

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



ORGANE DE LA CAMPAGNE

Cultivateurs, Correspondez avec nous !

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

VOL. IV

MONTREAL, VENDREDI, 5 AVRIL 1872.

No. 38

SOMMAIRE du No. 38—5 Avril 1872.

Notes de la Semaine.	
QUESTIONS ET RÉPONSES.....	373
PLANTES MÉDICINALES.....	374
UN ODOMÈTRE OU ROUE POUR MESURER.....	374
LA COULEUVRE UTILE A L'AGRICULTURE.....	375
CHÈVRES.....	375
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE NO. 2 DU COMTÉ DE VERCHÈRES.....	376
PROFIT D'UNE BONNE VACHE.....	376
Horticulture.	
POUR CULTIVER LES FLEURS.....	376
Cuisine. —Beignets. Beignets de pommes et autres fruits. Beignets à la crème. Bœuf à la mode. Consommé. Canard. Canard au navets à la bourgeoise. Canard aux petits pois et autres légumes. Célerie. Célerie à la bourgeoise. Corises. Cervelles.	
Recettes Utiles.	
BEURRE FAIT A LA MINUTE.....	378
Illustration.	
Un Odomètre ou roue pour mesurer.....	374
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	378

Quelle proportion de chaux ou de fumier convient-il d'employer pour former un tel mélange ?

Combien de tombereaux de ce mélange emploieriez-vous sur les prairies ou les champs ensemencés en grains ?

Une réponse précise et motivée à chaque question, si cela vous plait, obligerait votre lecteur assidu.

GUERLACHE.

Notre correspondant connaît sans doute l'opération de la cendre qui est considérée, soit vive, soit éteinte, (c'est-à-dire ayant servi à la lessive) comme un des plus puissants engrais.

Cependant pour la plupart de nos lecteurs nous prendrons occasion d'insister sur cette utilité trop peu connue, en faisant connaître l'action de cet engrais sur les sols.

Elles sont toute bonne parce que elles contiennent toutes des éléments dont auront à se nourrir les végétaux ; mais elles sont d'autant meilleures qu'elles contiennent plus de potasse et de soude, de chaux et de phosphore.

D'après des expériences, les meilleures cendres pour engrais sont celles de l'ébène, du cerisier, du sureau, de l'orme, du hêtre et du merisier, et en général celles qui sont les meilleures pour les lessives.

Il est donc évident que cet engrais agira principalement sur les végétaux qui se nourrissent des mêmes éléments.

Quelles sont donc les plantes qui aiment la potasse, la chaux, le phosphore et auxquelles les cendres ne peuvent qu'être très profitables ? Ce sont : les fèves, les betteraves, les épinards, les haricots, les lentilles, le maïs, les pois, les patates, le trèfle, les vesces, les navets, le froment, l'avoine, les asperges, les artichauts, les fraisiers et les oignons.

Pour les terrains secs, il est évident que les engrais pailleux ou végétaux qui entretiennent l'humidité, leur est plus avantageux qu'un engrais sec. Les terres franches, au contraire, qui pèchent presque toujours par excès de fraîcheur, se trouvent bien de

l'emploi des cendres, qui leur fournissent non seulement la potasse mais encore de la chaux dont elles ont grand besoin.

Pour un terrain frais, il convient donc mieux d'employer des cendres seules et pour un terrain sec, il faut ou des engrais végétaux ou mieux encore moitié fumier et moitié cendres.

Un engrais composé de moitié de fumier de vache riche en potasse bien pourri et moitié de cendres de bois est celui qui convient le mieux aux plantes que nous venons de citer.

On répand les cendres tantôt sur les plantes, tantôt sur le sol, au moment des semailles. Cette seconde méthode est la meilleure.

Les cendres lessivées s'emploient à raison de 60 minots à l'arpent.

Pour les cendres vives, on pourrait réduire de moitié.

Mêlé au fumier, on peut suivre cette proportion.

Les Pères Trappistes de la Milleraie, qui sont les maîtres en horticulture, n'emploient pour leurs fumures de jardin qu'un mélange de vase d'étang ou de fossé, de feuilles d'arbres, de gazons, de fumiers des écuries et de cendres. Ils forment de tout cela un énorme tas sur lequel viennent se décharger les urines et les matières des fosses d'aisance : on remue le tout ensemble trois ou quatre fois par an, et la seconde année on l'emploie à tous les usages de jardin ; Ce terreau est d'une fertilité extrême.

Quant à la chaux, il est reconnu que toutes les plantes en contiennent. Donc toutes les fois que le terrain en manque les besoins des plantes ne seront par satisfaits.

Il ne faut pas employer la chaux vive qui brûlerait les graines qu'elle toucherait.

On la met dans un petit tas sur le champ, ou bien ce qui vaut mieux on la mélange avec de la terre sous forme de compost. On peut l'étendre encore en mettant la chaux sous un abri, et la laissant éteindre peu à peu, à l'aide

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 5 AVRIL 1872

Question et Réponse.

Lacolle, 23 Mars 1872.

Monsieur le Rédacteur,

Voudriez-vous publier dans votre journal, la *Semaine Agricole*, une réponse motivée aux questions suivantes ?

Les cendres qui ont servi à la fabrication de la potasse, mêlées au fumier de l'hiver, font-elles un meilleur engrais que si elles sont répandues seules sur les prairies ou les terrains ensemencés ?

Si oui, à peu près dans quelles proportions doit-on faire ce mélange ?

Quelle quantité de ce mélange faut-il employer par arpent ?

La chaux vive ou éteinte est-elle encore meilleure que la cendre vive ou éteinte, lorsque la dite chaux est ainsi mêlée au fumier ?

de l'humidité de l'air, ou en jetant de l'eau dessus en petite quantité.

La chaux convient surtout aux terres fortes et franches et partout où les feuilles et les herbes qui poussent donnent des eaux acides comme du vinaigre, car la chaux empêche l'aigreur du terrain.

Il n'y a pas besoin de chaux dans les terrains calcaires qui en contiennent assez.

La chaux peut se mélanger avec les fumiers verts pour en ôter l'aigreur ; et dans les terres fortes, il y aurait des inconvénients à enfouir des récoltes vertes, sans en même temps enfouir de la chaux ou des terres calcaires de route ou des cendres qui contiennent de la chaux les unes et les autres.

L'emploi de la chaux ne dispense pas de fumer ; le fumier ne gâte pas plus la chaux, que le beurre ne gâte la sauce.

On peut donc toujours employer la chaux comme la cendre, soit mêlée avec le fumier, soit l'un après l'autre.

On peut employer la chaux éteinte sur la semence, ou sur la terre avant le labour.

La chaux est employée encore avec succès sur une vieille prairie en répandant de la chaux immédiatement avant d'y labourer.

Quant à la quantité à employer, ceci varie suivant la qualité du terrain qui en a plus ou moins besoin.

On peut en répandre de 30 à 50 minots par arpent.

Employé avec le fumier, elle peut être employée dans les mêmes proportions.

Quant à savoir si la cendre est meilleure que la chaux ; ceci dépend du terrain.

Les cendres conviennent à tous les terrains, mais produisent plus d'effet sur les terrains argileux et siliceux que sur ceux de nature calcaire.

La chaux produit des effets merveilleux dans les terres argileuses des forêts et également merveilleuse dans les terrains siliceux ou légers.

Elle coûte peu cher et agit sur les terres fortes et les terres franches comme engrais et comme amendement en les divisant.

Plantes médicinales.

ANIS.—On emploie les graines.

Intérieur, de deux gros à une once par pinte d'eau bouillante.

Poudre de 18 grains à 2 gros mêlés avec du sucre ou délayés dans l'eau ou le vin.

Stimulante et carminative (contre les vents).

Dans les débilités des voies digestives, contre les flatuosités, les tranchées d'enfants, les gastralgies, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, en cataplasme. Sous cette dernière forme

elle est vantée contre les engorgements laiteux et les ecchymoses.

ANGÉLIQUE.—Intérieur. Infusion : trois gros à une once par pinte d'eau bouillante. Poudre de un à deux gros en pillules.

A l'extérieur. Vinaigre d'angélique en lotions, fomentations, frictions. Tonique, excitant, sudorifique ; utile dans la faiblesse générale, dans celle des organes digestifs, vomissements, spasmodiques, les débilités.

Expectorant dans la dernière période des bronchites chroniques.

Les racines sont les meilleures.

Asperges.—Les racines et les jeunes bourses.

Intérieur. Décoction de une demi-once à deux onces par pinte d'eau. Extrait de pointes de 18 grains à 5 gros en pillules, potion ou tisane.

Fait uriner, facilite les sécrétions et active la circulation.

Bon pour les hydropisies, les obstructions abdominales, et des voies urinaires, les palpitations du cœur.

AULNE.—Riche en tannin.

Préparation. Poudre de l'écorce de 2 à 4 gros pendant la suspension des fièvres intermittentes.

Décoction de 1 à 2 onces par pinte d'eau.

L'écorce d'aulne est astringente et bonne contre les fièvres.

Buis.—Le bois, les feuilles et les racines.

Intérieur. Infusion de râpure du bois, de 1 à 4 onces par pinte d'eau bouillante ou de vin.

Feuilles en poudre 1 gros.

Excitant, fait suer.

Bon contre la goutte, affection rhumatismale chronique, syphilis secondaires et tertiaires.

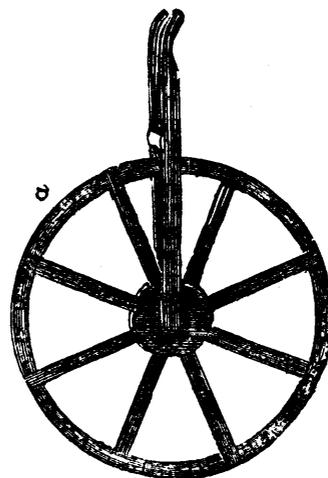
Les feuilles sont purgatives et servent contre les fièvres.

—
Nous lisons dans le *Négociant Canadien* :

« Nous regrettons de voir par des lettres d'Angleterre que les remarques que nous avons plusieurs fois faites sur la qualité inférieure de notre beurre, se trouve pleinement confirmées. Le beurre du Canada a une telle réputation d'infériorité dans la Grande-Bretagne, que les neuf dixièmes du commerce s'abstient d'y toucher. A cette saison de l'année il attire l'attention du commerce non pas comme comestible, mais comme substitut à certaines graisses dont les fermiers d'Ecosse se servent pour frotter les moutons, pour améliorer la qualité de la laine. L'inspection obligatoire seule peut opérer un changement, et notre beurre si méprisé aujourd'hui acquerrait une valeur qu'il n'a pas. Le fermier intelligent trouverait en même temps la récompense et la satisfaction que notre système actuel lui refuse. »

Nous déplorons aussi la dépréciation de ce comestible qui pourrait être ici un objet de grand commerce et une source considérable de revenus pour nos cultivateurs. Notre climat ne s'oppose nullement à la fabrication du bon beurre ; mais plusieurs causes contribuent à cette infériorité chez nos producteurs ; nous ne signalerons aujourd'hui que la race inférieure de nos vaches laitières ; les bons soins qu'on lui refuse ; la mauvaise qualité de nos pâturages ; le mauvais état des laiteries, le manque d'un traitement convenable dont le lait a besoin ; le mode imparfait de fabrication et enfin la manière défectueuse avec laquelle on expédie le beurre qui peut contribuer à faire déprécier même une excellente qualité de beurre qui mal empaqueté dans des tinettes de certains bois, ne peut que perdre de sa valeur par un long voyage et un séjour prolongé dans les vaisseaux.

Nous avons déjà parlé au long de toutes ces choses, nous y reviendrons sous d'autres formes dans nos prochains numéros.



Un Odomètre ou Roue pour mesurer.

Le présent dessin représente une roue pour mesurer les bornes d'un champ, d'une terre. Sa circonférence est d'une perche de 16½ pieds ; à un certain point (a) on fixe une cheville, qui indique, à chaque évolution de la roue, qu'on a une perche.

Cet instrument peut être utile pour le mesurage des champs, et nous suggérons de diviser les terres de telle sorte qu'il soit facile de calculer la grandeur de chaque division. Ainsi un champ de 40 perches carrées contient 10 acres ; un de 80 perches carrées en contient 20. Cette manière de mesurer est aisée, là où, comme dans les Etats de l'Ouest, la division des terres se fait en lots carrés ; mais même ailleurs on peut donner à ses champs une forme approchant autant que possible le carré. Afin de calculer

ler ce que contient un champ carré, multipliez en perches la longueur d'un côté, par celle du côté le plus proche, divisez par 160 ; et vous aurez le nombre d'acres.

—Il y a dix millions de vaches aux Etats-Unis.

—On 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.

Le liniment anodin de Johnson a obtenu des résultats merveilleux dans tous les cas de choléra, dysenterie, etc.

La couleuvre utile à l'agriculture

Tout le monde connaît la couleuvre, de l'ordre des serpents non venimeux ; mais beaucoup la regardent comme un ennemi qu'il faut détruire ; c'est une faute qu'il faut éviter et le cultivateur devrait faire comprendre à ses gens qu'il faut plutôt la protéger que de la maltraiter. La couleuvre est un animal tout-à fait inoffensif qui se nourrit d'insectes, de grenouilles, de souris, de limaçons, de vers et de mouches. Elle a le gosier très dilatable et peut avaler des animaux beaucoup plus gros qu'elle-même.

Dans certaines contrées, en France entr'autres, on mange les couleuvres sous le nom d'anguilles de haies : leur chair est fade ; mais n'a aucun mauvais goût. Elles passent l'hiver dans un état d'engourdissement au fond de la retraite qu'elles se choisissent dans la terre. Mais aussitôt que la température s'adoucit, elles viennent s'étendre au soleil pour se réchauffer et savourer pour ainsi dire, ses rayons. Ces animaux s'accouplent et la femelle pond des œufs qu'elle place dans le fumier, sur les feuilles, dans les débris de bois, où la chaleur du soleil et celle développée par la fermentation des matières au milieu desquelles ils se trouvent suffisent pour les faire éclore. Dans certaines circonstances, il paraît même que les couleuvres font leurs petits vivants.

Elles sont généralement petites en Canada ; on en a vu cependant de trois et quatre pieds de long. Leur voix est un sifflement aiguë. Quelques-unes d'entr'elles sont fort jolies et parées de couleurs brillantes et d'une grande élégance. Leur langue est fourchue et peut se mouvoir avec une rapidité incroyable, ce qui a donné lieu à la fable du dard avec lequel elles se défendent lorsqu'on les attaque.

Les savants prétendent que c'est une erreur de croire que les couleu-

vres têtent le lait des vaches, et que la conformation de leurs lèvres qui sont dures les empêcherait de sucer quand même elles le voudraient, et qu'en outre la disposition de leurs dents est telle qu'elles ne pourraient plus lâcher le pis après l'avoir saisi. Nous laissons la responsabilité de cette assertion à ces savants, car d'aucuns nous ont assuré en avoir vu entortillées après la patte des vaches ayant le pis meurtri et donnant du lait rougi à cause de cette meurtrissure.

Tout ce que l'on peut dire c'est que les couleuvres sont très friandes de lait.

La couleuvre est douce et craintive. Si on veut la saisir, elle cherche à mordre pour se défendre ; mais sa morsure, qui est à peine sensible, est tout à fait sans danger.

Chèvres

Nous connaissons la chèvre, genre de mammifères, de l'ordre des Ruminants ; mais peu en font un animal d'exploitation pour la ferme ; il est de fait que dans un pays comme le nôtre, où le cultivateur est généralement propriétaire de grands terrains, on préfère, et avec raison, avoir des troupeaux de vaches ; cependant la chèvre est un animal précieux, surtout pour le pauvre.

La chèvre commune se trouve répandue un peu partout. A Montréal on en voit à différents endroits, et surtout dans le Griffingtown où l'on peut se procurer de bonnes chèvres pour 8 à 10 piastres.

Le mâle qui porte le nom de *bouc*, a de hauteur, au train de devant, à peu près trois pieds et du bout du museau à la racine de la queue, à peu près 4 pieds. Ses oreilles sont longues et droites ; ses cornes, qui sont très longues, ridées et comprimées, se recourbent en arrière.

Les femelles ou chèvres sont en général plus petites, leurs cornes sont moins fortes, et quelquefois même n'existent pas du tout. Sa peau est recouverte par deux espèces de poils. Les premiers sont longs et pendent par mèches ; les seconds, qui sont beaucoup plus courts, sont assez rares et cachés sous les autres. Leur couleur varie du noir au blanc : elle est brune quelquefois, et d'autres fois elle est grise, jaunâtre, complètement fauve. La chèvre est très facile à nourrir ; elle se fait à tous les pâturages pendant l'été, et on peut, l'hiver, la nourrir de feuilles sèches, de foin, de paille, de patates, de raves, de navets, de carottes, etc.

On châtre les mâles que l'on ne conserve pas pour la reproduction, à l'âge de cinq ou six mois. Par ce moyen on évite que la viande soit dure et surtout qu'elle contracte l'odeur désagréable qui caractérise cet

animal. On l'engraisse ensuite et on le livre au boucher. La chair des chevreaux se mange lorsqu'ils ont quelques semaines ; quelques personnes l'estime autant que l'agneau.

Le bouc peut entrer en rut dès l'âge de sept ou huit mois ; mais lorsqu'on tient à avoir de bons produits, on ne doit lui permettre de saillir que lorsqu'il est formé, c'est-à-dire lorsqu'il a atteint dix-huit mois ou deux ans. Un seul bouc suffit à cent chèvres. A l'âge de six ans il faut le remplacer par un nouveau.

Les qualités qui distinguent un bon mâle sont : un cou court et charnu, une tête légère, des cornes bien placées, des cuisses grosses et nerveuses. Ses jambes doivent être fournies en poils touffus et soyeux, sa barbe bien fournie,

La femelle du bouc est moins grosse que lui, mais plus longue et plus grande. On estime surtout celle dont la croupe est large, les jambes longues mais fermes, les cuisses bien fournies, le ventre étendu, et dont le pis gros et pendant, indique un animal qui donne beaucoup de lait et de bonne qualité.

On fait saillir la chèvre à l'âge de deux ans ou environ. L'époque de la chaleur est ordinairement l'automne, mais quand les chèvres sont avec les mâles, elles peuvent concevoir pendant toutes les saisons. Le temps de la gestation est de cinq à six mois. Les herbes nouvelles augmentent le lait et la chaleur est favorable aux jeunes chevreaux. La chèvre fait ordinairement un ou deux petits ; mais elle peut en avoir trois.

On sèvre les chevreaux à six semaines. On leur donne pour les sevrer des pousses d'arbres, des feuilles fraîches, de l'herbe, quelques poignées de son.

Pour que la mère donne beaucoup de lait après le sevrage, il lui faut des aliments frais, de l'herbe, des feuilles, des navets, des patates. Comme certaines plantes, telles que les oignons, les feuilles de patates donnent à son lait une saveur et une odeur désagréable, on doit éviter de leur en donner.

La chèvre craint le froid et l'humidité ; on doit donc la laisser dans une étable chaude ; mais bien aérée. Cet animal peut vivre jusqu'à vingt ans.

Les produits que donne la chèvre sont assez nombreux. La chair des jeunes est la meilleure ; le lait est d'une digestion facile ; il contient peu de crème, et le beurre qu'il donne est tout-à-fait blanc ; le fromage de chèvre est très estimé. Une chèvre bien nourrie peut donner de quatre à six pintes de lait par jour. Son lait est recommandé pour les estomacs faibles et paresseux.

Les teinturiers emploient son poil pour en fabriquer une couleur rouge

de bourre ; il sert aussi dans la chapperie à faire des chapeaux ; on le file et on en confectionne diverses étoffes, telles que le bouragan, le camelot, etc., sa peau, passée avec le poil, sert à faire des vêtements très-chauds et imperméables. Tannée et préparée on en fabrique du parchemin, du maroquin. Le suif a l'usage de celui des moutons.

Son fumier est très chaud et passe pour produire de bons effets.

Il y a différentes espèces de chèvres, nous avons remarqué à Montréal, à part celle que nous avons décrite, la chèvre d'Angora qui est de taille moyenne ; ces cornes sont recourbées en bas. Sa laine, douce et fine, est traversée par des poils soyeux tordue comme un tire-bouchon. Ses poils sont blancs et servent à la confection d'étoffes d'un haut prix qui sont connus sous le nom de *camelots d'Angora*.

Société d'Agriculture Numéro 2 du comté de Verchères.

A l'assemblée du 16 Février courant il a été résolu que, cette Société confirme la résolution passée par la Société d'Agriculture du comté de Chambly à son assemblée du 25 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.

Profit d'une bonne vache.

Un monsieur McMillan, de Goelanda, comté d'Erie, possède une vache de la race Ayrshire, qui donna à l'âge de quatre ans, en 1869, 9241 lbs de lait pendant l'année. En 1870 elle en donna 9680 lbs et pendant 163 jours, l'an dernier, elle a donné 7014 lbs. de lait, soit 43 lbs. par jour avec lequel il a été fait 14 lbs. de beurre par semaine, ou 352 lbs. pour 23 semaines. La vache a mangé, chaque jour, pendant ce temps-la 4 pots de son de blé mêlé avec son propre lait, et a brouté un excellent pâturage. Avant l'année dernière, elle n'avait mangé que du foin où des légumes en abondance, et n'avait bu que son lait après avoir été écrémé.

Ceci peut donner une idée au cultivateur de l'immense profit qu'il retirerait à élever des vaches à lait, et aussi et surtout à les bien nourrir. C'est ce qui a fait la richesse des fermiers américains qui possédaient, en 1875, 11,008,925 vaches à lait qui produisirent 470,526,468 livres de beurre.

Mons. A. B. Campbell, de St. Hilaire, vient de faire plusieurs ventes de magnifiques volailles *Games*. Il a vendu à un Monsieur de l'Etat de

Masachussets, 9 poules pour \$18. Il a aussi vendu un coq et une poule à un des plus grands amateurs de Toronto pour \$5.00 et plusieurs autres dans différentes places mais principalement aux Etats Unis. Il a refusé pour un coq d'un an \$15. Cette race de *games* vient du magnifique coq importé par B Campbell et qui a remporté le premier prix à chaque exhibition provinciale du Canada où il a été exposé. On a écrit à Mons. B. Campbell des Etats-Unis pour ce même coq lui offrant \$20 mais il préfère le garder. M. B. Campbell a fait cadeau au Collège d'agriculture de l'Assomption d'un magnifique couple de ces volailles *Games*.

Monsieur le Rédacteur de la *Semaine Agricole*.

Monsieur,

Permettez-moi de me servir de vos colonnes pour passer quelques remarques sur les volailles *Games* qui ont été exhibées à l'Exposition de Montréal, la semaine dernière. Les juges ont donné le premier prix à Monsieur C. Barsalou pour une "paire" de Blk. Breasted red. Cela m'a beaucoup surpris car les règles de l'Exposition disent qu'il faut avoir "une paire". M. B. avait le coq Blk. Breasted red mais la poule était une "Pile" inférieure. Le premier prix dans ce cas aurait dû être donné à celui qui n'a eu que le second prix. Car la poule était comme le coq, Blk. Breasted red et très belle. Mais le coq était inférieur à celui de M. Barsalou. Je crois qu'on devrait faire comme aux Etats Unis ; donner un prix pour le coq et un prix pour les poules. Si les juges avaient suivi strictement les règles de l'Exposition, M. Barsalou n'aurait pas eu le premier prix pour les Blk. Breasted red et n'aurait pas dû avoir aucun prix pour les Duckwings comme paire, car la poule n'était pas Duckwing ; elle n'appartenait à aucune race que je connaisse, mais ils auraient dû donner un second prix au coq seulement qui était bien marqué, mais trop petit. Le coq Blk. Breasted red de M. Barsalou était d'une force extraordinaire, mais trop gros, surtout sa tête, tandis que le game coq est connu pour être d'une bonne race lorsqu'il a la tête longue et fine. Le coq de second prix de Mr. Bruneau était aussi trop gros surtout de la tête et le cou trop court. Le "game Coq" devrait être bien fait, le bec fort et courbé, le dos large et court, le cou long et fort, la jambe longue, forte et droite et une mine fière gracieuse. Il y avait un très joli coq "Gutger" qui paraissait assez bien, mais les Poules de M. Hickston étaient très inférieures. Quoique j'admire le coq de M. Barsalou et ceux de M. Bruneau pour leur extrême force et leur mine de

braves coqs, j'ignore les beaux points et l'apparence gracieuse que l'on trouve toujours chez le coq de première classe. Et j'ignore la capacité de MM. les juges qui ont distribué les prix aux games. J'espère, Mr. le Rédacteur, que nous verrons de plus beaux games, et assorties comme ils doivent être, à la prochaine exposition.

Je suis, Mons. le Rédacteur,

Votre humble serviteur,
NEMO.

HORTICULTURE.

Pour cultiver les fleurs.

Si vous avez une petite collection de Géraniums et de Pélargoniums, donnez-leur un mélange d'un tiers de terre de jardin, un tiers de terre de bruyère, et un tiers de fumier à demi consommé. Le meilleur pour cet usage est le fumier de vache. Si vous pouvez obtenir un seau en zinc rempli de bouse de vache, sans mélange de litière, laissez bien sécher ces bouses, réduisez-les en poudre grossière, servez-vous-en au lieu de fumier pour la composition de votre terre à Géraniums, dans la proportion ci-dessus indiquée ; ces plantes y croîtront à souhait. Le même mélange convient parfaitement pour les Camélias.

Arrosage.—Si vous tenez à la santé de vos plantes, considérez les arrosages comme la partie la plus importante des soins que vous avez à leur donner. Choisissez avec discernement l'eau destinée à cette opération : l'eau de pluie, quand vous en avez à votre disposition, est la meilleure de toute ; l'eau de puits est la moins bonne. Si vous n'avez qu'un petit nombre de pots à arroser, servez-vous de l'eau de fontaine. Mais surtout n'arrosez jamais les plantes qu'avec de l'eau à la même température que la terre des pots ; ce précepte n'admet pas d'exceptions. Si, par exemple, dans une chambre où règne une température douce, vous versez sur les racines d'un Camélia de l'eau glacée sortant du puits, c'est comme si, tandis que vous vous chauffez les pieds au coin du feu, quelqu'un s'avisait de répandre dessus une carafe d'eau froide. Vous en seriez inévitablement malade ; il en est de même de vos Camélias, et c'est bien souvent parce qu'ils ont été arrosés d'eau froide, la terre de leurs pots étant tiède, qu'ils laissent l'un après l'autre tous leurs boutons de fleurs, dont pas un ne s'épanouit régulièrement. Les Camélias, les Gardenias et quelques autres arbustes à végétation vigoureuse, se trouvent très bien d'être arrosés une fois par semaine, aux approches de l'époque de leur floraison, avec de l'eau grasse provenant du lavage de la vaiselle.

En été, quand après une sécheresse prolongée, les feuilles de vos plantes et arbustes d'ornements seront surchargés de poussière, prenez chaque pot l'un après l'autre, portez-le dans votre cuisine, sur la pierre à laver; là, en le tenant dans une position inclinée, vous *bassinerez* (c'est l'expression reçue en jardinage) le feuillage de chaque plante, afin d'en faire disparaître la poussière, sans mouiller avec excès la terre des pots, après quoi vous n'aurez qu'à les remettre à leur place sur le balcon.

Aération.—L'air et la lumière sont deux éléments non moins nécessaires que la terre et l'eau pour la vie des végétaux. Ces éléments leur manquent souvent quand on les cultive dans un appartement, ou même sur l'appui d'une fenêtre ouvrant, soit sur une cour sombre, entourée de hautes constructions, soit sur une de ces rues étroites où l'air pur est remplacé par les émanations fétides de la boue et du ruisseau. Dans l'appartement, sauf à déranger s'il le faut la symétrie de l'ameublement, les plantes florifères doivent occuper, non pas la place qui convient le mieux à la décoration du local, mais celles où elles peuvent le mieux profiter de la lumière. Celui qui parcourt les rues principales des grandes villes de la Belgique peut, en regardant à droite et à gauche, y faire un cours de botanique et d'horticulture. Chez tous les amateurs de fleurs (et, dans ce pays, tout le monde, riche ou pauvre, est amateur d'horticulture), des dressoirs en bois peints en vert, chargés de plusieurs rangs de pots contenant les plus belles plantes fleuries de chaque saison, sont placés devant l'une des deux fenêtres dont les chambres habitées sont ordinairement éclairées: ce n'est pas seulement pour que les passants rendent hommage à leur beauté et au talent de celui qui cultive tant de belles plantes dans l'appartement; c'est principalement pour que les plantes ne perdent rien de la lumière qui peut arriver jusqu'à elles à travers les carreaux de vitre, quand la température extérieure ne permet pas d'ouvrir les fenêtres. Si, dans un logement un peu spacieux, le soleil éclaire successivement des pièces à des expositions différentes, on transporte les plantes en pots d'une chambre à l'autre, pour qu'elles ne perdent pas un rayon de soleil. Là où l'air de la rue est décidément mauvais et vicié, il est des plantes qui doivent être exclues du jardin sur la fenêtre; tels sont en particulier les Rosiers, qui ne fleurissent bien et abondent que dans l'air le plus pur. C'est pour cette raison qu'en Angleterre, dans les environs de toutes les grandes villes industrielles, on ne peut pas conserver de Rosiers. Les riches amateurs en font venir de France et de Belgique, et doivent les renouveler

tous les deux ou trois ans. Au bout de ce temps, l'atmosphère, chargée de vapeurs d'eau et de fumée de charbon de terre, les a tellement rendus malades, que, quoiqu'ils végètent encore un peu misérablement, aucun de leurs boutons ne peut plus s'épanouir.

Rempotage ou changement de terre.—

Il y a des arbustes vigoureux qui peuvent vivre en pots ou en caisses, dans la même terre, pendant de longues années, sans que cela les empêche de vivre et de fleurir passablement tous les ans: tels sont en particulier les Lilas de Perse, élevés sur une seule tige, et taillés pour leur faire une tête régulière qui, pendant un mois au printemps, forme le plus gracieux bouquet. Néanmoins, au bout d'un temps plus ou moins long, toute plante, ou arbuste cultivé en pot ou en caisse doit subir l'opération du rempotage. Le moment le plus favorable pour cette opération est celui où la végétation sommeille encore, à l'issue de la mauvaise saison, mais où elle est sur le point de se réveiller. On laisse alors les plantes souffrir pendant quelques jours de la sécheresse, ce qui, dans cette saison, ne leur cause aucun préjudice. La motte de terre, étant bien sèche, se détache aisément des parois du pot ou de la caisse. On en retranche avec précaution la moitié environ tout autour, avec une partie des racines qui s'y trouvent mêlées. Alors on remplit de terre neuve, au quart environ de sa profondeur, le pot, dont on a dû couvrir le trou du fond avec un morceau de poterie cassé, afin que cette ouverture ne puisse être obstruée par la terre, et que l'écoulement de l'eau surabondante des arrosages s'opère sans obstacle. Cela fait, on pose bien au centre du pot la plante avec ce qui reste de la motte de terre adhérente à ses racines. On verse de la terre bien émiettée entre la motte et les parois du pot; on tasse modérément la terre avec les doigts, et l'on termine l'opération par un léger arrosage. Aussitôt après le rempotage, on donne de l'air aux plantes aussi souvent que la température extérieure le permet, et on arrose de plus en plus largement, à mesure que les plantes entrent en végétation.

Hivernage des plantes.—Lorsqu'un appartement bien meublé et bien chauffé, habitée par une personne aisée ou riche, est décoré de plantes d'ornement de serre tempérée, l'hiver est le moment de l'année où ces plantes donnent le plus d'agrément et où elles poussent avec plus de vigueur; leur hivernage ne donne aucun embarras. Il n'en est pas de même des Orangers, Grenadiers, Myrtes et Lauriers-Roses, ainsi que des Giroflées, Œillets et autres plantes vivaces en pots, dont la végétation doit sommeil-

ler pendant l'hiver. Ce qui fait le plus souvent périr ces arbustes et ces plantes pendant l'hivernage, ce n'est pas le froid, c'est la chaleur. Dans la remise ou la cave où on les conserve, la température est toujours assez élevée, pourvu qu'il n'y gèle pas. Si l'on commet la faute de les placer dans un local un peu trop chauffé pendant les grands froids, leur végétation repart hors de saison; les pousses étioilées qui en résultent ne résistent pas à la température humide et froide, quoique sans gelée, qui succède aux froids rigoureux, et l'existence même des plantes et arbustes se trouve sérieusement compromise. Un local sain, exempt d'humidité, le mieux éclairé et exposé au midi, où jamais on n'allume de feu, à moins que ce ne soit pour empêcher la gelée d'y pénétrer, est celui qui convient le mieux pour abriter convenablement pendant l'hiver tous les végétaux d'ornement dont la végétation subit le sommeil hivernal.

Température.—Dans la culture des plantes en pots sur la fenêtre et dans l'appartement, l'amateur de fleurs ne peut, comme le jardinier de profession, modifier à volonté la température à laquelle il soumet ses plantes, en proportion des besoins de leur végétation. Il y a cependant un principe auquel, dans de certaines limites, il lui est possible de se conformer; ce principe, c'est celui de l'égalité de la température. Les plantes, en toute saison, mais particulièrement en hiver, se portent d'autant mieux que la température à laquelle elles sont soumises est plus égale. Il y a souvent des différences énormes entre la température du jour et celle de la nuit dans les chambres habitées en hiver. Un Camellia, une Cinéraire, un Kalmia, sortant de la serre d'un jardinier qui a mis tous ces soins à ce que ces arbustes florifères n'aient jamais plus froid la nuit que le jour, est acheté pour orner un appartement où il aura inévitablement très-chaud toute la journée et où il éprouvera un refroidissement très-sensible pendant la nuit: il ne peut manquer d'y languir et d'y laisser ses boutons à fleurs, souvent même une partie de son feuillage. On doit donc s'attacher, autant que possible, à satisfaire à cette condition si essentielle de la végétation des plantes de prix, qui passent sans transition de la serre du jardinier dans la chambre de l'amateur. On doit, à cet effet, éloigner les plantes du foyer le plus possible quand la chambre est bien échauffée, et les en rapprocher le soir, afin qu'elles éprouvent moins de refroidissement pendant la nuit. La plupart des plantes d'ornement qui fleurissent en hiver, comme les Camellias, ou de très-bonne heure au printemps, comme les Kalmias, les Rhododendrons et les

Azalées, se portent mieux et fleurissent plus abondamment lorsqu'on leur fait passer la plus grande partie de l'hivernage dans une partie de l'appartement où le feu n'est pas allumé toute la journée, dans la salle à manger, par exemple, sauf à les porter, quand ces arbustes sont tout près de fleurir, dans la chambre à coucher ou dans le salon, en prenant, quant à la température, les précautions que je viens de recommander.

D'autres plantes, en petit nombre, spécialement l'Helléborose rose d'hiver et le Galentus perce-neige doivent rester sur le balcon, quelque temps qu'il fasse : le froid ne saurait les endommager, et c'est un des plaisirs que procure en hiver le jardin sur la fenêtre, de voir s'épanouir la perce-neige sous une couche de neige, et d'avoir encore une fleur à faire cueillir à une amie en visite, alors qu'un froid rigoureux a complètement paralysé toute autre végétation.

Ce qui précède contient les indications les plus importantes pour ce qu'on peut nommer le jardinage chez soi ; en s'y conformant de point en point, on peut, dans des limites assez étendues, pratiquer avec succès l'horticulture sur la fenêtre et dans l'appartement.

L'excellente récolte de fruits de 1871, a réveillé l'attention des cantons de l'Est sur une culture si profitable. Un agent d'une pépinière américaine n'a pas vendu pour moins, l'automne dernier, de \$6000 de pommiers dans la seule paroisse de Somerset. Il est à regretter qu'il n'y ait pas encore de pépinière d'arbres fruitiers dans les environs de Québec, ce serait une industrie des plus avantageuses.

Nous avons été agréablement surpris dans une visite que nous avons faite dernièrement à Somerset, de voir qu'un grand nombre de cultivateurs étaient pourvus de ruches d'abeilles et réussissaient fort bien dans l'apiculture. Les abeilles vont fort bien avec les vergers et fournissent, comme eux, d'abondantes sources de jouissances et de profits à ceux qui leur accordent leur attention.

Quelques-uns de nos meilleurs marchands de lait nous déclarent qu'ils complètent la fabrication du beurre, le battent, le salent, sans même le toucher des mains dans le moulin à Beurre Blanchard, dont ils sont très-satisfaits. Nous savons que cela peut se faire.

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

CUISINE.

Beignets.—*Pâte pour toute espèce de beignets.*—Délaissez votre farine avec des jaunes d'œufs et la détrempez avec de l'eau tiède ; ajoutez y un peu de beurre fondu ; les blancs de vos œufs bien fouettés, jetez y quelques grains de sel, battez le tout ensemble et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y trempez.

Beignets de pommes et autres fruits.—Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pepins ou noyaux ; vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs, d'orange et zeste de citrons ; vous trempez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur. Dressez sur un plat et dressez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la crème.—Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de citron haché ; délayez ensuite dedans quantité suffisante de farine pour faire une bouillie bien épaisse ; quand elle sera en tel état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez : trempez les morceaux dans la pâte, faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

Bœuf à la mode. (Entrée.)—Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines ; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalottes hachées bien menu, de petits oignons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel : posez votre tranche sur ces ingrédients ; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux ; faites mijoter pendant cinq heures après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Consommé.—Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon ; remuez et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera ; écumez, ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq à six heures ; dégraissez, et passez votre consommé.

CANARD.—*Canard à la broche.* (Entrée.)—Prenez de préférence un canard femelle, épluchez et flambez-le ; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, troussiez-les en dehors, et bridez-le ; avant de l'embro-

cher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud, accompagné de deux citrons entiers.

Canard aux navets à la bourgeoise. (Entrée.)—Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard ainsi que des navets tournés ; ensuite retirez-les ; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine ; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon ; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre : observez que, si vos navets étaient trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson : quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le ; faites réduire la sauce s'il est nécessaire ; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir et masquez votre canard avec les navets.

Canard aux petits pois et autres légumes.—(Entrée.)—Lorsque votre canard sera cuit, en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même, et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits oignons.

CÉLERIE.—*Céleri en salade.*—Choisissez le gros, bien blanc, et bien tendre après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux ; faites une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde : versez-la sur votre céleri, et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise. (Entremets.)—Épluchez-le sans le friser ; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver ; mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans l'eau fraîche ; pressez-le bien : mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis ; assaisonnez-le de bon goût : vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

CERISES.—*Cerises à l'eau-de-vie.*—Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue ; ajoutez un quarton de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés mêlée avec le sirop ; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid ; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle ; bouchez votre vase avec un liège et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres.

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 Dyspéeie, Débilité, Hydroplisie, 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**, R.E., Propriétaire, 36, Dey Street, New-York. En vente dans toutes les pharmacies. 15 Juillet 1871.—6 a



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

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

MARQUES A MOUTONS PATENTEES DE DANA.

CES MARQUES SONT A MEILLEUR MARCHÉ et celles qui durent le plus, celles qui donnent le moins de trouble et les plus complètes qui aient été inventées. Les meilleurs éleveurs aux États-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, Ill., Professeur A. Mills, du Collège Agricole de l'État du Michigan, l'Hon. George Brown, Toronto, Ont., John Snell, Edmonton, Ont. Sur chaque marque on fonde le nom du propriétaire et le numéro du mouton. Elles seront envoyées gratuitement par la maille ou l'express, pour QUATRE CENTS seulement chaque, et dureront VINT ANS.

Chaque ordre devra être accompagné de l'argent. **ARCHIBALD YOUNG, Jr.**, Sarnia-Ont.

Des ordres envoyés au Bureau de la "Semaine Agricole" pour toute quantité désirable seront remplis aux prix ci-dessus aussi promptement que les marques pourront être faites. Sarnia, Ont., 2^e Décembre 1871.—24

Departement des Douanes.

OTTAWA, 5 Avril 1872. L'escompte autorisé sur les Envois Américains jusqu'à avis contraire, est de 9 par cent. **R. S. M. BOUCHETTE**, Commissaire des Douanes.

Cie du Chemin de Fer le Grand Tronc du Canada.

SERVICE AMELIORÉ DES TRAINS

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, [Mid] 3.00 P.M., 5.00 P.M. Le train de 3.00 P.M va à la frontière.

ALLANT AU SUD ET A L'EST.

Train d'accommodement pour Island Pond et les stations intermédiaires. 7.00 A.M.
 Express pour Boston via Vermont Central..... 9.00 A.M.
 Express pour New-York et Boston via Vermont Central à..... 3.36 P.M.
 Train de la Maille pour St. Jean et Rousse'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 Maille 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 Dortoirs Palais Pullman à tous les trains directs de jour et de nuit. Le bagage sera étiqueté pour tout le trajet.

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

Le steamers "CARLOTTA" ou "CHASE" laisseront Portland pour Halifax, N. E. tous les Samedis après-midi, à 4.00 heures p.m. Le 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., ac.

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 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.—16 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, ac., &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, Dressler ac.
GOLDEN CHIMES—Une collection de musique brillante de Charles Kinkel.
BRILLIANTS GEMS—Une collection de morceaux de Vilbré, Allard Pacher, Kinkel, &c.

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

J. L. PETERS,

399, Broadway, New-York

Nous appelons particulièrement l'attention sur notre collection "THE OPERA AT HOME," qui renferme une magnifique collection de plus de cent magnifiques Chants d'Opéra. Prix: \$5 reliure toile et doré sur tranches. Prix du commerce \$1. 27 Octobre 1871.—22f

AVIS A CEUX QUI SOUFFRENT



Le Remède du Père Bruno

EST **Un Anti-Douleur Universel.**

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

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

CAFETIÈRE la MEILLEURE

BREVETÉE S. G. D. G.

La plus simple--La plus commode.

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

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 CAFÉ.

221, Rue Notre-Dame.

Montréal 20 Mars.—36 q.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR

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