

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

LA SEMAINE AGRICOLE



Cultivateurs, Correspondez avec nous !

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

VOL. IV

MONTREAL, VENDREDI, 23 FEVRIER 1872.

No. 32

SOMMAIRE du No. 32—23 Février 1872.

Agronomie.	
LE SEL.—A de Lavalette.....	325
LES PERTES D'ENGRAIS.....	326
Notes de la Semaine.	
LE CAREME.—Circulaire au Clergé.....	327
LE COQ COCHIN-CHINOIS.....	327
BELLÉ RÉCOLTE.....	328
LA GASPÉSIE.....	328
SOINS AUX CHEVAUX.....	329
EXPLOITATION DES ÉRABLIÈRES.....	329
FOUR.....	330
TOILETTE.....	331
Illustration.	
Cochin-Chinois jaune.....	328
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	331

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

Un Assortiment complet et bien choisi de 25 sortes d'aucune classe, \$1.00. Les six classes (150 paquets) pour \$5.00. Aussi, un immense fonds d'Arbustes, Fruitières d'un an, Petits Fruits, Jeunes Fruits, Graines pour Plantes grimpanes et d'Ornement, Plantes Bulbeuses à Ros, Grappes pour bordures, &c. L'Assortiment le plus complet en Amérique. Envoyé par la Maille, Hôte payé. Catalogue avec prix à toute adresse, aussi, Liste pour le commerce envoyée gratuitement. Graines à l'émission. On demande des Agents.

R. B. WATSON,

LE SEL.

Messieurs les savants se tiennent le plus souvent dans des sphères inabordable et ne veulent pas mettre le pied dans le domaine de la pratique ; il est certain que ce ne sont pas les vrais savants qui agissent de la sorte, car il faut toujours que la théorie soit contrôlée par la pratique et, réciproquement. On aura beau dire que telle cause doit produire tel effet, nous n'avons pas grande confiance au savant si l'effet se produit toujours d'une façon contraire.

Les observations faites par certains savants sur l'usage du sel en agriculture se trouvent dans ces conditions.

Ces messieurs disent solennellement : Nous ne trouvons pas trace de sel dans les végétaux provenant

d'un sol contenant une certaine quantité de sel ; donc le sel est inutile à la plante ; dans les terres où le sel est un peu trop abondant, la végétation est nulle, les plantes périssent au lieu de prospérer : donc le sel est nuisible aux plantes.

On s'étonne vraiment que des hommes sérieux tiennent un semblable langage, alors que les faits de chaque jour viennent complètement contredire leurs assertions. Vous ne trouvez pas trace de sel dans les végétations, c'est possible ; mais de ce que le sel n'est pas dans les plantes, faut-il en conclure qu'il n'a aucune action utile sur les végétaux ? Oh ! messieurs les chimistes ! il existe encore une foule d'agents qui exercent une influence marquée dans tel ou tel cas, et ces agents, vous ne les connaissez pas, vous n'avez pas pu les découvrir ; est-ce une raison pour qu'ils n'existent pas ?

Il faudrait être insensé pour soutenir une semblable thèse. Les résultats sont là pour démontrer que le sel agit sur les plantes et sur les animaux, et les faits sont plus forts que toutes les théories. Est-il possible de soutenir que le sel n'est pas nécessaire pour les hommes et les animaux ?

Nous ne le pensons pas. Eh bien ! alors, pourquoi ne voulez-vous pas que le sel soit utile aux végétaux ?

Vous savez bien que, sous certains rapports, il existe des relations nombreuses entre les animaux et les végétaux ; et cette considération devrait suffire, du moins il nous semble, pour ne pas mettre en avant des théories tout à fait abstraites, qui sont en opposition complète avec les grands principes d'unité et d'harmonie qui dominent dans la création. Vous ajoutez, messieurs les chimistes, que la végétation est éteinte dans les terrains où le sel abonde. Bien des choses sont excellentes, lorsque l'on sait en user avec modération, et ces choses deviennent pernicieuses lorsqu'on en abuse ; ce n'est certes point là une raison que l'on puisse sérieusement faire valoir

contre l'usage du sel ; le vin et même l'eau-de-vie soutiennent l'homme et le fortifient, à la condition de ne pas en boire une trop grande quantité ; le vin et surtout l'eau-de-vie rendent très-malade et amènent parfois la mort lorsque l'on en fait un usage immodéré ; s'ensuit-il qu'il ne faille boire ni vin ni eau-de-vie ? Ce serait vraiment là une singulière logique. Écoutons un praticien, M. Mayre, qui publie, dans l'*Agriculture pratique* un excellent petit article sur l'emploi du sel comme engrais et pour l'engraissement du bétail. Le raisonnement de M. Mayre est bien plus fort que tous les creusets des chimistes dont quelques-uns ne craignent pas d'être fantaisistes, ce qui ne fait pas trop mal dans le tableau.

Personne au monde plus que nous n'apprécie à leur véritable valeur les immenses services que les hommes de la science purement théorique et spéculative rendent chaque jour, par leurs études consciencieuses et approfondies, à l'industrie comme à l'agriculture. Grâce à leurs persévérants labeurs, la routine, l'empirisme d'autrefois font place à des moyens d'action logiques, rationnels, expliqués, dont la pratique tire les plus grands profits, car elle agit alors sur des données presque mathématiques. Mais, après avoir rendu cet hommage mérité à nos savants, il faut, nous autres praticiens, les aider dans leurs recherches en leur dévoilant les phénomènes qui se passent sous nos yeux et qui semblent quelquefois en contradiction avec les principes qu'ils émettent ou les effets qu'ils prévoient : la nature garde encore tant de secrets ! Ces réflexions nous sont venues à propos de la discussion si brillante et si lumineuse qui a retenti tout dernièrement à la Société centrale d'agriculture sur l'emploi du sel comme engrais. Nous craignons qu'après avoir lu les conclusions de ces débats, beaucoup d'agriculteurs n'abandonnent l'usage de ce précieux conditionnement pour les plantes comme pour

les animaux ; nous redoutons aussi l'effet que produira, au point de vue fiscal, l'arrêt rendu par la docte assemblée sur la question de l'exonération de l'impôt du sel pour l'agriculture.

Et pourtant les faits ne sont pas partout d'accord avec les révélations de la science. Ainsi nous appartenons à une contrée argileuse où le sel réussit parfaitement quand il est employé judicieusement et dans des proportions minimales, mêlé à certains engrais. Par exemple deux parties de bon guano du Pérou et une partie de sel font un tout agissant sur nos terres avec tant d'efficacité—sinon plus dans les années de sécheresse—que du guano seul. Or l'économie de ce procédé est très considérable, puisque le sel dénaturé coûte onze fois moins que l'engrais auquel on l'associe, et que le prix total du mélange se trouve par ce fait réduit d'un quart environ sur le prix ordinaire du guano pur.

Nous n'ignorons pas que l'abus du sel amène la stérilité ; il n'y a pas besoin d'être bien lettré pour savoir qu'il fut un temps où, quand on rasait la maison d'un condamné, on semait du sel sur les décombres et sur le champ qui y tenait, afin de rendre le tout infertile. Il est certain qu'à haute dose, le sel marin, si inoffensif autrement, est un véritable poison ; mais s'il fallait proscrire toutes les substances nuisibles, ou même vénéneuses, à un certain degré d'absorption, et utiles à petites doses, combien il faudrait restreindre le nombre de celles qui entrent dans l'alimentation générale ? Et la médecine, qui ne vit pour ainsi dire que de poisons, la médecine qui sauve le malade avec un grain d'émétique et le tue avec deux, que penserait-elle si l'on remettait en vigueur la loi qui défendait l'usage de l'émétique sous peine de mort ?

Dans l'étude sur le sel présentée à la Société centrale, se basant sur des expériences nécessairement fort restreintes et plutôt chimiques qu'agricoles, s'est-on préoccupé de l'effet du sel sur les insectes parasites dont tel sol donné est infecté au point que c'est souvent la cause occulte de sa médiocrité ? Nous ne le pensons pas ; et ce serait une raison, je crois, d'en appeler de sa dernière sentence. Certes, le sel n'est pas un aliment dans la véritable acception du mot, et pourtant nous l'employons avec succès pour hâter et faciliter l'engraissement de notre bétail. Il est fort probable que, dans ce dernier cas, il ne devient agent apéritif qu'en expulsant ou en détruisant une grande partie des animaux dont la présence dans les voies digestives eût retardé l'engraissement ; et le fumier des bêtes soumises à ce régime est d'une qualité supérieure par cela même que les déjections sont légèrement satu-

rées. Pourquoi n'expliquerait-on pas de la même manière l'effet produit par le sel comme moyen destructif des insectes nuisibles à la végétation ? N'est-ce pas à la même cause, du reste, qu'on doit attribuer son pouvoir de conservation si efficace des matières organiques ?

Que le rôle du sel se borne à faciliter l'assimilation par les plantes de l'engrais proprement dit, ou qu'il éloigne ou détruit les causes d'affaiblissement des végétaux par les parasites toujours est-il qu'il faut y regarder à deux fois avant de proclamer son inutilité, car nous le répétons et nous en avons la preuve par une longue expérience, bien des pays y perdraient une ressource d'amélioration réelle pour les engrais. Il est possible que ce rôle n'ait pas dit encore son dernier mot à la science ; rien n'empêche que plus tard la théorie ne revienne sur ses investigations : ce ne serait pas la première fois, sans doute, que, sur les affirmations de la pratique, elle rendrait un nouvel arrêt plus conforme à la réalité des faits agricoles.

MAYRE.

Aux Boulayes, par Tournan.

Voilà sans aucun doute la vérité, M. Mayre ne cherche pas à savoir comment le sel agit sur les plantes, mais il constate un fait qu'il est impossible de révoquer en doute et à ce sujet le plus simple paysan en sait davantage que le plus grand chimiste de cabinet qui ne veut pas ouvrir les yeux pour voir et les oreilles pour entendre ce qui leur serait dit par les praticiens, vous croyez donc les habitants des campagnes bêtes au point d'acheter du sel à beaux deniers comptants, d'en donner à leurs animaux, d'en obtenir un engraissement plus prompt en un engrais de meilleure qualité, d'en mélanger avec le guano et les autres farines ; tout cela pour n'en retirer aucun profit ? Non, non, ces paysans sont guidés par l'expérience ; ils suivent une tradition et c'est une bonne tradition. Ne cherchez pas à les faire changer d'avis, vous n'en viendriez jamais à bout, car il savent à quoi s'en tenir beaucoup mieux que vous. Nous sommes d'ailleurs entièrement de leur avis, car dans notre longue pratique agricole l'expérience a été souvent plus forte que la science, et cette expérience nous a démontré que le sel était aussi nécessaire pour les plantes que pour les animaux ; il est à regretter que les habitants des campagnes n'en fassent pas tous usage, non qu'ils ne croient pas à son efficacité, mais parce qu'ils n'ont pas toujours la poche assez bien garnie pour en acheter. C'est pour cela que nous voyons avec peine que l'on cherche à augmenter la taxe du sel. Cet impôt est sans contredit le plus impopulaire de tous, car il frappe

tout particulièrement l'agriculture et par conséquent la production.

A. DE-LAVALLETTE.

Les pertes d'engrais.

Les cultivateurs, dit une feuille au glaise, qui réussissent le moins dans leur exploitation sont précisément ceux qui ne savent pas recueillir les engrais. Durant l'été dernier je fis un petit voyage en voiture dans les localités voisines pour voir quels succès on obtenait en agriculture. Je trouvai que la majorité des cultivateurs ne recueillaient pas plus du huitième de leurs engrais.

D'abord, toutes les étables sont construites sur le même principe, lequel consiste en deux rangées de stalles pour les animaux avec un passage au milieu. Cette manière de disposer le bétail ne souffre aucune objection et pour ma part, je l'aimerais autant qu'une autre ; mais je n'ai pas vu une seule étable sur ceint munie d'une cave ou d'un abri pour empêcher les engrais d'être lavés par les eaux de pluie ou de la neige. Plus de la moitié des étables pourraient être pourvues de caves et ces caves sont considérées à bon droit comme le meilleur emplacement pour les fumiers.

Mais j'ai dit qu'un huitième du fumier seulement est recueilli. Dans toutes les localités que je visitai, les cultivateurs ne tenaient aucun compte des engrais liquides et ainsi la moitié du fumier produit est perdu. La moitié des déjections solides tombent sur les pâturages, où elles sont desséchées par un soleil brûlant et dont la valeur ne doit être comptée que pour bien peu de chose. Le reste des engrais solides produit pendant l'hiver est jeté en tas près de l'étable. Dans cette position, chaque fois qu'il pleut ou lorsque la neige fond, l'eau le lave dans tous les sens, emporte les plus solubles matières et par conséquent les plus fertilisantes, si bien que la moitié de ce reste est encore perdu pour la culture. Voilà bien les sept-huitièmes de l'engrais produit entièrement perdus pour la végétation et un huitième seulement est transporté sur les champs pour leur fécondation.

Ce n'est pas tout cependant, je remarquai que le lambris dans la partie inférieure de l'étable était complètement pourri et je compris que dans peu d'années, avec un pareil traitement, les soles elles-mêmes céderaient à leur tour. J'entrai dans l'étable de l'un de ces cultivateurs et je demandai au serviteur si l'on avait l'habitude de mettre de la terre sous les animaux pour absorber les urines. Il me répondit que non.

Ces cultivateurs sont pourtant convaincus de la nécessité des engrais : ils achètent de grandes quantités de

superphosphates qui leur coûtent trois piastres le quintal, rendues sur les lieux. Eh bien, s'ils recueillaient les urines, je les préférerais à la même valeur en *superphosphate*.

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 23 FEVRIER 1872

Le Carême.

Nous nous empressons de mettre sous les yeux des lecteurs de la *Semaine Agricole* l'important document suivant adressé par S. G. Mgr. de Montréal aux curés de son Diocèse.

Circulaire au Clergé.

Montréal, le 16 Février 1872.

Monsieur le Curé,

Je m'empresse de vous adresser ci-dessous la circulaire de Monseigneur l'Archevêque de Québec, en date du 9 Février courant, concernant le jeûne et l'abstinence.

Vous lirez et commenterez cette lettre qui s'applique à ce diocèse comme à l'Archevêché de Québec, afin que la discipline y soit uniforme en des points si importants.

Mais vous insisterez sur les raisons qu'il y a à donner aux fidèles pour qu'ils observent strictement le jeûne et l'abstinence dont la rigueur se trouve aujourd'hui si considérablement mitigée par la nécessité des temps et des circonstances que l'on ne peut que déplorer.

Dans la ferme espoir que l'on respectera du moins ces lambeaux de l'ancienne discipline.

Je demeure bien sincèrement

Monsieur,

Votre très-humble et tout dévoué serviteur,

† IG. EV. DE MONTREAL.

(No. 15).

Archevêché de Québec, 9 février.

Monsieur le curé,

A plusieurs reprises déjà, j'ai été consulté sur quelques points de notre discipline en ce qui regarde le jeûne et l'abstinence. Avant de répondre j'ai voulu prendre l'avis de Nos Seigneurs les évêques de la Province, afin de ne point rompre l'uniformité de discipline si désirable en ce point comme dans les autres. Pour la même raison, je réponds aujourd'hui par une circulaire.

Le 7 juillet 1844, sur la demande de Mgr. Signay, le Saint-Siège accorda

un indult en neuf articles dont on trouve le texte au No. 1 de l'appendice I des *Ordonnances Diocésaines*. Ce prélat et ses successeurs ne publièrent point l'article VI, parce qu'ils jugèrent que le temps n'en était point venu. Leur exemple fut suivi par Mgr. de Montréal qui avait obtenu le même indult. Après m'être assuré de l'opinion de Nos Seigneurs les évêques, je déclare par la présente, le susdit article en force dans ce diocèse, à dater de ce jour.

“VI. *Ut in diebus quibus abstinetur esu carniū, permittatur cibos cum ab adipe perare, propter butyri raritatem.*”

“R. *Ad Sextum... Pio gratia in nibys juxta preces.*”

“Pour prévenir tout malentendu et fixer notre discipline sur ce point, je crois devoir donner les explications suivantes :

“1o Il n'y a aucun jour excepté : *In diebus in quibus abstinetur ab esu carniū.*”

“2o L'indult ne permet pas de manger de la viande, ou de la graisse dans son état naturel, mais simplement de substituer la graisse ou le saindoux au beurre ou à l'huile, dans la friture, la cuisson et la préparation des aliments maigres.

“On peut donc désormais 1o faire frire du poisson, ou des œufs, avec de la graisse ou même avec du lard, pourvu que l'on ne mange pas le lard ; 2o faire bouillir du lard dans la soupe, ou y mettre de la graisse ou du saindoux ; 3o faire bouillir de la pâte dans la graisse, ou faire entrer de la graisse dans la confection des pâtisseries.

“Vous pourrez à l'occasion de la présente circulaire, rappeler à vos paroissiens qu'ils peuvent sans inquiétude, 1o le matin des jours de jeûne, prendre quelques bouchées de pain et un peu de thé, de café, de chocolat ou de quelque autre breuvage ; 2o le soir des jours de jeûne, manger la soupe même grasse, qui serait restée du diner. Notez bien, par rapport à cette dernière partie, que personne ne s'en trouve exclu. A la vérité l'article IX de l'indult dit : *praesertim iis qui se dent duro labori* : mais il ne restreint nullement à ces personnes le bénéfice dont il y est question. Si l'on eût voulu en restreindre l'effet on se serait exprimé autrement.

“Pour compléter ce qui regarde cette matière, je crois devoir vous rappeler que la Ste. Pénitence a déclaré, le 16 janvier 1834, que ceux qui, à raison de leur âge, de leur infirmité, ou de leur travail, sont exempts du jeûne, peuvent, aux jours de jeûne où le gras est permis, manger gras à tous les repas.

“Vous en trouverez le texte dans “les *Ordonnances Diocésaines*,” App. III. No. 21, 40.

“La Sainte Eglise, en adoucissant ainsi la sévérité de ses lois pour s'ac-

commoder à la faiblesse et aux nécessités de ses enfants, n'entend pas néanmoins les exempter de l'obligation où ils sont “de se renoncer à eux mêmes, de prendre leur croix et de marcher à la suite de Jésus” (S. Luc, IX. 24) ; “de crucifier leur chair avec ses vices et ses désirs criminels” (Gal. V. 24) ; “de mortifier leurs membres” (Col. III. 5) ; car, dit l'Apôtre St. Paul (Rom. VIII. 13) : “Si vous vivez selon la chair, vous mourrez : mais si par l'esprit vous mortifiez les œuvres de la chair, vous vivrez.”

“Recevez, Monsieur le curé, l'assurance de mon sincère attachement.

“† E. A. ARCH. DE QUÉBEC.”

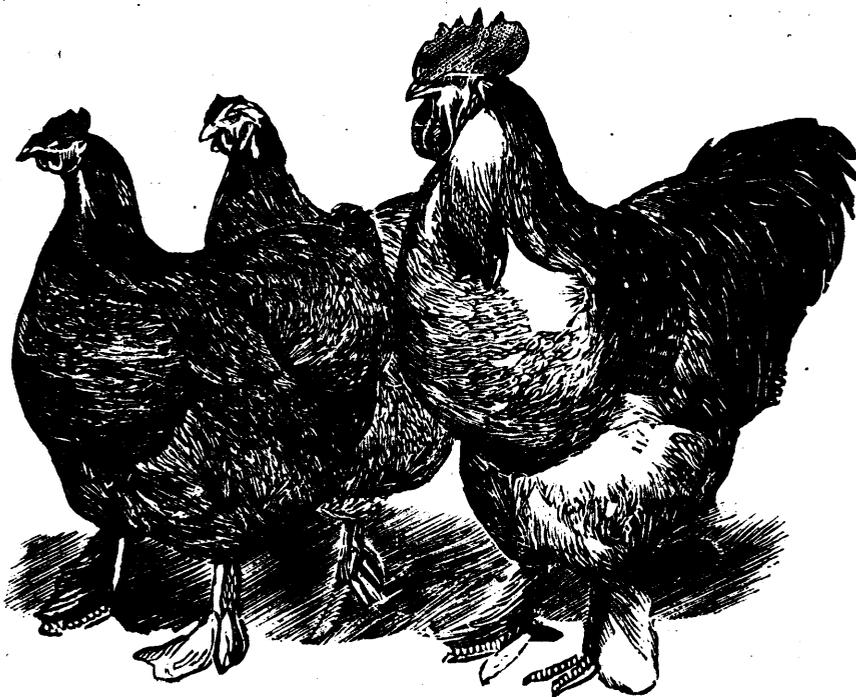
Le coq Cochon-Chinois est une des plus grosses espèces de volailles que nous ayons, il est remarquable à première vue par sa stature vraiment herculéenne, il est bien proportionné, bien pris partout dans son ensemble. La tête est de moyenne grosseur et même petite, portée haute avec fierté. La crête n'est pas très développée, mais épaisse, raide et fortement échan-crée elle ne doit pas avoir plus d'un pouce à un pouce et un tiers dans sa plus grande hauteur, elle est faiblement rejetée en arrière et finit en mourant sur le bec qui est très court, fort et de couleur jaune. L'œil est gros, bien sorti, l'oreille est saillante et large. Les cuisses excessivement charnues se détachent d'une manière très apparente de la poitrine qui est très large, elles sont comme anflées par d'abondantes plumes soyeuses qui forment deux sphères placées à côté de l'artichaut, composé aussi de nombreuses plumes.

Un caractère essentiel à noter est la prééminence de la rotule, qui contribue à faire croire que la cuisse est presque détachée du corps et que l'animal est pour ainsi dire, déhanché. Les pattes sont fortes d'un jaune orangé rosé, garnies du côté externe d'une rangée de plumes se continuant jusqu'au bout de l'ergot externe et celui du milieu. Les plumes de la queue sont d'un noir métallique, très courtes ne forment jamais la faucille, et sont presque entièrement cachées par les plumes du croupion.

Le coq Cochon-Chinois marche mal, en écartant les pattes. Quand il court son allure gênée est bien plus visible encore, alors il a tout à fait la démarche de l'autruche, à laquelle il ressemble d'ailleurs comme aspect général. Mais toutes ces laideurs sont autant de beautés pour l'amateur. Il a le caractère doux, sociable et très paternel.

Ce sont les plumages jaunes qui sont les plus recherchés.

La poule a la tête plus petite, non allongée, la crête presque rudimentaire, ne devant pas dépasser un tiers



Cochins-Chinois jaunes (couleur peau de buffle.)

de pouce ; le cou petit et court, la queue plus courte encore que celle du coq, auquel elle ressemble pour le reste. Ce qui la distingue surtout de toutes les autres poules, c'est le développement prodigieux de l'artichaut ainsi qu'on le voit dans notre gravure. Il est fourni d'un duvet long et soyeux bien plus arrondi dans son ensemble et plus volumineux que celui du coq.

La poule Cochin-Chinoise est très douce s'écartant peu des abords de son poulailler ou de la maison, elle est robuste, supporte bien notre climat elle se maintient toujours en bonne condition et est très aisée à engraisser ; elle est bonne pondeuse d'hiver et bonne couveuse, mais elle vieillit plus vite que les autres poules. Le grand inconvénient de cette poule est son grand penchant à couvrir. Après avoir fait sa série de vingt œufs elle demande tout de suite à couvrir.

Sitôt les petits venus, elles les mène quelque temps, mais elle les abandonne plus tôt que les autres, pour se remettre immédiatement à pondre quelques œufs, et recommencer à couvrir. En revanche, une de ses plus précieuses qualités, c'est de pondre de très bonne heure, et même dans le courant de l'hiver : de plus elle demande généralement la première à couvrir.

Quand à la délicatesse de chair, elle n'est pas à comparer à celle de nos meilleures espèces ; sa viande est réellement inférieure, bien qu'il n'y ait pas cependant une différence qu'on doive par trop redouter : mais son poids est incontestablement supérieur, il peut arriver facilement pour

des oiseaux ordinaires à 10, 12, et même 15 livres.

BELLE RÉCOLTE.

M. Dickson, cultivateur de Kingsey ensemena, le printemps dernier, 12 acres en avoine. Cet hiver il battit cette récolte. Le produit a donné 600 minots, une moyenne de 50 minots de l'acre. Que de cultivateurs pourraient en faire autant s'ils voulaient se donner la peine de faire choix d'une bonne semence, et bien engraisser leur terre !

La Gaspésie.

La péninsule qui forme l'extrémité sud-est de la province de Québec, est généralement désignée sous le nom de Gaspésie ; elle comprend tout le territoire situé à l'est du chemin Matapédiac, soit une superficie de 8,613 milles. Le golfe Saint-Laurent et la baie des Chaleurs, qui baignent ses 400 milles de côtes, en font un des postes de pêche les plus avantageux de la puissance du Canada.

Le sol de la Gaspésie, quoique montagneux, offre néanmoins une quantité considérable de terres fertiles. Tous ceux qui ont voulu s'y livrer sérieusement à l'agriculture, ont réussi au-delà de leurs espérances. Les plantes marines apportées sur le rivage par les relais de la mer, offrent partout un engrais d'une grande valeur ; de plus, il y a l'engrais de poisson que les colons peuvent se procurer avec la plus grande facilité.

Un citoyen marquant de Percé, M. Geo. Le Bouthillier, interrogé en 1868 par un comité de l'assemblée législative de Québec, parlait en ces termes des chances d'avenir que cette région offre à ceux qui veulent aller se fixer sur ses côtes :

“ Qu'on le tienne pour certain, dit-il, des hommes qui possèderaient une propriété en bon ordre de vingt acres seulement sur cette côte, vivraient avec plus d'aisance que n'importe où sur ce continent. Le secret pour gagner de l'argent dans la carrière de pêcheur, c'est d'avoir avant tout une terre qui lui fournisse toutes ses provisions de bouche et une partie de son vêtement.

“ Et la pêche faite dans ces conditions aide à la terre, elle fournit une grande partie des engrais. Les jours ou les heures où les employés de l'armateur ne sont pas demandés sur la grève, ils trouvent toujours de l'occupation sur la ferme, et peuvent y faire de grandes améliorations au compte de la pêche. La conclusion, c'est que la pêche et la culture s'entraident, c'est qu'avant d'entreprendre la pêche, il faut être bien établi sur une terre en bonne culture ayant les bâtiments convenables.

“ L'agriculture est la base de la pêche, comme ailleurs elle est la base des manufactures et de l'industrie.”

Le comté de Bonaventure, qui forme la partie sud de la péninsule gaspésienne, quoique prenant aussi une part très active dans les pêcheries, est plus avancée en agriculture que celui de Gaspé proprement dit. Les terrains qui bordent la baie des Cha

leurs, sont tous en culture, et à certains endroits, les défrichements ont pénétré à plusieurs milles dans l'intérieur. Il y a place pour des milliers et des milliers de colons dans ces parages, et le sol y est en général très fertile. Les travaux du chemin de fer Intercolonial qui traverse le comté de Bonaventure, y ont déjà attiré beaucoup de monde, et avant peu la propriété foncière aura doublé de valeur de ce côté. Le gouvernement offre en vente dans la Gaspésie 491,100 acres, au prix de vingt et trente centins l'acre.

Soins aux chevaux.

Le "Horse Book." de Londres dit :

Tous les chevaux ne doivent pas être alimentés de la même manière ni dans les mêmes proportions ; il faut avoir égard à leur âge, à leur constitution et les travaux auxquels on les livre. Il n'y a pas de doute que cette manière d'agir, qui est générale, est la base des maladies de tous genres.

N'usez jamais de mauvais foin à raison de son bas prix ; parce qu'il ne renferme aucune nourriture convenable.

Le blé endommagé est excessivement injurieux, parce qu'il cause des inflammations d'intestins et des maladies de peau.

La paille est meilleure pour un vieux cheval que le foin, parce qu'il peut la mâcher et la digérer mieux.

De la paille mêlée avec du blé ou des fèves ; ces dernières ne doivent pas être employées seules ; mais avec la paille elles favorisent la digestion.

Le foin ou l'herbe seul, ne peut soutenir un cheval qui travaille fort, parce que aucune de ces matières ne renferment assez de substance nutritive.

Quand un cheval travaille fort sa nourriture doit consister principalement en avoine ; quand il ne travaille pas, elle doit principalement consister en foin. L'avoine est plus nutritive qu'aucune autre nourriture.

Pour un cheval de selle ou de voiture légère, un demi-picotin d'avoine sèche et dix huit livres de bon foin sont suffisants. Si le foin n'est pas bon, ajoutez un quart de picotin d'avoine.

Un cheval qui travaille fort peut avoir plus de l'un et de l'autre ; celui qui travaille peu doit avoir moins que cette quantité.

L'alimentation au râtelier est ruineuse. La meilleure manière est d'employer le foin coupé dans une crèche ; parce qu'il ne s'en perd pas et qu'il est plus facilement mâché et digéré.

Arroser le foin avec de l'eau salée en rend le goût agréable et d'une facile digestion. Une cuiller à thé de sel suffit pour un sceau d'eau.

L'avoine doit être moulue pour un vieux cheval ; mais pas pour un jeune.

Pour la Semaine Agricole. Exploitation des érablières.

Mr. le Rédacteur.

Je viens de lire les notes intéressantes, avec vignettes, que vous avez publiées dans votre dernier numéro et je vous prie de publier les quelques avis suivants que je me permets de donner au grand nombre de vos lecteurs qui exploitent les érablières.

Voici le temps des sucres qui approche et l'on ne saurait trop recommander aux lecteurs de la *Semaine Agricole* l'exploitation de leurs érablières. Cette branche d'industrie qui vient si à propos se placer à la fin de nos hivers, exploitée à peu de frais et judicieusement, est une source de bénéfices assez considérables, sans parler du véritable plaisir qu'elle offre au fermier et à sa famille. Nous ne ferons pas une étude théorique, mais quelques notes, quelques suggestions pour évincer une vieille routine, ouvrir les voies à des améliorations. Nous nous bornerons là.

La fabrication du sucre d'érable est devenue depuis quelques années pour beaucoup de nos habitants, sinon pas la principale, mais du moins une des plus certaines et moins coûteuses sources de profit. C'est surtout dans les Cantons de l'Est que cette industrie s'est développée sous le rapport de la quantité et de la qualité. Le voisinage des Etats-Unis et peut-être aussi le goût très prononcé de nos voisins pour le sucre a contribué à répandre cette industrie.

Les appareils de cuisson ont fait un véritable progrès.

On se rappellera facilement les cassaux primitifs et les auges dont on se servait ; les entailles à la hache, le chaudron dans lequel à travers la prunelle d'un bois fraîchement abattu on jetait l'eau d'érable.

Quatre cordes de merisier vert suffisaient à peine pour faire 100 livres de sucre. Les auges disparurent, les cassaux aussi, on leur substitua des baquets en pin ou en cèdre ; au lieu d'une entaille on fit un trou rond et propre avec une tarière, le trou reçut une gouttière en métal, deux clous retenaient le baquet au flanc de l'érable. Un bâti confortable en planche abrite maintenant une large chaudière de 4 sur 6 pieds de long bien établie sur un fourneau en brique, une bonne cheminée entraîne la fumée, un ventilateur dans le toit donne issue à la vapeur. Enfin, ce fut un grand pas de fait. On fit effectivement la double quantité de sucre ; la qualité en augmenta aussi. Chaque année de nouvelles améliorations se succédèrent, aux baquets de bois qui malgré un échaudage avant et après la campagne du sucre pouvaient conserver une légère acidité, succédèrent des baquets en fer blanc ou en fer

galvanisé. Pour empêcher la pluie et la neige de tomber dans les baquets on en couvrit la moitié, un couvercle mobile y fut adapté qui dépassant les rebords et ouvert et appuyé sur l'arbre rejetait la pluie et la neige. L'eau d'érable était pure, soumise à l'ébullition elle produisait moins d'écume, demandait moins de travail, moins de combustible et donnait un plus beau produit.

Nos voisins du Vermont qui comprennent cette industrie en font une affaire importante.

La demande sur le marché ne peut être remplie et l'exportation à la Californie et l'Ouest est déjà commencée. Pendant l'année 1871, le Vermont seul a produit 20 millions de livres de sucre représentant la valeur de \$2,400,000.00 avec de meilleurs appareils que ceux en usage généralement la somme de 3 millions aurait été facilement atteinte.

Ces chiffres étonneront beaucoup de personnes surtout quand elles sauront que cette quantité n'est le produit que des 2/3 des érables de cet Etat.

Nos cultivateurs verront aisément delà que cette industrie est précieuse et y attacheront un plus grand prix.

Mettre de côté de vieilles routines, adopter selon ces moyens des améliorations qui se présentent et commencer enfin à secouer un peu l'apathie qui semble les endormir pendant l'hiver, voilà leur devoir. Nous aurons occasion de revenir sur mille et une industries qui devraient fleurir pendant nos longs hivers. Celle de la clarification du sucre qui vient à la fin de l'hiver est si facile, si peu dispendieuse et relativement si profitable qu'ils devront s'y adonner. Qui nie que sous tous les rapports et de prix et de goût et même de la santé, le sucre d'érable n'est pas supérieur aux cassonnades et autres sucres dont se servent nos cultivateurs. En faire usage dans la famille serait une économie bien entendue je dirais patriotique. Car plus un pays peut se suffire à lui-même dans ses besoins, plus il marche vers son indépendance commerciale ; les importations tuent son capital. Faisons donc de nos érables des cannes à sucres ; l'industrie raffinera nos syrops et le capital que nous payons aux Antilles ou aux Etats du Sud pour leur sucres restera pour nos industries locales.

Faisons donc couler à nos érables des larmes sucrées, exploitons cette industrie.

Voici quelques conditions indispensables pour faire du bon sucre. Ces idées pratiques empruntées à nos voisins du Vermont sont les secrets de 2 ou 3 millions annuels qu'ils réalisent.

Le suc ou la sève doit être converti en syrop le plus tôt possible après son écoulement, car l'air détériore rapidement sa composition. Il s'en suit que l'appareil de réduction doit être pro-

portionné à la quantité d'eau que vous recueillez ce qui vous empêchera de garder trop longtemps l'eau d'érable.

Une cuisson de longue durée produit une qualité inférieure et donne une saveur désagréable au sucre.

Un feu actif de trente minutes donneront un beau syrop.

Un couloir ou passoir en flanelle blanche recevra le syrop chaud avant de le depoter, le syrop épais coule plus facilement quand il est chaud.

Avant de commencer les opérations voyez à ce que vos baquets et réservoirs tant de l'eau que du syrop soient bien échaudés. Si la saison du sucre est longue et à des intervalles de quelques jours cette précaution doit être répétée.

Si vous le pouvez, ayez de préférence des seaux soit en fer blanc soit en tôle galvanisée, ils demandent moins d'entretien, sont moins sujets à casser que les baquets en bois.

Les gouttières soit en bois soit en métal devront recevoir la même toilette. Celles en bois que l'on nettoie en y introduisant un fil de fer rouge sont maintenant supplantées par les gouttières métalliques une arrête de la partie supérieure y retient l'anse du seau ou baquet.

Percez un trou d'un demi-pouce en montant. Quand approche le moment de faire le sucre forez une demi-douzaine d'arbres pour fixer le commencement de vos opérations.

Votre bois doit être sec, coupé de l'hiver précédent ou du moins pendant l'été, à la main, bien cordé et couvert sous un appenti.

Si vous avez encore à bâtir votre sucrerie (ce qui devrait être fait pendant l'été ou à la fin de l'automne avant les gelées) choisissez une montée de manière à avoir les avantages de la côte pour décharger les tonnes et arranger vos auges à niveau de la *pan* (espèce de grande lèche-frite).

Le sucre en pain de $\frac{1}{2}$ ou 1 livre se vend mieux dans les villes ; si vous le coulez dans des tinettes ou des seaux 30 livres devraient être suffisantes.

Le syrop mis en (*canistrés* en fer blanc), de la contenance d'un gallon se vend bien. Il devrait peser de 10 à 12 livres au gallon. Si le vase est bien soudé, ou autrement hermétiquement fermé, le syrop ne cristallisera pas.

Nous croyons cependant l'usage de ces canistres en fer blanc mauvais ; le syrop prenant un gout soit du fer ou de l'étain ou de la soudure. Les flacons ou bouteilles ou mieux encore, si pour la famille, des jarres en gré contenant 3 ou 5 gallons seront préférables. Une étiquette portant le nom et le domicile du fabricant sur chaque bouteille n'aidera pas peu à donner de la valeur à un produit bien fabriqué et soigné.

Ayez aussi un laccharomètre afin

que vous ayez un syrop d'uniforme densité et cuit au même degré, ceci est important pour un exploitant qui livrerait son syrop par barrique de 40 ou 50 gallons.

En faisant le sucre il ne faut pas que le syrop mijote longtemps sur un petit feu ; il deviendra noire, sa saveur sera altérée ainsi que la finesse du grain. Il faut donc *finir* le plus vite possible sur un feu actif et de force uniforme. Quelques gouttes de crème empêcheront le syrop de déborder.

Une brassée de 75 livres devrait être finie en sucre en une heure ; 45 minutes suffiront pour en faire du sucre de tinette.

Enfin, de la propreté et un peu d'activité et vous aurez terminé une bonne campagne aux sucres.

En présentant ces quelques idées qui sont le fruit de l'expérience pour beaucoup de nos lecteurs sans doute, la *Semaine* émet l'espoir que nos cultivateurs verront dans l'exploitation de leurs érabes une industrie véritablement rémunérative et qu'ils feront les améliorations nécessaires pour retirer de plus grands bénéfices. A l'œuvre donc.

Avant de terminer, la *Semaine* désire faire connaître à nos *sucriers* un appareil fabriqué au Vermont et déjà entre les mains d'un millier de cultivateurs de cet Etat.

Cet appareil breveté auquel on a donné le nom d'Evaporateur, réussit, d'après des centaines de certificats des acheteurs, à évaporer et condenser l'eau d'érable très rapidement, à clarifier le syrop parfaitement avec moins de combustible et de soins que n'importe quel autre système jusqu'à présent en usage. L'expérience est là pour prouver que l'évaporation et la condensation d'une mince nappe mouvante de sève est le seul véritable procédé par lequel on réussit à faire un bon et beau syrop.

C'est cette théorie qui met en pratique cet appareil.

L'évaporateur est divisé en petites cloisons espacées de six pouces avec des petites écluses pour contrôler la marche ou le courant de la sève. De cette manière il n'y a que la sève bien épurée de la partie qui bout qui puisse passer. Les écumes et scories sont rejetés sur les côtés d'où on peut facilement les enlever avec une écumoire. Ces petites écluses servent aussi à régler avec précision l'écoulement de la sève.

Les témoignages qu'ont reçu les fabricants de centaines de personnes constatent l'efficacité du système de l'appareil. Ils sont fabriqués en fer galvanisé ou en cuivre de la largeur de 45 pouces et de 114 pouces de longueur.

Les prix varient pour les premiers de \$45 à \$75 ; pour les seconds de \$100 à \$250.

La société fabricante de machines de Hartford (Conn.) dont les ateliers sont à Bellows Falls Vermont, expédie ces machines sur demande et envoient en même temps tous les renseignements nécessaires pour la pose de leurs appareils.

Dans les cantons de l'Est, plusieurs de ces appareils sont en opération et l'auteur de ces lignes a pu se convaincre que l'on n'exagérerait aucunement les bons rapports qui circulent sur leur efficacité.

Donc faisons du sucre et faisons le bien. Ce qui mérite d'être fait, mérite d'être bien fait.

L.

Pour la *Semaine Agricole*.

Four

Le Four n'est pas une des pièces la moins importante d'une construction rurale, surtout lorsque le pain forme la base de la nourriture de la population.

Les dimensions d'un four dépendent nécessairement des quantités de pains que l'on se propose d'y faire cuire, mais la forme varie peu ; c'est l'ovale allongé, quelque chose comme le gros bout d'un œuf qui a été coupé en deux. Les diverses parties d'un four sont l'*âtre*, le *dôme*, les *ouras* ou *eventouses*, et l'*entrée* ou *gueule*.

C'est sur l'*âtre* que l'on place le pain destiné à la cuisson. Cet *âtre* ne doit pas être absolument plat. Il convient de le bomber, de le renfler légèrement depuis l'entrée du four jusqu'au centre parce que cette partie est plus fatiguée que les autres par les instruments de boulangerie, pelles et racloires, et s'use par conséquent plus vite.

Le *dôme* est le bout du four. Il ne faut pas que cette voûte soit trop élevée au-dessus de l'*âtre*, attendu que cette élévation rend le chauffage long et dispendieux, que la pâte renfle ou souffle peu et que la croute de dessus est imparfaitement cuite, quand celle de dessous est déjà brûlée.

Les *ouras* ou *eventouses* qui n'existent pas dans nos fours de campagne ; mais qui sont nécessaires dans les fours de très grandes dimension, sont des conduits qui entourent la base de la voûte jusque vers son milieu, jettent de l'air, activent la combustion du bois et chassent ces nuages de fumée qui planent souvent à la partie supérieure du *dôme*.

L'entrée ou *gueule* du four doit être proportionnée aux dimensions de ce four. Elle est ordinairement de 35 à 36 pouces sur 18 ou 19 pouces. On la ferme soit avec une plaque de tôle, soit, ce qui vaut mieux, avec une mince plaque de fonte montée sur des gouds.

Les matériaux employés pour la construction des fours varient beau-

coup. Les fours les plus simples, mais aussi les moins solides, sont des cônes en terre glaise placés sur des bûches qui se croisent en formant le carré. Ces fours sont en usages en Europe, chez les bûcherons, les charbonniers et les commis à demeure dans la coupe des forêts.

En Canada, comme dans les villes et les villages de France on emploie, pour faire l'âtre le plus ordinairement des briques, des pierres de grès, de la tôle ou de la fonte : mais il paraît que la terre battue, sable argile et calcaire, est préférable à tout ceci ; on se sert de brique pour la voûte. Quant au corps de maçonnerie, c'est à dire à la voûte qui forme le dessous du four et aux murs d'encadrement, on emploie indistinctement les matériaux que l'on a sous la main ayant soin de donner de l'épaisseur, afin de conserver la chaleur le plus longtemps possible.

Quelque soin que l'on apporte à la construction de l'âtre il se détériore vite surtout chez les boulangers où les fournées se succèdent journellement. Il n'en est pas de même du dôme qui résiste pendant de longues années. Lorsque vous avez un four neuf ou restauré il s'agit de le sécher, pour cela vous commencez par y mettre du petit bois blanc parfaitement sec et tout allumé, et à mesure qu'il se consume vous en jetez un peu plus sur le brasier. En augmentant ainsi peu à peu la quantité vous brûlez enfin de gros bois ; vingt-quatre heures suffisent pour la dessiccation d'un four neuf ; huit-heures pour un four restauré, après quoi vous le tenez fermé pendant trois ou quatre heures avant de vous en servir et lui donné un nouveau coup de feu avant d'enfourner.

On se sert pour chauffer le four de gros bois, de fagot et même de tige de plantes desséchées. Le meilleur bois de chauffage est celui qui brûle rapidement, donne le plus de flamme, et la flamme la plus blanche et la plus vive. On se sert de hêtre, de tremble, de bouleau ; le hêtre passe pour le meilleur des trois, dans les campagnes on se sert d'éclats de pruche, de pin, de cède ou d'épinette.

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

huile essentielle de romarin et de bergamotte,, de chacune 4 gros ; néroli (huile volatile de fleur d'oranger) et huile de cédrat, de chacune 18 grains ; huile essentielle de citron 36 grains. Mêlez le tout.

(On trouve ces essences chez tous les pharmaciens.)

Pour La Semaine Agricole.
Rapport Hebdomadaire.

La tempête de neige que nous avons eue durant la semaine dernière a mis nos chemins ruraux presque impassables, aussi le nombre d'habitants qui sont venus sur nos marchés était très restreint, ce qui a eu l'effet de jeter une hausse assez légère pourtant sur les grains, les volailles et les grosses viandes, mais il n'y a aucun doute que la belle température dont nous jouissons depuis quelques jours va ramener les affaires comme elles étaient à la fin de Janvier. Aucun doute que le marché de vendredi sera abondamment fourni. Car déjà les habitants du nord nous arrivent avec de fortes charges.

BLE, par minot de 60 lbs—Marché tranquille, cotes nominales.

FARINE D'AVOINE, par quart de 200 lbs—Ferme à \$4.85 et \$5.00, selon la qualité.

BLE-D'INDE, par minot de 36 lbs—Tranquille, de 65 à 70c.

POIS, par minot de 60 lbs—Marché tranquille. Les récentes transactions ont été à 85c pour des charges de chars.

AVOINE, par minot de 32 lbs—Ferme à 32 et 34c.

ORGE, par minot de 48 lbs—Lourde, de 50 à 55c.

LARD, par quart de 200 lbs—Marché ferme nouveau mess à 15.75, vieux à 15.50, mess mince à 14.50.

BÉURRE, par lb—Marché lourd et nominal beurre de l'Ouest de 13 à 15c, bon de l'Ouest de 16 à 18c, de choix de 20 à 21c.

PROMAGE, par lb—Marché ferme, les prix sont : De manufacture de 11 à 11½c, nouveau, première qualité, 12c.

SAINDOUX, par lb—Tranquille, ventes de 9 à 10c.

ALCALIS, par 100 lbs—Potasse ferme, première qualité à 7.75. Perlasse ferme, première qualité à 8.30, seconde nominale à 7.50.

PORCS ABATTUS, par 100 lbs—Marché lourd, de 5.20 à 5.50 pour des lots choisis, selon la pesanteur.

Seigle	0.00	à	0.00
Sarrasin	0.00	à	0.00
Ble d'Inde	0.00	à	0.00
Lin	0.00	à	0.00
Mil	0.00	à	0.00
Tréfle	0.00	à	0.00
Avoine, 32 lbs.	0.32	à	0.34

VIANDES—			
Beuf No. 1	100 lbs.	6.00	à 8.00
do 2		4.00	à 6.00
do 3		0.04	à 0.00
do la livre.		0.06	à 0.15
Veau		0.08	à 0.15
Mouton		0.05	à 0.10
Agneau quartier		0.50	à 0.75
Lard frais		5.00	à 6.50
do la livre.		0.06	à 0.10
do sale 100 lb.		5.00	à 6.50
do la livre.		0.08	à 0.10
Jambons Frais		0.06	à 0.08
do Fumés la livre.		0.12	à 0.15

VOLAILLES—			
Dindes	Couple	1.50	à 2.00
Oies		0.91	à 1.20
Canards		0.50	à 0.60
Poules		0.50	à 0.60
Poulets		0.00	à 0.00
Pigeons		0.20	à 0.25

GIBIER—			
Canards sauvages couple		1.00	à 1.20
Canards		0.00	à 0.00
Perdrix		0.40	à 0.60
Bécasses		0.00	à 0.00
Be castines		0.00	à 0.00
Coqs de Bruyère		0.00	à 0.00
Tourtes la douzaine		0.00	à 0.00
Pigeons		0.00	à 0.00
Lévres couple		0.20	à 0.25
Lapins		0.00	à 0.00

POISSON—			
Maquereaux frais pièce		0.00	à 0.00
Morue fraîche		0.06	à 0.08
do sèche		0.00	à 0.00
Floitant		0.00	à 0.00
Saumon		0.15	à 0.40
Truite		0.00	à 0.00
Anguille fraîche couple		0.30	à 0.00
do fumée pièce		0.00	à 0.00
Doré	pièce	0.12	à 0.15
Legumes—Patates minot.		0.40	à 0.50
Oignons	minot.	0.50	à 0.60
Panets		0.00	à 0.00
Carottes		0.40	à 0.50
Betteraves		0.40	à 0.50
Navets		0.00	à 0.00
Choux de Siam		0.00	à 0.00
Chouf pomme		0.06	à 0.10
Laitue		0.00	à 0.00
Céleri, pied		0.00	à 0.00

LAITIÈRE—			
Beurre frais		0.25	à 0.28
do sale		0.20	à 0.22
Fromage		0.00	à 0.00
Fruits—Pommes, quart.		2.00	à 3.00
Pêches	boites	0.00	à 0.00
Pêches	boites	0.00	à 0.00
Divers—Oufs, douzaine.		0.25	à 0.30
Sucre d'érable lb.		0.10	à 0.12
Miel		0.10	à 0.15
Saindoux		0.15	à 0.00
Suif		0.05	à 0.00
Laine		0.40	à 0.00

BIS DE CORDE CHARBON, FOURBES—			
Stable, par corde		9.00	à 11.00
Mérisier		8.00	à 9.00
Hêtre		7.00	à 7.50
Bois franc mêlé		5.50	à 7.00
Pruche		0.00	à 0.00
Epinette rouge		5.50	à 7.00
Charbon, 2000 lb		0.00	à 0.00
Tourbe		0.00	à 0.00

BESTIAUX—			
Yacks	100 lbs.	25.00	à 0.00
do Extra		40.00	à 0.00
Moutons		3.00	à 3.50
Agneaux		3.00	à 3.50
Ouchons en vie 100 lbs.		3.00	à 3.50
PEAUX—beuf inspecté la livre.		0.00	à 0.00
do Veaux		0.00	à 0.00
do Mouton avec laine la pièce		0.00	à 0.00

FOURRAGES—Foin—			
Foin		10.00	à 14.00
Paille d'avoine		6.00	à 8.00
do de blé		5.00	à 7.00
do de blé		4.00	à 6.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine en quart.—Supérieure Extra \$7.50 à 7.75; supérieure No. 1, 5.50 à 6.00; do forte No. 2, 6.00 à 6.20; Recoupe (gru) 1.40 à 1.50; Son 100 lbs 1.10 à 1.2; Farine de blé par 100 lbs, 3.00 à 3.20; Avoine do 4.00 à 4.50; Blé d'Inde do 2.00 à 2.25; Sarrasin do 2.50 à 2.75; Grain, Blé par minot 1.00 à 2.00; Pois do 80c; Orge 50c; Sarrasin 50c; Blé-d'Inde do 80c; Lin 1.25; Avoine 32 lbs, 35 à 40c. Beuf No. 1, par 100 lbs, 8.00; do No. 2, 7.00; do la lb 9 à 10c; Veau do 9c; Mouton do 8c; Agneau quartier 40 à 80c; Lard frais, 100 lbs 8.00 à 7.00; do la lb 7 à 8c; do sale 100 lbs, 7.00 à 8.00; do la lb 9 à 10c; Jambons frisés do 15 à 16c. Volailles, Dindes par couple 1 50 à 2 00; Oies do 1.00 1.80; Canards do 60c; Poules do 40 à 50c; Pigeons do 15c. Gibier, Perdrix couple 50; Lévres do 15c. Poisson, Morue sèche la lb 5c; do (rales) do 5c; Saumon do 10c; Truite do 8c; Doré paquet 25c. Légumes, Patates minot, 50c; Oignons do 1.00 Panets 50c; Carottes do 50c; Betteraves do 50c; Navets do 50c; Choux de Siam do 5c; Choux pomme 15c; Céleri pied 15c. Beurre frais la lb 18 à 20c do sale do 15c; Fruits, Pommes quart, 3.00 à 4.00. Oufs la doz, 30c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel do 10c; Saindoux do 15c; Suif do 10c; Laine 4c. Bois, Mérisier par corde 4.50; Mérisier do 4.00; Hêtre 3.70; Bois franc mêlé 3.50; Do moux 3.00; Epinette rouge 3.2c, l'eau de bouf la lb 6 à 7c Veau 10c; Mouton avec la laine 15c. Fourrage, foin 9.00 à 10.00; Tréfle 8.00 à 9.00; Paille d'avoine 2.00; Do de blé 2.00.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".
Montréal, 23 Février 1872.

PRODUITS.			
FARINE EN QUART—			
Supérieure Extra		9.00	à 0.00
Extra		6.25	à 0.00
de Goût		6.10	à 0.00
Sup. No. 1		6.30	à 6.90
do forte		5.00	à 6.00
do No. 2		5.00	à 6.00
Reconpe (Gru)		4.75	à 4.85
Son 100 lbs.		0.00	à 0.00
FARINE—de Blé, 100 lbs.		3.00	à 5.00
do Avoine		2.50	à 0.00
do Blé-d'Inde		0.00	à 0.00
do Sarrasin		0.00	à 0.00
Grains mouus mélangés		0.00	à 0.00
GRAINS ET GRAINES—			
Blé		1.15	à 1.20
Pois		0.80	à 0.00
Orge		0.50	à 0.55

Eau sans pareille.—Alcool rectifié, 2 lbs., essence de citron 1 gros et 36 grains ; essence de bergamotte, de cedras et romarin, de chaque 54 grains. Mélangez bien. C'est un excellent cosmétique.

Eau de Cologne.—Alcool rectifié, 2 lbs., eau de mélisse des Carmes, 6 oz.,

IRON IN THE BLOOD.



The PERUVIAN SYRUP makes the weak strong, and expels disease by supplying the blood with NATURE'S OWN VITALIZING AGENT—IRON.

Caution.—Be sure you get Peruvian Syrup. Pamphlets free. J. P. DINSMORE, Proprietor, No. 38 Dey St., New York. Sold by Druggists generally.

SIROP PERUVIEN.—Tonique de fer pour la Dyspepsie, Débilité, Hydrophisie, 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 Consomption.

Ce célèbre remède ne guérit pas seulement la toux en en laissant exister la cause, comme font la plupart des autres préparations, mais il relâche et nettoie les poumons et diminue l'irritation détruisant par là la cause de la maladie. SETH W. FOWLE & FILS, Propriétaires, Boston. En vente chez tous les pharmaciens et marchands de médecines. 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 Etats-Unis et en Canada en font usage et les recommandent hautement. Parmi ceux-ci se trouvent G. B. Loring, Salem, Mass., John S. Ross, Hennepin, Hill., 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 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 marchandises pour ont être faites. Sarnia, Ont., 25 Décembre 1871.—21

Departement des Douanes.

OTTAWA, 23 Février 1872. L'escompte autorisé sur les envois Américains jusqu'à avis contraire, est de 8 par cent. R. S. M. BUCHETTE, Commissaire Douanes.

Cie du Chemin de Fer le Grand Trone 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 Ogdenburgh, 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, [Midj] 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 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 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 du Bas, arrêtant entre Montréal et Island Pond, à St. Hilaire, St. Hyacinthe, Upton, Acton, Richmond, Sh-rookoe, 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., 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.

C. J. 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.—15 tm

\$150,000.00.

GRAND CONCERT AVEC PRIX EN AIDE DE L'HOPITAL DE LA MERCE A OMAHA.

Sous les auspices des Sœurs de la Charité, le 30 Janvier, 1872, dans REDICK'S OPERA HOUSE, OMAHA, \$150,000 00 en Prix au Comptant. Le plus haut prix \$50,000 en Or. Billets, \$3 chaque ou deux pour \$5.

Les journaux d'Omaha envoyés gratuitement AGENTS DEMANDES. Pour les particularités s'adresser à

PATTEE & GARDINER, AGENTS DES AFFAIRES OMAHA, NEB.

1er. Décembre 1871.—20 tmk

LIBRAIRIE MUSICALE

DE **PETERS**

Composée de Quinze Volumes de Meilleurs 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.
PLEASANT MEMOIRS—Une collection de morceaux choisis de Wyman, Mack, Dressler ac.
GOLDEN CHIMES—Une collection de musique brillante de Charles Kinkel.
BRILLIANT GEMS—Une collection de morceaux de Vибре, Allaad, Fischer, Kinkel, ac.

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

J. L. PETERS, 300, 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 tranchée. Prix du commerce \$4. 27 Octobre 1871.—22f

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

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

50 cents par ann espayable d'avance

AVIS A CEUX QUI SOUFFRENT



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

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

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