puisque le peu de lait qui la suivrait retomberait par les petits trous de la cuiller.

Moins la crème reste sur le lait et plus elle est battue fraîche, plus le beurre qui en proviendra sera délicat.

La crème enlevée à mesure qu'elle se forme donne, de ses premières couches, le beurre le plus fin.

Plus le lait séjourné dans les marmelles, plus il contient de beurre. On a reconnu qu'à quantité égale, le lait d'une vache qu'on ne traitait qu'une

fois par jour produirait un septième de beurre de plus que tout autre lait. Il est vrai qu'alors la vache donnerait une moindre quantité de ce liquide, puisque elle secrète d'autant plus qu'on la traite plus ; que pour la traire seulement une fois par jour, il faut ou qu'elle soit très anciennement vèlée, ou que l'on soit en hiver, circonstances qui rendent le lait moins abondant, mais plus crémeux

BATTAGE.

Quel que soit le mode de battage employé, le beurre est toujours bon, pourvu que la crème réunisse les qualités avantageuses dont nous avons parlé. Ainsi, par un mouvement non interrompu, agitée dans une bouteille bouchée, dont le goulot soit assez grand pour qu'on puisse l'en retirer ; battue dans une terrine ou un plat profond avec une grande cuiller de bois ; soumise à la percussion des barattes, la crème ne tarde pas à produire le beurre bien dégagé des principes accessoires qui l'empêchaient de se réunir en masse.

Une température de douze degrés n'est pas trop élevée pour opérer la manipulation du beurre. Si cette température n'est pas assez chaude, il faut s'approcher du feu, ou, au moyen d'un poêle, élever la chaleur, ou plonger la baratte dans un vase rempli d'eau tiède, ou enfin l'envelopper de linges bien chauffés ou imbibés d'eau que l'on a fait bouillir.

Si, au contraire, il fait trop chaud, il est à propos de se placer au frais pour faire le beurre.

Le beurre qui se fait sans avoir recours à la chaleur artificielle, est toujours le meilleur. Toutefois on est souvent forcé, pendant les hivers rigoureux, d'avoir recours à ces moyens extraordinaires.

Quand on emploie la baratte pour faire le beurre, on ne doit pas la remplir de crème au-delà de la moitié de ce qu'elle en peut contenir, afin de ne pas gêner l'action prompte et régulière du baraton ou batte-beurre.

Dès que les parties butireuse se sont suffisamment dégagées de la crème pour former corps entre elles, que la masse est devenue solide, et à pris la teinte et la consistance ordinaires, le beurre est fait : on s'en aperçoit facilement. Au surplus, il vaudrait mieux battre plus que moins. Alors on rassemble la masse, on la lave, on la pétrit dans l'eau fraîche que l'on renouvelle jusque à ce que le beurre ne la prive plus de sa pureté et de sa limpidité. Dans cet état, le beurre s'affermira d'autant mieux qu'il sera déposé dans un emplacement plus frais. Ensuite on pétrit les mottes : on leur donne le poids, la forme et les petits ornements que l'on juge à propos.

Les vases qui servent au lait, à la

crème, au beurre, doivent toujours être de la plus grande propreté ; bien écurés, bien lavés, bien échaudés et bien séchés.

Si on veut manger le beurre dans son état récent, quand il est fraîchement préparé, il ne faut le laver que très peu : sa saveur en sera plus délicate. C'est seulement pour le conserver longtemps qu'on le soumet à des lotions répétées, parce que elles les dégagent des restes de babeurre et de parties hétérogènes qui ranciraient et lui communiqueraient, même après la salaison, une saveur désagréable.

Le beurre dont on veut user dans son état récent doit être placé dans un lieu frais et tenu dans l'eau fraîche, renouvelée une ou deux fois par jour ; car la surface exposée au contact de l'air s'altère promptement, surtout quand il fait chaud. Enveloppé exactement dans des linges propres, constamment tenus humides, et placé fraîchement, le beurre peut ainsi être gardé plusieurs jours en bon état.

Si l'on n'a pu éviter l'inconvénient de faire le beurre avec de la crème vieillie, il faut jeter dans les barattes une certaine quantité de lait frais avec lequel elle se trouvera mélangée et battue, et qui l'adoucirait plus ou moins.

Il est des pays, notamment dans le nord de la France, où on bat le lait frais pour en extraire le beurre, sans attendre qu'il ait produit la crème. Ce beurre est agréable, mais on en retire moins. A la vérité, le babeurre est meilleur que tout autre, et l'on en fait un usage plus avantageux pour la nourriture des hommes.

En Hollande, on laisse refroidir le lait qui vient d'être traité, avant de le verser dans les terrines. Pour que la crème ne monte pas à la surface, on brasse ce lait avec une cuiller de bois deux ou trois fois par jour : on continue cette opération jusque à ce que la coagulation du lait soit assez avancée pour que la cuiller s'y soutienne droite.

C'est dans cet état qu'on le baratte. Aussitôt que le beurre commence à se former en grains distincts, on verse dans la baratte une ou deux pintes d'eau froide suivant qu'on a plus ou moins de lait : cette addition d'eau facilite le dégagement du beurre.

Par ce procédé on obtient du lait une plus grande quantité de beurre et de qualité supérieure à celle des manipulations connues. On assure qu'il est d'une saveur plus douce, qu'il se conserve plus ferme et meilleur, et qu'il donne un babeurre plus agréable au goût.

En Angleterre, dans le Chestershire on bat toute la masse du lait, au lieu d'en séparer la crème comme on en use presque partout. En été, on verse le lait fraîchement traité dans les terri-

nes aussitôt qu'il est suffisamment refroidi. Ces terrines peuvent contenir de seize à vingt-quatre pintes. Au bout d'un ou de deux jours, quand il est caillé ou coagulé, on le soumet à l'action de la baratte.

En hiver, le beurre est de moins bon goût et plus pâle que dans les autres saisons, parce qu'il contient tellement de suif, que quelquefois il en produit jusqu'à 65 pour cent. Le teindre en jaune ne change pas sa saveur, mais le rend plus agréable à l'œil. Nous avons parlé plus haut des procédés que l'on emploie pour lui communiquer cette couleur qu'il aurait naturellement s'il était de bonne qualité. La fleur de souci macérée dans un peu d'eau, au fond d'un vase, et tenue au frais toute l'année, se verse à plus ou moins forte dose dans la crème, et produit, sans aucun inconvénient, l'effet désiré.

SALAIISON.

La longue conservation du beurre avec les bonnes qualités qu'il peut comporter dépend de la manière dont il a été salé.

Après l'avoir bien délaité, c'est-à-dire bien séparé de toute espèce de laitage au moyen de plusieurs lotions consécutives, on s'établit dans un lieu frais, et on jette le beurre sur une grande et forte table très propre, bien unie et bien humide. Quelques fermiers ne lavent pas leur beurre pour le séparer du sérum ou babeurre : ils se bornent à le manier avec une spatule ou cuiller de bois, et à forcer ainsi ce sérum à se dégager.

Le sel blanc convient mieux pour les beurres communs et pour ceux que l'on transporte au loin en grandes quantités. Quelqu'il soit, il sera bien séché au four, après qu'on en a retiré le pain, et broyé assez fin pour qu'il s'incorpore facilement. La quantité est d'une ou deux onces par livre de beurre, selon que l'on veut le transporter plus ou moins loin, le conserver beaucoup ou peu, et l'établir dans un lieu plus ou moins frais.

Quand on destine le beurre à être mangé sur le pain, il faut, pour qu'il soit plus agréable au goût, le saler ainsi qu'il suit.

Sel de nitre.....	1 partie ;
Sucre.....	1 "
Sel de cuisine...	2 "

Deux onces de ce mélange bien pulvérisé suffisent pour 2 livres de beurre.

La main serait le meilleur moyen de pétrir le beurre avec le sel pour les amalgamer parfaitement ; mais on ne peut y avoir recours que pour de petites quantités. On se sert d'un rouleau de bois ou d'une forte cuiller même substance pour les fortes portions.

On étend le beurre par couches, lesquelles on disperse légèrement de sel, afin qu'il soit mieux réparti, etc.

pétrit bien pour que le mélange s'en opère convenablement.

C'est dans des tinettes, ou mieux encore dans des pots de grès étroits et profonds, que l'on presse ce beurre. S'il doit supporter le transport, on se borne à jeter sur la masse un doigt de sel demi broyé. Quand il est destiné à la provision, et qu'il est dans la cave, on laisse sur sa surface un peu d'espace pour recevoir une bonne saumure assez saturée de sel pour qu'un œuf y puisse surnager. Cette saumure occupe ce qui reste de vide dans le pot et recouvre le beurre, de manière à le dérober au contact de l'air qui l'altérerait.

Après la porcelaine et la faïence, la meilleure terre dans les pots est cette sorte de poterie noirâtre qu'on appelle communément grès : ces pots sont sonores comme du métal, ils sont faciles à nettoyer, ils cassent net comme la porcelaine, et sont très peu poreux. Pour les tinettes, le meilleur bois est le peuplier, ou bien le saule, parce que ils communiquent beaucoup moins de saveur désagréable que les bois résineux et le chêne.

Plus le beurre est salé frais dans un lieu dont la température ne soit pas au dessus de 10 à 12 degrés du thermomètre de Réaumur, plus il conservera son bon goût et plus il sera facile de le garder longtemps et même de le transporter au loin.

Indépendamment de la conservation que l'on fait du beurre en le salant, on peut le fondre. Alors on le débarasse du petit-lait et des fragments de caséum qu'il contient encore après avoir été lavé. Pour cette opération, on met le beurre dans un chaudron bien propre, sur un feu clair, peu vif, qui fait évaporer l'humidité et précipiter les matières étrangères.

Voici en résumé ce que dit un cultivateur expérimenté sur le beurre.

“ D'abord il faut choisir les vaches qui ont les marques beurrières ; ensuite leur donner une bonne nourriture, en abondance et toujours un peu salée : les faire boire beaucoup, les tenir bien propres, les brosser, les bouchonner tous les matins (c'est à lire bien frotter la peau avec un bouchon de paille ou de foin,) laver les rayons avec une éponge trempée dans de l'eau tiède, avant de les tirer, le lait vient mieux et il est plus propre. Il faut surtout les tirer bien net, car le dernier lait donne beaucoup de crème ; ribotter (c'est-à-dire manier et boire) le plus souvent possible.

Il faut extraire le petit lait du beurre avec soin, et envelopper le beurre dans un double linge fin mouillé.

Dans les grandes chaleurs, on le met sur une pierre, dans un endroit frais pour le tenir ferme.

Si le beurre est blanc, il faut mettre du jus de carottes, dans la crème, qui aide à sa conservation, lui don-

ner une belle couleur et un bon goût.

Si on veut du beurre très fin, délicieux, il faut le pétrir une autre fois dans du bon lait frais tiré.

La Société d'Agriculture du comté de Berthier avait chargé M. Emile Bonnement, à son départ pour la France, d'importer pour elle un étalon percheron, de première classe, et M. O. Cuthbert l'avait aussi prié d'acheter pour lui-même une jument percheronne du meilleur choix. Ces chevaux ont été achetés et doivent quitter le Havre, le 12 Avril pour leur destination.

BOEUF DE PAQUES.— Nous avons omis de mentionner plut tôt qu'un bœuf superbe a été exhibé par les rues de cette ville, la veille du marché de Pâques. Il était orné de rubans et paraissait fort peu se douter du sort qui l'attendait pour le lendemain. Ce bel animal, élevé par M. Goe. Spafford, de Compton, pesait environ deux mille cinq cents livres. Sa viande était exposée sur le marché, le 29 Mars, par M. Wilder. Jamais nous n'avions vu de bœuf aussi gras et aussi beau. Mais il coûtait le prix. M. Wilder l'a vendu 20 cts. la livre. Il faut dire aussi que cette belle pièce lui avait coûté la jolie somme de \$250. Ce jour-là, notre marché n'avait rien à envier à ceux de Montréal et de Québec.— *Gazette de Sherbrooke.*

L'influence des couleurs sur les végétaux et les animaux.

Il se produit parfois des choses si singulières que l'on se demande si elles constituent une réalité ou des rêves plus ou moins fantastiques. L'influence des couleurs sur la végétation et tout particulièrement sur les animaux nous paraît être de ce nombre et cependant voici des faits qui sont le résultat de diverses expériences.

Un savant Américain, M. Poëy, a déclaré à l'Académie des sciences que la lumière violette exerçait une influence marquée sur la végétation de la vigne, sur la croissance des taureaux et des porcs. Ces expériences auraient été faites dans les conditions suivantes par le général Pleasonton, à Philadelphie de 1861 à 1871.

“ Le 3 novembre 1869, le général Pleasonton plaça trois petites truies et un verrat dans un compartiment dont le toit était couvert de verres violets, et trois autres truies et un verrat, dans un second compartiment garni de verres blancs. Les huit cochons étaient d'environ deux mois ; le poids total des quatre premiers était de 76 kil., celui des quatre autres de 92 kil. Ils furent tous soignés par la même personne, avec la même nourriture, en quantité et en qualité sem-

blables et aux mêmes heures. Le 4 mai 1870, comparant les six truies, on obtient les résultats suivants :

	Verres violets.	Verres blanc
3 nov. 1869.....	35	65
4 mai 1870.....	236	240
augmentation..	181	175

“ Les animaux placés sous les verres violets pesaient, au commencement des expériences, 20 kil, de moins que ceux placés sous les verres blancs ; le 4 mai, la différence n'était plus que de 4 kil. En tenant compte de ce fait, on voit qu'il y a en faveur des animaux placés sous les verres violets, une différence d'accroissement de 12 kilog.

“ Un jeune taureau Alderney, né le 26 janvier 1870, tellement malingre qu'il semblait ne pas pouvoir être élevé, fut placé sous les verres violets. Au bout de 24 heures, un changement sensible avait déjà eu lieu ; l'animal s'était relevé, se promenait et prenait lui-même sa nourriture au bout de quelques jours, la faiblesse avait complètement disparu. On le fit mesurer le 31 mars, 2 mois et 5 jours après sa naissance le 20 mai suivant, 50 jours après, il avait grandi de 15 centimètres. Le 1er avril 1871 à l'âge de 14 mois, le taureau était un des plus beaux types que l'on pût trouver.”

Ces faits sont-ils bien concluants ? Nous en doutons encore, car ces améliorations chez les porcs et le taureau peuvent tenir à d'autres causes ; cependant il est sage d'attendre, avant de porter un jugement définitif.

M. Le Marquis de Ginestout propose de soumettre les vers à soie à l'action de la lumière violette, d'autres seraient placés sous des verres blancs et on se livrerait ainsi à des expériences comparatives. On pèserait les verres pour savoir ce que les uns et les autres auront gagné. Cet essai peut surtout être intéressant au point de vue de la maladie. Nous craignons bien que les résultats ne soient pas satisfaisants ; cependant il ne faut rien préjuger et toujours encourager les chercheurs.

L. DE VAUGELAS.

CUISINE.

Cervelles de veau frites. (hors-d'œuvre.)—Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncee de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou de bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pépins : coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire pour les faire frire ; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un

plat avec du persil frit dessous ou dessus.

Cervelles de veau en matelote. (Entrée.) — Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre et revenir de petits oignons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garniture de croûtons de pain frits au beurre

RECETTES UTILES.

Le papier de rebut. — peu de personnes de ménage connaissent le parti que l'on peut tirer du papier de rebut. Voici comment on peut l'utiliser :

Après qu'un poêle a été noirci et poli, on peut le tenir propre très-longtemps en le frottant tous les matins avec du papier : on nettoie bien mieux une cafetière, thièrre, etc., en les frottant avec du papier qu'en les lavant avec du savonage. Le papier nettoie bien les couteaux et les fourchettes, une fois écürés, et aussi tous les ustensiles de fer blanc ou d'étain. Le papier nettoie mieux les miroirs, les vitres, tes tuyaux de lampe qu'un linge sec. Les confitures recouvertes de gros papier se conservent mieux que celles qui le sont avec du linge. Le papier fait beaucoup mieux sous un tapis que la paille ; il est plus chaud, plus mince et fait moins de bruit sous les pas.

Moyen pour rendre le poil des chevaux fin et doux. — Il serait bon de donner deux fois par semaine aux chevaux une poignée de sel et de cendres, dans la proportion de trois parties de sel pour une de cendres. Les chevaux aiment beaucoup ce mélange qui leur tient le poil doux et fin. C'est en même temps un préservatif contre les vers, la colique, etc. Les chevaux se trouvent également bien d'un mélange d'un peu de fleur de soufre, de sel et de cendres, donné une fois toutes les deux ou trois semaines. On obtiendra aussi le même résultat en donnant ce mélange aux autres animaux. — *Revue d'économie rurale.*

Conservation du poisson. — Faites-lui jeter un bouillon dans un peu d'eau où vous aurez mis du sel ; mettez-le au frais dans cette même eau dont il doit être entièrement recouvert. Si c'est en été, et que vous soyez obligé de le conserver plus de deux jours, remettez du sel et donnez une seconde ébullition. **Conservation des œufs.** — Tamisez de la cendre et recouvrez-en les œufs que vous placerez dans un pot ou un ton-

neau; il faut que la cendre les couvre de toutes parts.

Autre moyen. — A tous les procédés connus pour conserver les œufs, il faut ajouter le suivant, fort simple, employé par les Chinois et qui est fort recommandé par l'Association Normande.

Pour conserver pendant longtemps, à l'état frais, les œufs recueillis au moment de la ponte, on les plonge dans une dissolution d'une partie de sel de cuisine sur six partie d'eau ; on les y laisse jusqu'à ce qu'ils tombent au fond. A ce moment, ils sont suffisamment pénétrés et recouverts par le sel. On les retire pour les sécher, et on les conserve en caisse. La caisse doit, par précaution, contenir ou du gram bien sec, ou du sable pur, ou de la sciure de bois.

Conservation des racines, carottes, etc. Les retirer de terre avant les gelées et les ranger par lit sur du sable bien sec, puis les recouvrir de sable ; former un second lit de racines et ainsi de suite. Les racines ne doivent point se toucher ; elles doivent être exemptes d'humidité ainsi que le sable et l'endroit où on les range.

Conservation des pommes de terre. — Mettez-les dans un panier à claire-voie que vous plongerez pendant deux ou trois minutes dans un chaudron d'eau bouillante ; étendez-les, faites-les sécher et conservez-les au grenier : elles ne germeront pas.

Conservation du raisin. — Prenez les grappes les plus saines, supprimez soigneusement les grains gâtés ou meurtris, enduisez de cire à cacheter le bout de la queue de chaque grappe et suspendez-les en un lieu sec et aéré.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".

Montréal, 19 Avril 1872.

PRODUITS.		\$ c.	\$ c.
FARINE EN QUART—			
Superfine Extra.....	9.00	à	9.00
Extra.....	6.15	à	6.25
de Goût.....	6.00	à	6.10
Sup. No. 1.....	5.75	à	5.85
do forte.....	5.95	à	6.10
do No. 2.....	5.40	à	5.50
Recoupe (Gru).....	0.00	à	0.00
Son 100lbs.....	0.00	à	0.00
FARINE—de Blé, 100lbs.			
" Avoine.....	2.15	à	2.25
" Blé-d'Inde.....	0.00	à	0.00
" Sarrasin.....	1.80	à	2.00
Grains moulus mélangés.....	0.00	à	0.00
GRAINS ET GRAINES—			
Bé. minot.....	0.00	à	0.85
Pois.....	0.83	à	0.55
Orge.....	0.50	à	0.00
Seigle.....	0.00	à	0.00
Sarrasin.....	0.60	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, D.....	0.10½	à	0.10
Avoine 32 lbs.....	0.53	à	0.55
VIANDES—			
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	à	8.00
do do.....	4.00	à	6.00
do do.....	0.00	à	0.11
do do.....	0.06	à	0.05
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 do.....	0.09	à	0.00
do salé, 100 lb.....	9.00	à	0.00
do 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
Picasons.....	0.20	à	0.25
GIBIER—			
Canards sauvages couple.....	0.00	à	0.00
utardes.....	0.00	à	0.00
Pardrix.....	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
Peuviers.....	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
do sèche.....	0.00	à	0.00
Flottant.....	0.00	à	0.00
Saumon.....	0.18	à	0.00
Truite.....	0.08	à	0.00
Anguille fraîche couple.....	0.00	à	0.00
do fumée pièce.....	0.12½	à	0.00
Doré.....	0.00	à	0.00
LEGUMES—			
Patates minot.....	0.30	à	0.00
Oignons minot.....	0.80	à	0.00
Panelts.....	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 Stam.....	0.00	à	0.00
Choux pomme.....	0.00	à	0.10
Laitue.....	0.00	à	0.00
Céleri, pied.....	0.00	à	8.00
LAITERIE—			
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.....	0.26	à	0.25
Sucre d'érable lb.....	0.00	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	7.00
Épinette rouge.....	6.50	à	0.00
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.....	5.00	à	5.00
Cochons en vie 100 lbs.....	5.00	à	8.00
PEAUX—			
Œuf inspecté la livre.....	0.00	à	0.00
do 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, \$3.50 à 3.60; Grains, Blé par minot 1.60 à 1.80; Pois do 80c; Orge 50c; Sarrasin do 50 à 60c; Blé-d'Inde do 80c; Lin do 1.20; Mil do 2.50; Avoine 32 lbs 32c. Viande, Bœuf No. 1, par 100 lbs, 8.00 à 9.00; do no. 2, 7.00 à 8.00; do no. 3, 6.00; do la lb 9 à 10c; Veau do 8c; Mouton do 8c; Agneau quartier 60c; Lard frais, 100 lbs 7.00 à 8.00; do la lb 10c; do salé 100 lbs, 9.00 à 10.00; do la lb 10 à 12c. Volailles, Dindes par couple 2.00; Poules do 80c; Pigeons do 18c. Poisson, Anguille fraîche couple 25 à 30c; Doré paquet 40c. Légumes, Patates minot, 50 à 60c; Oignons do 1.00; Choux pomme 12 à 15c; Céleri pied 15 à 18c. Beurre frais la lb 18c; do salé do 15c. Œufs la doz, 18c; Sucre d'érable nouv. au la lb 15c; Miel do 10c; Sa'ndoux do 18c; Suif do 15c; Laitue do 4c. Bois, Érable par corde 5.00; Merisier do 5.00; Hêtre 4.00; Bois franc mêlé 3.50; Do moux 3.00; Épinette rouge 3.50. Peau de bœuf la lb 6c; Veau do 9 à 10c; Mouton pièce 50c. Fourrage, mil 12.00; Trèfle 10.00; Paille d'avoine 3.00; Do de blé 3.00.

A VENDRE

BLE DE SEMENCE.

Le soussigné offre en vente pour les semences prochaines, 600 minots de blé, connu sous le nom de blé "fife" dont la production a été si grande dans le pays.

Ce blé a été récolté par le soussigné lui-même, qui en a récolté 40 minos s par arpent. C'est un grain bien nourri d'épis, il est précoce et arrive promptement à une maturité qui le met à l'abri des attaques si funestes de la mouche.

On peut en voir un échantillon à "La Minerve."

J. B. G. DORION,

Montréal 19, Avril 1872.—40

IRON IN THE BLOOD.



The PERUVIAN SYRUP makes the weak strong, and expels disease by supplying the blood with NATURE'S OWN VITALIZING AGENT—IRON.
Caution.—Be sure you get Peruvian Syrup. Pamphlets free. J. P. DINSMORE, Proprietor, No. 36 Dey St., New York. Sold by Druggists generally.

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

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



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

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

MARQUES A MOUTONS PATENTEES DE DANA.

LES MARQUES SONT A MEILLEUR MARCHE et celles qui durent le plus, celles qui donnent le moins de trouble et les plus complètes qui aient été inventées. Les meilleurs éleveurs aux Etats-Unis et en Canada en font usage et les recommandent hautement. Parmi ceux-ci se trouvent G. B. Loring, Salem, Mas., John S. Ross, Hennepin, Hill., Professeur A. Mills, du Collège Agricole de l'Etat du Michigan, l'Hon. George Brown, Toronto, Ont., John Snell, Edmonton, Ont. Sur chaque marque on fond le nom du propriétaire et le numéro du mouton. Elles seront envoyées gratuitement par la maille ou l'express, POUR QUATRE CENTS seulement chaque, et durent VINT ANS.

Chaque ordre devra être accompagné de l'argent.
 ARCHIBALD YOUNG, Jr., Sarnia-Ont.
 Des ordres envoyés au Bureau de la "Semaine Agricole" pour toute quantité déstrable seront remplis aux prix ci-dessus aussi promptement que les marques pourront être faites. Sarnia, Ont., 25 Décembre 1871.—24

Departement des Douanes.

OTTAWA, 19 Avril 1872.
 L'escompte autorisé sur les Envois Américains jusqu'à avis contraire, est de 9 par cent.
 R. S. M. BUCHETTE, Commissaire des Douanes.

Cie du Chemin de Fer le Grand Tronc du Canada.

SERVICE AMELIORE DES TRAINS

1871 CHANCEMENT D'HIVER 1872.

AUGMENTATION DE VITESSE.

Nouveaux Chars pour tous les Trains Express

Les Trains partiront maintenant de Montréal comme suit :—

ALLANT A L'OUEST.

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

ALLANT AU SUD ET A L'EST.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIBRAIRIE MUSICALE DE PETERS

Composée de Quinze Volumes de Morceaux choisis pour Piano.

COLLECTION VOCALE

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

Collection Instrumentale

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

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

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

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

AVIS A CEUX QUI SOUFFRENT



Le Remède du Père Bruno
 EST
Un Anti-Douleur Universel.

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

75 Rue Notre-Dame, coin de la Rue Bonsecour
 1er. Juin 1871.—ak

CAFETIERE la MEILLEURE

BREVETÉE S. G. D. G.

La plus simple--La plus commode.

Nous venons de recevoir un assortiment complet de CAFETIERES Françaises directement de Paris, ne pouvant être surpassées pour leur simplicité, commodité et bon marché. Chauffées à l'aide d'une petite Lampe à Esprit de Vin, le Café est servi dans l'espace de cinq minutes épargnant par là beaucoup de temps et de trou-

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

Une circulaire imprimée pour la manière de s'en servir accompagne chaque cafetière. Nous invitons les familles de se procurer de cet article, surtout les amateurs de bon Café.

En vente à bon marché chez les seuls agents.

DUFRESNE & MCGARITY.

ENTREPOT ROYAL DE THE ET CAFE,
 221, Rue Notre-Dame.

Montréal, 20 Mars.—36 q.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR

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

50 cents par année payable d'avance