

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



L'ORGANE DE LA CAMPAGNE

Cultivateurs, Correspondez avec nous !

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

VOL. IV

MONTRÉAL, VENDREDI, 22 MARS 1872.

No. 36

SOMMAIRE du No. 36—22 Mars 1872

Partie Officielle.

CONSEIL D'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.....	357
RAPPORT DU COMITÉ DE DRAINAGE.....	358

Agronomie.

ANALYSE DU COURS DE CHIMIE AGRICOLE.— Des amendements.....	358
--	-----

Notes de la Semaine.

DU FROMAGE DE BRIE.....	358
LETTRE DE MR. BARNARD.....	859
ROULEAU-BROUETTE.....	359
BEURRE EN SACS.....	360
LE CAFÉ.....	361
SOINS AUX ANIMAUX.....	362

Apiculture.

LA CULTURE DES ABEILLES.....	362
CUISINE.—Conservations des substances alimentaires.....	363

Illustration.

Rouleau Brouette.....	360
-----------------------	-----

LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	364
---------------------------------	-----

Pilules purgatives de Parson.

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

PARTIE OFFICIELLE

Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

Montréal 8 Mars 1872.

Présents : L'Hon. Commissaire d'agriculture, MM. Benoit, Blackwood, Cochrane, Faribault, Gaudet, Lévêque, Marsan, Massüe et Sommerville.

M. le Vice Président occupe le fauteuil.

Lecture d'une lettre de M. Doak demandant la permission de paraître devant ce conseil pour donner quelques explications au sujet de l'École d'Agriculture de Compton. Permission accordée à M. Doak de comparaître devant ce conseil à 3 heures, P. M.

En conséquence de l'absence de plusieurs membres qui ne peuvent arriver pour la séance du matin, le conseil s'ajourne à 2 heures, P. M.

SÉANCE DE 2 HEURES, P. M.

Présents : L'Hon. Commissaire d'agriculture, MM. L. Beaubien, Benoit, Blackwood, Browning, Cochrane, Faribault, Gaudet, Lévêque, Marsan, Massüe, Révd. F. Pilote et Sommerville.

Lecture d'une lettre de M. le Président donnant les raisons pour les quelles il ne pourra pas assister à cette assemblée.

Vu l'absence de Mr. le Président, M. le Vice-Président occupe le fauteuil.

Lecture des procédés de la dernière assemblée qui sont approuvés. Lecture du Rapport du Comité de drainage qui est adopté.

M. Doak étant introduit soumet à ce conseil les plans et devis de l'École d'Agriculture de Compton et demande à toucher les fonds votés par ce Conseil en faveur de la dite École.

M. Massüe, secondé par M. Lévêque, fait motion : Qu'après avoir entendu M. Doak, relativement à l'École d'Agriculture de Compton et les explications données par M. Cochrane sur ce sujet, le tout soit référé au Comité chargé de la chose qui en fera rapport au Conseil à sa prochaine réunion du mois de juin.

Lecture d'une pétition de la Société d'Agriculture No. 2, du Comté de Charlevoix, demandant au Conseil la permission d'employer tous les fonds de la présente année à l'achat de grains de semences et de graines fourragères. Cette permission est refusée.

Lecture d'une lettre du Secrétaire de la Société d'Agriculture du Comté de Témiscouata demandant de ratifier les procédés de son assemblée du mois de Décembre. Le secrétaire reçoit instruction de répondre que ces procédés sont parfaitement légaux.

Lecture du rapport de l'École d'agriculture de Ste. Anne la Pocatière.

Résolu : Qu'après avoir pris connaissance du programme des Sociétés d'agriculture pour 1872, ce Conseil décide que, pour avoir droit à l'octroi du gouvernement, toutes les Sociétés

d'agriculture devront ou avoir une exhibition d'animaux, de produits de la laiterie et des manufactures domestiques, ou employer leurs fonds à l'achat d'animaux reproducteurs de choix ; de plus, que conformément à l'esprit la loi il n'y ait ni concours de récoltes sur pied ni parti de labour, attendu que ces deux concours doivent avoir lieu la même année que le concours des terres les mieux tenues.

Le Conseil s'ajourne à 7.30 heures, P. M.

SÉANCE DE 7.30 P. M.

Les mêmes étant présents, la séance s'ouvre par la discussion sur le journalisme agricole, et après un long débat sur cette question et sur l'opportunité d'avoir un organe officiel agricole, M. Lévêque, secondé par M. Blackwood : Que le Secrétaire reçoive instruction de donner avis aux MM. Duvernay, frères qu'au premier de Mai prochain, *La Semaine Agricole* cessera d'être l'organe officiel, de ce Conseil, et qu'avec la cessation de la publication du journal officiel cessera aussi l'allocation de mille piastres par année donnée par ce Conseil à la *Semaine Agricole*. Adopté.

M. Massüe, secondé par M. Lévêque, fait motion : Que le Secrétaire reçoive instruction de faire les annonces nécessaires dans les journaux français et anglais pour le meilleur traité d'agriculture par lequel un prix de \$300 avec médaille d'or, a été offert, en donnant jusqu'au mois de Mars 1873 pour tous ceux qui devraient concourir pour ce prix. Adopté.

Lecture d'une pétition des Présidents des Sociétés d'agriculture de Chambly et de Vercheres No. 1, demandant la sanction de ce Conseil pour tenir une Exposition régionale des comtés de Chambly, Vercheres et Laprairie.

Résolu : Que le Conseil d'agriculture voit avec satisfaction et plaise les efforts faits par les Sociétés d'agriculture de Chambly, Vercheres et Laprairie, pour tenir un Concours régional de ces trois comtés, et que

L'Hon. Commissaire d'agriculture soit respectueusement prié de vouloir bien donner son approbation à ce projet.

Et le Conseil s'ajourne.

Par ordre,

GEORGES LECLÈRE,
Secrétaire.

Rapport du Comité de drainage.

Le Comité sur le drainage à l'honneur de vous informer que conformément à la résolution du Conseil en date du 17 Nov. 1871, il s'est occupé sérieusement de la question du drainage et des moyens les plus efficaces pour en introduire l'usage dans cette Province.

Malgré les difficultés de toutes espèces qui se présentaient, Votre Comité, après plusieurs réunions et après avoir consulté les personnes les plus compétentes sur ce sujet, en est venu aux conclusions suivantes, savoir, qu'il était désirable et même nécessaire de faire venir d'Europe des personnes possédant toutes les qualifications voulues pour surveiller la pose des drains et même des manœuvres pour faire les fossés.

Partant de ce principe, Votre Comité a cru devoir faire les conditions suivantes pour ceux qu'il désirait faire venir d'Europe :

La somme de \$300 sera accordée à chaque ouvrier conducteur de travaux possédant les connaissances théoriques et pratiques suffisantes pour surveiller les ouvriers, poser les tuyaux de drainage, dresser des manœuvres ; prendre la surveillance et la direction de ces travaux soit comme entrepreneur et comme tel responsable de tout ce qu'il fera, soit sous la surveillance de l'ingénieur du conseil d'Agriculture et cela à l'option du propriétaire réquérant ses services.

Cette somme de \$300 serait distribuée comme suit : un montant de \$50 pourrait être avancé pour les frais du voyage et \$50 aussitôt qu'arrivé dans ce pays, cet ouvrier se sera mis à la disposition du Conseil d'Agriculture et se sera bien entendu avec lui. Alors une somme additionnelle de \$100, lui sera donnée pour chacune des deux années subséquentes dont la première commencerait au jour de son arrivée.

Pour avoir droit à cet octroi annuel, l'ouvrier devra d'abord travailler sur les propriétés qui lui seront désignées par le Conseil d'Agriculture aux prix du Canada pour ces sortes d'ouvrages ; il devra résider dans la Province de Québec et ne pourra travailler ailleurs sans en avoir obtenu la permission du Conseil d'Agriculture.

Votre Comité a cru devoir faire venir du Royaume-Uni de la Grande Bretagne un de ces ouvriers conducteurs et deux manœuvres draineurs et

un ouvrier conducteur de Belgique et quatre manœuvres draineurs.

Ces ouvriers conducteurs de travaux auront exclusivement à eux seuls tous les ouvrages de drainage dont le Conseil pourra disposer et dans le temps le Conseil fera les annonces nécessaires dans les journaux pour faire savoir qu'il tient ces ouvriers à la disposition du Public.

Chaque conducteur recevra instruction d'apporter avec lui un jeu complet d'instruments de drainage en usage dans son pays.

Quant aux manœuvres, les frais du voyage d'Europe en Canada, leur seront accordés, et pendant la première année Votre Comité a cru devoir leur donner une somme de \$100, (cent dollars) en sus de ce qu'ils pourront faire eux-mêmes dans ce pays. Ces manœuvres devront travailler aux prix courants de la Province de Québec ; ils demeureront sous la direction du Conseil d'Agriculture ou sous celle de son ingénieur et le Conseil ferait tout en son pouvoir pour leur procurer un emploi constant.

A ces conditions, Votre Comité espère se procurer les ouvriers nécessaires pour conduire et entreprendre les travaux de drainage avec toutes les chances de succès, voilà pourquoi il a voulu assurer à ces ouvriers une certaine somme pour les induire à venir se fixer dans ce pays, persuadé qu'il était que le succès de cette entreprise dépendait en grande partie sur un bon commencement.

Agissant sur ces conditions, Mr. le Secrétaire s'est de suite mis en rapport avec M. Cowen, en Angleterre et avec M. Barnard, en Belgique auxquels il a envoyé copie des délibérations de Votre Comité.

Votre Comité est heureux de pouvoir vous annoncer que M. Cowen, en Angleterre, a accepté ces conditions et qu'il sera ici de bon printemps prêt à commencer ses opérations. Mr. Barnard n'a pas encore répondu à la lettre de M. le Secrétaire, mais il est plus que probable qu'aux conditions offertes il trouvera facilement en Belgique les personnes demandées.

Votre Comité a le plaisir de vous annoncer qu'il a reçu du Gouvernement de cette Province la somme de quatre mille piastres pour encourager l'introduction du système de drainage dans ce pays, système reconnu aujourd'hui pour un perfectionnement agricole le plus important, le plus utile et le plus nécessaire parce qu'il est destiné à améliorer d'une manière permanente une étendue considérable de terrains qui sans cette amélioration n'aurait pas autant de valeur.

Le tout humblement soumis,
(Signé) A. SOMERVILLE, Prés.

(De l'Opinion publique)

Analyse du cours de chimie agricole.

Des amendements.

On amende un sol en mêlant à ce sol un autre sol d'une autre qualité, ayant des propriétés différentes, susceptibles de rendre le premier sol meilleur. Il est évident qu'on peut avoir autant de sortes d'amendements qu'on a de divisions des sols.

Amendements siliceux.—Cet amendement consiste à mêler du sable à de l'argile ou à un sol argileux pour rendre celui-ci moins compact, plus poreux, augmenter sa capillarité, enfin, lui communiquer plus ou moins les propriétés des sols sableux. Cet amendement n'est pas très-avantageux : le sable, étant plus pesant que l'argile, gagne le fonds quand on laboure ce sol ainsi amendé, et forme là une espèce de sous-sol, et les espérances du cultivateur se trouvent frustrées.

Amendements argileux.—Ces amendements consistent à transporter de l'argile sur un sol trop sableux et de les mêler ensemble. Cet amendement est plus avantageux que le siliceux : l'argile se mêle mieux au sable que le sable à l'argile. On doit laisser cet argile sur le sol pendant quelques mois, afin qu'elle puisse se désagrégier et se mêler plus facilement au sable.

Amendements calcaires.—Ces amendements se font avec des marnes siliceuses ou argileuses ; il y a prédominance du sable dans la première et prédominance d'argile dans la seconde. L'on n'a jamais entendu parler qu'il y eut des bancs de marnes dans ce pays, de sorte qu'il faut ici pratiquer cet amendement au moyen d'une autre substance ; et cette substance est la chaux.

Chaulage.—La chaux constitue un excellent amendement ; mais comme tout amendement, elle engraisse en même temps, nous la considérerons à ces deux points de vue.

Il faut d'abord éteindre la chaux. Nous avons déjà vu que l'on peut l'éteindre en jetant de l'eau dessus. L'on peut encore mettre la chaux vive en amas plus ou moins considérable, et la recouvrir de mauvaises herbes, gazon, etc., et la laisser s'éteindre toute seule, ce qui prendra une quinzaine de jours. On peut encore la mêler à ces mauvaises herbes, etc., et la recouvrir de gazon et la laisser s'éteindre. Le gazon dont on la recouvre a pour effet de la préserver de l'eau, des pluies et des orages : si on la laissait exposée à l'air, il arriverait qu'à la première pluie la chaux serait noyée et ne s'éteindrait pas. La chaux, une fois éteinte, réduite en poudre fine (sinon elle n'agit pas bien),

on l'étend sur le sol. Comme amendement, la chaux diminue la capacité des sols : il est évident, en effet, que l'espace occupé par la chaux ne l'est pas par l'argile. Elle favorise donc, par là, la respiration de la plante, son absorption : enfin elle agit sur les sols argileux à la manière du sable.

Comme engrais, la chaux fournit d'abord aux plantes un des éléments dont elles ont besoin, la chaux. Puis elle agit sur le sol lui-même, en décomposant, avec le temps, les petites roches, et libérant la potasse, la soude, l'acide phosphorique contenus dans ces roches ; ces substances servent encore à nourrir la plante : elle détruit encore les plantes nuisibles, les larves des insectes, les vers ; elle favorise la décomposition des matières organiques, humus, etc., qui cèdent alors aux plantes les produits de leur décomposition. Mais, il ne faut pas oublier de fumer en même temps que l'on pratique le chaulage : autrement, on épuiserait la terre. Cependant, le chaulage et le fumage ne doivent se faire en même temps car la chaux enlèverait au fumier beaucoup de son efficacité ; la chaux déplace l'ammoniaque de toutes ses combinaisons : or, les plantes prennent une partie de leur azote dans l'ammoniaque, et c'est le fumier qui fournit l'ammoniaque au sol. On voit donc pourquoi on ne doit pas chauler et fumer en même temps.

On a reproché à la chaux de ruiner les terres c'est un reproche grave mais qui ne peut soutenir l'examen. En effet, que veut le cultivateur ?—Il veut que sa terre lui donne le plus possible dans un temps donné. Or, il est évident que plus le rendement d'une terre sera considérable, plus cette terre s'épuisera vite, puisque les plantes ne peuvent prendre que dans le sol les éléments dont elles sont constituées : le cultivateur veut donc ruiner sa terre le plus vite possible. Aussi, disons-nous que la chaux est un excellent engrais, précisément parce qu'elle ruine la terre. Mais aussi, c'est pour cette raison qu'il faut toujours fumer en chaulant, afin de rendre à la terre ce qu'on l'a forcée de donner aux plantes.

Terreau ou Humus.—On appelle ainsi cette substance noirâtre en laquelle se résolvent les plantes abandonnées au contact de l'air. Le terreau peut constituer un excellent amendement et un engrais en même temps. Mais, il a cet avantage sur les substances dont nous avons déjà parlé, c'est qu'il amende tout aussi bien des sols de nature toute différente : le terreau amende les sols argileux en diminuant leur compacité. Mais il vaut mieux, dans les terres sableuses surtout, enfouir le terreau à quelques pouces sous terre, au lieu de le laisser à la surface : le terreau, en effet,

est un excellent réservoir d'humidité, puisqu'il conserve encore une assez grande quantité d'eau, même après avoir desséché pendant longtemps : on conçoit donc que dans les temps de sécheresse, une terre ainsi amendée ne souffrira pas, bien que le sable, pour son compte, ne retienne pas l'humidité.

Pour amender avec du terreau (nous parlons ici du terreau de bourbières), il faut d'abord lui enlever son acidité : ce que l'on fait au moyen de la chaux. On le transporte sur les lieux où on le dispose en amas plus ou moins gros, en-dessous desquels on met de la chaux. Après quelques semaines, la chaux s'est éteinte : on mélange alors le tout et le terreau perd bientôt ses propriétés acides. On ne doit pas être surpris alors de voir l'amas primitif diminuer de volume : ceci est dû à la réduction dans leurs sels d'une certaine quantité de matières organiques contenues dans le terreau qui, pour avoir diminué de volume, est devenu meilleur.— On transporte ensuite ce terreau sur les terres en jachère et on le met en tas plus ou moins considérables, en le mêlant avec un peu de chaux : car il est bon de pratiquer ensemble le chaulage et le terreantage. Après trois ou quatre semaines, ou plus, on peut étendre ce terreau sur le sol, et l'on a un des meilleurs amendements possibles. En même temps, le sol se trouve engraisé ; car, une partie des constituants organiques du terreau se résolvent en des composés plus simples qui servent à nourrir la plante.

Université Laval, 16 Décembre 1871.

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 22 MARS 1872

Du fromage de Brie.

Nous avons, dans le 1er. No. de la *Semaine Agricole*, parlé de la confection du fromage et de quelques espèces de fromage généralement appréciées.

Le fromage de Brie est assurément l'un des meilleurs que nous connaissons.

Voici le procédé de fabrication suivi dans les fermes de la Brie :

Vous passez dans un linge le lait de la traite du matin, encore chaud ; vous y ajoutez la crème de la traite de la veille au soir et vous placez le vase qui contient ce lait et cette crème dans de l'eau chauffée à 40° environ.

Cela fait, vous versez la présure,

couvrez le vase et le laissez en repos jusqu'à ce que le caillé soit formé.

Vous remuez ensuite le caillé dans le petit lait avec le main ; vous le pressez au fond du vase, vous le sortez de là, le placez dans un moule et le pressez fortement toujours avec la main d'abord, puis au moyen de poids.

Lorsque par suite de cette pression le fromage a perdu le petit lait qu'il contenait, vous le renversez sur une planche couverte d'un linge mouillé et l'y laissez le temps nécessaire pour garnir l'intérieur du moule vide d'un autre linge et vous l'y remplacez comme auparavant et l'enveloppez.

Ainsi enveloppé, vous appliquez un couvercle sur le moule et vous soumettez le fromage à une nouvelle pression d'une demi-heure.

Vous changez le fromage de linge et le pressez encore, et ainsi de deux heures en deux heures jusqu'au lendemain au soir.

La dernière pression se fait à nu, sans linge directement sur le fromage et dure un peu plus d'une demi-heure.

Ce temps écoulé, vous placez le fromage dans un petit baquet et le frottez des deux côtés avec du sel sec et fin. Le lendemain, vous faites la même opération. Trois jours après, vous sortez le fromage du baquet et le portez dans une chambre sèche et aérée sur des rayons garnis de nattes de paille ou de jonc. Vous le retournez de temps en temps et l'essuyez avec un linge propre jusqu'à ce qu'il vous paraisse convenablement sec.

Une fois dans cet état il n'y a plus qu'à s'occuper de l'affinage, c'est-à-dire développer dans les fromages un certain degré de fermentation. Rien de plus facile. On prend un tonneau défoncé par un bout ; on jette dans ce tonneau de la menu paille ou de la balle d'avoine, de quoi former un lit de 8 à 10 pouces d'épaisseur : on étend sur ce lit un des fromages qui a ordinairement 24 pouces de diamètre sur quatre pouces d'épaisseur. On reconvoit ce premier fromage d'une nouvelle couche de menu paille ou de balle d'avoine et ainsi de suite jusqu'à l'ouverture du tonneau, que vous placez après cela dans un lieu qui soit frais sans être humide. Au bout de quelque mois, les fromages fermentés sont bons à manger ou à être livrés au commerce. Il ne faut pas attendre

que la fermentation soit trop avancée, c.-à-d. que les fromages se gonflent, que la peau se crève et que la pâte en sorte comme de la bouillie. C'est un signe de pourriture prochaine.

Les meilleurs sont ceux que l'on fabrique en automne.

On fait à Boucherville et à Varennes les fromages *raffinés* qui ressemblent beaucoup, quant au goût, à ceux de Brie. Ceux de l'île d'Orléans sont aussi délicieux.

Lettre de Mr. Barnard.

M Barnard a adressé à P. B. Benoit, Ecr., M. P., membre du Conseil Agricole, une très intéressante lettre dont nous faisons les extraits qui suivent. Il y a des suggestions que les sociétés d'agriculture n'oublieront pas, sans doute, et qui nous paraissent d'une importance considérable.

Anvers. 21 Février 1872.

Mon chez M. Benoit,

En passant à Paris ces jours derniers, je me suis fait un devoir d'entrer chez M. de LaVallette, rédacteur de la *Revue d'Economie Rurale* que je me plaisais tant à reproduire dans la *Semaine Agricole*, sous le pseudonyme de Père Grognon. C'est un charmant vieillard de la vieille : noble de toutes façons et qui m'a très bien reçu. Entre autre chose, j'ai pris des renseignements sur les perchérons, comme je savais que cela vous intéresserait. M. de LaVallette a bien voulu me passer son livre de notes sur le dernier grand concours de Lille. J'ai donc de sa main les bonnes notes faites aux meilleurs éleveurs du Nord de la France et je saurai où trouver juste ce qu'il faudrait à nos diverses sociétés d'agriculture.

Qu'on ne s'imagine point que les perchérons ont disparu en France. Ils sont plus rares, conséquemment plus chers et voilà tout. Les meilleurs se vendront jusqu'à 4,000 francs, deux cent livres, auxquels il faudrait ajouter encore à peu près cinquante louis pour les frais d'expédition, assurance, etc.

Je conseillerais aux intéressés de s'unir pour envoyer un ou deux bons juges. Ceux qui sont déjà venus, soit pour les sociétés de Beauharnois, Napierville, de Chambly ou autres, devraient être préférés puisqu'ils ont déjà la connaissance des lieux, des vendeurs, etc., etc.

J'ai écrit à tous les éleveurs signalés par M. de LaVallette pour connaître ce qu'ils ont à vendre, les prix, etc. Si les sociétés d'agriculture le désirent, je suis bien prêt à leur donner toute l'assistance possible. Dans le cas où plusieurs chevaux seraient de-

mandés à la fois je trouverais probablement l'occasion de les faire partir directement du Havre pour Montréal sur un navire à vapeur de Londres qui y ferait escale pour l'occasion, et des émigrants pourraient, pour une faible compensation, donner à vos envoyés toute l'assistance nécessaire à bord du vaisseau.

Comme je sais tout l'intérêt que vous prenez à la question de l'amélioration des chemins et l'empierrement de nos routes principales, je vous fais adresser de l'Angleterre des détails sur un immense et magnifique rouleau à vapeur que j'ai vu fonctionner dans les rues de Londres et qui, en quelques instants, rend tout à fait uni et agréable un chemin qui vient d'être couvert de pierres. En outre, la grande pression appliquée enchevêtre les pierres et assure la durée du chemin pendant beaucoup plus longtemps. Dans notre pays où la gelée soulève le chemin, l'action du rouleau au printemps serait d'un grand avantage.

Mais le plus grand service à tirer de ce rouleau serait dans la confection même du chemin. Vous verrez par la description qu'une fois arrêtée la machine peut transférer tout son pouvoir au casse-pierre, qu'elle peut de même transporter d'un endroit à l'autre. Avec ces deux machines et nos cailloux des champs on peut donc transformer nos mauvais chemins en routes macadamisées parfaitement.

J'avais vu fonctionner ces deux machines dans les rues même de Londres et à mon retour au Canada, j'en ai conféré plusieurs fois avec l'hon. Commissaire des Travaux Publics et avec plusieurs autres personnes intéressées à la question. On s'est demandé alors si notre gouvernement local ne rendrait pas un service signalé si en important ces deux machines qu'il offrirait de prêter au comté qui serait le plus tôt prêt à empierre ses routes postales.

Vous concevrez qu'avec ces deux machines qui feraient la partie la plus difficile, la plupart de nos cultivateurs ne demanderaient pas mieux que d'apporter les pierres à la machine puis de les répandre sur le chemin une fois bien fossoyé, pour obtenir à si peu de frais une amélioration qui, sans aucun doute *doublera la valeur de leur propriété*.

Je vous fais adresser aussi la description du meilleur casse-pierre en Angleterre. Cette machine que j'ai vu à l'œuvre, est incomparablement supérieure à celles que nous avons en Canada.

Croyez moi bien sincèrement,
Votre tout dévoué serviteur,

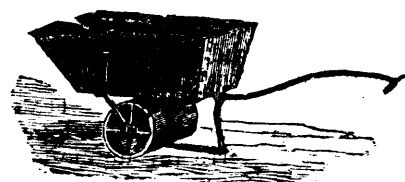
EDWARD BARNARD, jr.

Lorsque l'on fait ferrer des chevaux, il est presque impossible d'empêcher que la fourchette soit coupée.

Tous les médecins vétérinaires, tous les cavaliers, et tous les maréchaux-ferrants (forgerons) tant soit peu habiles s'accordent à dire que la fourchette ne doit jamais être parée ni rognée, quelque molle qu'elle soit. Il vaut autant croire qu'un arbre auquel on aura enlevé toutes les feuilles pourra croître d'une manière florissante, que de s'attendre à avoir un pied sain lorsqu'on aura taillé la fourchette. La partie raboteuse et spongieuse de la fourchette est au pied ce que les feuilles sont à l'arbre, c'est à-dire les poumons.

Ne laissez jamais appliquer un fer à cheval, chaud sur le pied d'un cheval, sous le prétexte de l'égaliser. Si vous pouvez trouver un forgeron qui soit assez ouvrier pour égaliser le pied d'un cheval, sans pour cela appliquer un fer chaud, servez vous de lui. Ce procédé de brûler fait mourir la corne et tend à en produire le serrement. Si vous ne croyez pas cela, essayez sur vos ongles, l'effet de l'application d'un poker ou tisonnier chauffé à blanc, et vous verrez si leur croissance en est affectée.

Il y a dans le ferrage des chevaux plusieurs points importants, mais les deux dont nous venons de parler le sont plus que les autres et cependant on en fait moins de cas.



Rouleau-Brouette.

En Angleterre, on se sert dans les terrains publics et les jardins, d'un instrument qui combine le rouleau de jardin et la brouette. La gravure nous dispense d'en donner la description. Lorsque l'on veut s'en servir comme rouleau, on peut charger de pierres la boîte, laquelle est faite de plaque de fer. Il suffit de lever le manche pour la vider. Cet instrument offre sur une brouette ordinaire, l'avantage de ne pas couper les allées ou le gazon lorsque la terre est humide et molle, et sert à transporter toute espèce de choses, tout aussi facilement que peut le faire une brouette.

Un correspondant Illinois écrit au *Maryland Farmer* qu'on obtient un excellent résultat en faisant tremper le blé de semence dans du chlorure de chaux ; en le trempant dans de l'eau goudronnée dans laquelle on aura fait dissoudre un peu de coupe-rose ; les plantes seront vigoureuses et atteindront une grande hauteur

Beurre en sacs.

Les fermiers du territoire de Washington, à défaut de tinettes, ont adopté, pour conserver le beurre, une méthode qui, malgré sa nouveauté, présente des traits dignes d'attirer l'attention de tous ceux qui gardent du beurre soit pour l'usage de la famille ou pour le commerce de détail.

Voici comment ils s'y prennent : Ils mettent tout leur beurre dans des sacs de mousseline faits de telle sorte que, une fois remplis, ces sacs ont la forme d'un cylindre de trois ou quatre pouces à un pied. Aussitôt que le beurre est fait, il passe de la baratte dans ces sacs, qui sont jetés dans de grands barils contenant une forte saumure à laquelle on a mêlé un peu de salpêtre, et qu'on maintient au dessous de la surface à l'aide de poids. Le tissu dont les sacs sont formés garantit le beurre de toutes les impuretés qui peuvent se trouver dans la saumure, celle-ci le protège contre l'action de l'air, et on a constaté, par des expériences, que le beurre gardera plus longtemps sa saveur de cette façon qu'autrement.

A part cela, le fabricant trouve le nouveau système plus facile et moins coûteux que l'ancien, d'après lequel il faut faire usage des tinettes ou autres vaisseaux. Quant au commerce de détail, inutile de dire l'avantage qu'il y trouve au double point de vue de la sûreté et de la commodité. Le beurre ainsi enveloppé peut rester sur son comptoir sans qu'il ait plus à craindre de le voir injurier par la poussière ou autre chose que si c'était des barres de plomb, et il peut le livrer à ses pratiques dans une feuille de papier tout comme s'il s'agissait d'une boîte d'allumettes. Si le consommateur, une fois chez lui, découvre des taches de poussière à l'extérieur du sac, il n'a qu'à plonger celui-ci dans un seau d'eau pure pour l'en retirer peu après aussi net et blanc qu'auparavant. A mesure qu'il fait usage du beurre, il le coupe avec un couteau bien tranchant à l'un des bouts du rouleau, et de l'épaisseur qui lui convient le mieux.

Pluie artificielle.— La plus récente invention agricole, en Angleterre, est l'arrosement du champ au moyen de pluies artificielles. On en a fait l'expérience à Stoke Park, et l'eau a été répandue en ondées artificielles chaque nuit, durant l'été de 1871, excepté cependant quand les pluies naturelles rendaient cet arrosement non nécessaire. L'appareil consiste en tuyaux placés dans la terre, alimentés par des réservoirs élevés dans lesquels une machine fait arriver l'eau. Quelques chiffres feront connaître le résultat de cet essai pour un acre de terre : Intérêt (5 par cent) sur

le coût de la machine et des tuyaux \$7.50 ; édifice et chauffage \$7.50, engrais et autres dépenses pour travaux \$61.50, coût de la moisson, 12.50, dépenses totales, \$95.00.

La valeur des produits d'un tel acre est fixée à \$200 ; le profit net est ainsi de \$105. Un sol de même qualité, dans le même champ, mais pas arrosé, ne rapporte seulement que pour \$45 par acre.—(Canada Farmer.)

Les arbres géants de la Californie sont surpassés en hauteur, mais non en circonférence, par quelques arbres dernièrement découverts en Australie. On a vu à Dandenong, Victoria, un arbre qui mesurait 420 pieds de long ; un autre arbre à dix milles de Halesvilles, 480 pieds. Les plus hauts arbres de la Sierra Nevada, Californie, mesurent 450 pieds, avec un diamètre de 30 à 40 pieds. On a calculé que le plus vieux de ces arbres avait 2,080 ans.

Le Café.

Les cafés les plus estimés dans le commerce sont, en première ligne, le café *Moka*, le meilleur de tous, que l'on reconnaît facilement à ses grains petits et arrondis ; celui de *Bourbon*, à grains gros et jaunâtres ; celui de la *Martinique*, dont les grains ont une couleur verdâtre. Viennent ensuite ceux de *Java* et de *Cayenne* ; enfin celui de *St. Domingue* et ceux qui proviennent des îles voisines.

La manière de préparer le café est loin d'être indifférente. De là dépend en grande partie son arôme délicat et sa saveur agréable. Veut-on avoir une boisson aussi bonne que possible ? On fait brûler légèrement, c'est-à-dire torréfier des grains de *Moka*, de *Bourbon*, de *Martinique*. Cette opération se fait à part pour chacune de ces espèces, parce que le temps qui est nécessaire à l'une pour que son parfum se développe suffirait pour que l'une des deux autres fut trop brûlée. Puis on les mélange dans les proportions suivantes : un sixième de *Moka*, trois sixièmes de *Bourbon*, deux sixièmes de *Martinique*. De cette manière, on obtient un café bien supérieur à celui qu'on aurait en se servant isolément de ces trois sortes de grains.

Comme l'on a pas toujours la bourse assez bien garnie pour obtenir les meilleurs résultats possibles, et que beaucoup de personnes n'usent que d'une seule espèce de café, ce que nous allons dire désormais sera applicable à tout le monde :

On prend une quantité suffisante de grains de café grillés légèrement ; on les réduit en poudre grossière au moment de s'en servir et ordinairement à l'aide d'un petit moulin portatif. On place cette poudre dans un instru-

ment nommé filtre. (On ne trouve de véritables filtres que chez MM. Dufresne & McGarity, 223. Notre Dame, Montréal, où l'on est toujours sûr d'avoir les meilleures qualités de café mentionnées plus haut.) A la campagne on se sert d'un linge de toile. L'on verse dessus une quantité d'eau bouillante proportionnée à la dose de la poudre. Pour que le café conserve tout son arôme dans cette opération, il est bon qu'il soit fait dans des vases en verre ou en porcelaine bien clos ; ceux en fer blanc communiquant toujours au liquide une saveur désagréable.

Le café a la propriété d'exciter la gaieté, de stimuler les facultés intellectuelles, de les ranimer lorsqu'elles sont épuisées.

On a essayé de remplacer les grains du café par diverses autres substances, comme les racines de chicorée sauvage, de la betterave, les fruits de l'églantier, les grains de maïs (blé d'inde) du seigle, de l'orge, etc. On obtient bien par ces divers moyens une infusion qui a la couleur du café moins l'arôme ; mais les propriétés n'y sont pas.

On continue dans le café de commerce à mettre plus ou moins de chicorée ; parce qu'elle est d'un prix moins élevé. On est même tellement habitué à boire de ce café mélangé qu'on le préfère souvent par le goût légèrement amer qu'elle donne au café.

Le café pur n'a, sous le rapport hygiénique, aucune qualité malfaisante et l'abus même que l'on peut en faire n'est pas nuisible. Il est tonique, stimulant et il favorise la digestion en fortifiant l'estomac. Au moral, il rend l'imagination plus riante, l'élocution plus facile, la pensée plus rapide ; il chasse la tristesse et le chagrin. Mais si le café pur ne peut avoir aucun inconvénient, il ne s'ensuit pas non plus qu'il convienne également à tous les tempéraments.

En effet, excellent pour les personnes sanguines et lymphatiques, il agite parfois les individus nerveux et délicats et trouble leur sommeil. Ces derniers ne doivent donc en user qu'avec beaucoup de modération.

Le café au lait qui est si en usage en Canada, est un mauvais aliment. Il répare peu les forces, occasionne des aigreurs, des pesanteurs d'estomac ; il est surtout nuisible aux femmes et aux jeunes filles délicates ; il est souvent chez elles la cause qui entretient les fleurs blanches, les maux de tête, qui finit par amener la chlorose.

Le café non sucré soulage la tête appesantie de ceux qui ont bu avec excès des liqueurs alcooliques. Il combat l'empoisonnement par l'opium et la décoction de grains de café non brûlés est ordonné contre les fièvres intermittentes.

Le marc de café, après avoir fer-

menté pendant quelque temps, devient un excellent engrais que savent apprécier tous ceux qui s'adonnent à la culture des fleurs, car c'est à la floriculture qu'il s'applique spécialement.

(De la Gazette des Campagnes.)

Soins aux animaux.

La saison actuelle est bien l'une des plus importantes de l'année. Dans toutes les fermes, le temps de la mise bas est arrivé et requiert toute l'attention du cultivateur. Nous ne pouvons donc laisser passer cette saison sans dire un mot des soins et de la nourriture qu'exigent les bestiaux, surtout pendant leur premier âge.

La science de l'élevage forme une partie importante des connaissances agricoles. En été, le cultivateur dirige toutes ses forces vers la production végétale la plus élevée. Il est alors plus spécialement cultivateur, éleveur de plantes. S'il est convaincu de la nécessité des améliorations agricoles, il perfectionnera autant que possible ses procédés culturaux ; par des moyens convenables, il augmentera la production de sa terre, et rendra celle-ci plus riche et plus saine. Toute son attention et toute son activité auront un vaste champ où elles pourront s'exercer avec avantage et profit.

Mais en hiver les travaux des champs sont arrêtés, l'agriculteur n'a plus qu'à préparer ses matériaux pour la campagne prochaine. Recueillir ses engrais, les augmenter, les disposer convenablement, trier ses semences, s'en procurer de nouvelles si celles qu'il possède n'ont pas les qualités requises ; voilà, en quelques mots, tous les soins que la récolte prochaine lui demande.

Cependant l'agriculteur n'est pas seulement producteur de plantes, il est aussi producteur d'animaux. Or le bétail forme une partie importante de l'industrie agricole : il la complète et l'aide. Nous l'avons déjà démontré ailleurs, une culture sans bétail, dans les circonstances ordinaires est une spéculation ruineuse, et une culture sans beaucoup de bétail ne donne que de faibles profits.

Tous les cultivateurs reconnaissent que, dans la plupart des cas, les animaux sont le meilleur moyen de tirer un parti avantageux des produits de la terre. En effet les fourrages sont d'une vente et surtout d'un transport difficile ; les denrées animales, au contraire, représentent une somme élevée sous un très-petit volume. La viande, le beurre, le fromage, la laine, se vendent et se portent avec beaucoup plus de facilité qu'aucun produit de la terre.

Mais lors même que ces facilités

n'existeraient pas en faveur des produits animaux, le bétail resterait encore une nécessité dans toute culture profitable. Supposons une terre, la plus fertile que l'on pourra imaginer, une culture sans animaux parviendra toujours à diminuer sa fertilité, à l'appauvrir. Chaque récolte lui enlèvera une petite portion de sa richesse, et il arrivera un moment où les produits paieront à peine les frais de culture.

Cette transformation pourra être longue, plusieurs années se passeront avant qu'elle soit sensible : mais elle finira toujours par se montrer dans toute sa nudité, traînant après elle la pauvreté et la misère. Le Canada n'en est-il pas un exemple frappant ? Par un mauvais système de culture, nos terres, jadis si riches, sont devenues d'une très grande pauvreté, et le cultivateur canadien ne réussit quelquefois qu'à force de privations et travail.

Il est un excellent moyen d'arrêter cet appauvrissement graduel : c'est le fumier : c'est le bétail. Malheureusement les animaux sont trop rares dans la généralité, le cultivateur tourne dans un cercle vicieux ; il ne peut pas garder beaucoup d'animaux parce que sa terre est pauvre, et celle-ci est pauvre parce qu'il ne garde pas assez d'animaux. On peut cependant sortir de ce cercle. Que l'on mette en pratique les conseils que nous avons données dans la manière de recueillir et de traiter le fumier et le cercle se brisera bientôt.

La défectuosité du bétail canadien tient à différentes causes ; mais la principale est bien certainement le manque de soins et la pauvreté de l'alimentation. Ce bétail est mal soigné et mal nourri ; l'hiver surtout est pour lui une saison de misère ; il souffre horriblement et devient d'une faiblesse telle que les plus vigoureux sujets seuls peuvent atteindre le printemps, tandis qu'un grand nombre meurent littéralement de faim.

Nos agriculteurs de progrès se plaignent des défauts de notre bétail indigène. Nous reconnaissons comme eux l'opportunité de ces plantes, et nous appelons de tous nos vœux le jour où l'on aura remplacé ces animaux défectueux par des sujets d'une conformation irréprochable, suivant le genre de production auquel ils sont destinés.

Les sociétés d'agriculture et de riches éleveurs sont à l'œuvre depuis plusieurs années. On travaille partout à la transformation de notre bétail, et pour cela on ne regarde pas la dépense. On est parti de ce principe, que pour faire disparaître les défauts d'une race, il faut leur opposer les qualités des producteurs, recommandables par leurs qualités et leur fixité, et on s'est livré avec ardeur aux croisements. Nos chevaux on subi

l'influence du sang améliorateur des Clydes, des Percherons, des Suffolks et même des étalons de race anglaise.

Nos bêtes à cornes ont été croisées avec les Durhams, les Ayrshires, les Herefords, les Devons, les Alderneys, etc. Pour l'amélioration de nos moutons, on a employé les Leicesters, les Southdowns, les Cotswolds, les Cheviots, etc. Dans les veines de nos porcs, on a versé à grandes doses le sang des Berkshire, des Suffolks, des Essex, des Yorkshires, des Whits Chesters, etc. En un mot, toutes nos races indigènes ont eu leur part de l'influence amélioratrice des meilleurs types étrangers.

Le liniment anodin de Johnson procure immédiatement le soulagement des affections de poitrine, il renforce les poumons faibles et leur donne une nouvelle vigueur.

APICULTURE.

(Du Journal de St. Hyacinthe.)

La culture des abeilles.

M. le rédacteur,

Je suis vraiment flatté de l'honneur que vous me faite en me priant de donner, aux lecteurs de votre journal, quelques renseignements sur la culture des abeilles en Canada. Le profond intérêt que je prends à tout ce qui peut faire la prospérité et la richesse de mon pays m'aurait, depuis longtemps engagé à le faire, si je n'en étais empêché par mon peu d'abilité à manier la plume.

Mais comme on peut dire que les personnes qui font profession d'un métier quelconque, ont plus de capacité dans leur branche que ceux qui ne le connaissent pas, n'étant pas écrivain mais apiculteur de mon métier, je pourrais peut-être comme tel, étant au milieu de mes abeilles, donner des leçons d'apiculture pratique dont plus d'un de vos lecteurs ferait assurément son profit. Si dans mes écrits, je puis me faire comprendre et réussir à faire produire, pour parodier l'expression d'un célèbre penseur, deux livres de miel là où il ne s'en produisait qu'une auparavant, je serai content, et je n'en attendrai aucune autre récompense que la satisfaction d'avoir rendu un service, ou plutôt d'avoir rempli un devoir.

Je crois devoir appeler l'attention des personnes de la campagne sur les avantages que l'on peut retirer de la culture des abeilles, et sur les pertes que le pays fait chaque année en négligeant cette branche profitable d'industrie apicole.

M'étant appliqué depuis 36 ans à cet art, je peux en parler, non pas comme le font beaucoup de personnes, sur de simples théories puisées dans

des livres ou dans des journaux, mais d'après des expériences et une pratique régulière sur une assez grande échelle. C'est donc sur des faits vérifiés par moi-même que je me crois autorisé à conseiller aux agriculteurs de se livrer à cette industrie qui ne les détourne point, ou les détourne peu de leurs travaux, et qui, pour rapporter des profits, demande moins de temps et d'argent que toute autre.

Si l'on réfléchit qu'en moyenne chaque mille carré de pays peut nourrir au moins cent ruches on verra combien de millions on laisse perdre annuellement.

Dès la plus haute antiquité, les abeilles ont été le sujet d'un intérêt tout particulier et ont attiré l'attention non seulement de personnes illétrées et ignorantes, mais du savant et du naturaliste. Le mystère qui les a si longtemps enveloppés ainsi que leurs habitudes, n'a pas ajouté peu au zèle avec lequel on a travaillé à connaître leur histoire.

Les découvertes faites dans les dernières quinze années, ont tellement mis au jour et les lois et l'instinct de l'abeille qu'il n'existe plus un seul point important à l'état de controverse ou de mystère; et vu la lumière maintenant répandue sur ce sujet, aucune branche d'économie ne saurait être régularisée d'une manière plus définitive ou conduite avec une certitude plus absolue de succès.

Je ne recommanderai rien que je n'aie pleinement mis à l'épreuve et ne donnerai aucune règle que je n'aie moi-même suivie avec profit. Cette culture ne requiert qu'un petit capital, et si peu de forces que l'homme de travail peut en faire une récréation agréable et les personnes faibles, une occupation des plus rémunératives.

Il n'y a aucune partie de travail requis qui ne soit plus convenable aux femmes.—Surtout pour la plupart de nos fermières canadiennes qui s'occupent elles-mêmes de la culture de leur jardin potager; elles pourraient fort bien, en ayant quelques connaissances apicoles, s'occuper en même temps des soins à donner à une vingtaine de ruches d'abeilles, sans aucun dérangement pour elles.—Mères de familles, elles apprendront à leurs enfants à se familiariser de bonne heure avec les abeilles, ces modèles des travailleurs.

THOMAS VALIQUET,
Apiculteur.

Cuisine.

Conservations des substances alimentaires.

MÉTHODE APPERT. Pour la conservation des légumes, herbes, fruits, etc. Procurez-vous des bocaux ou des bou-

teilles à très larges embouchures en verre vert; mettez-y ce que vous voulez conserver, bouchez les soigneusement avec un bouchon revêtu d'un fil de fer en croix, en laissant 4 pouces et demi de vide pour les substances solides et 6 pour les liquides. Mettez-les debout dans un chaudron que vous remplirez d'eau jusqu'à un demi pouce au-dessous du bouchon; ayez la précaution d'entourer les bouteilles de grosse toile pour qu'elles ne se choquent pas l'une contre l'autre; couvrez la chaudière et donnez un bouillon d'une heure trois quarts aux carottes, panais, betteraves, haricots blancs, salsifis; d'une heure et demie aux petits pois et aux artichauts coupés en quartiers; d'une demi-heure aux choux-fleurs ainsi qu'aux herbage, tels que oseille, poirée, chicorée, épinards, pourpier, cerfeuil. Un seul bouillon aux asperges.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 22 Mars 1872.

PRODUITS.		\$	c.	\$	c.
FARINE EN QUART—					
Supérieure Extra.....		9.00	à	0.00	
Extra.....		8.15	à	6.25	
de 60 lb.....		6.00	à	6.10	
Sup. No. 1.....		5.75	à	5.85	
do forte.....		5.95	à	6.10	
do No. 2.....		5.40	à	5.50	
Recoupe (Gru).....		0.00	à	0.00	
Son 100 lbs.....		0.00	à	0.00	
FARINE—de Blé, 100 lbs.					
" Avoine.....		3.00	à	2.25	
" Blé d'Inde.....		0.00	à	0.00	
" Sarrasin.....		1.50	à	2.00	
Grains moulus mélangés.....		0.00	à	0.00	
GRAINS ET GRAINES—					
Blé, minot.....		0.00	à	0.85	
Pois.....		0.83	à	0.55	
Orge.....		0.50	à	0.00	
Seigle.....		0.00	à	0.00	
Sarrasin.....		0.00	à	0.70	
Blé d'Inde.....		0.00	à	0.00	
Lin.....		0.00	à	0.00	
Mill.....		2.75	à	3.00	
Trèfle, lb.....		0.10	à	0.10	
Avoine, 32 lbs.....		0.33	à	0.35	
VIANDES—					
Bœuf No. 1, 100 lbs.....		6.00	à	8.00	
do 2.....		4.90	à	6.00	
do 3.....		0.00	à	0.11	
do la livre.....		0.06	à	0.05	
Veau.....		0.08	à	0.15	
Mouton.....		0.05	à	0.10	
Agneau quartier.....		0.50	à	0.75	
Lard frais, 100 lb.....		5.50	à	5.75	
do la livre.....		0.09	à	0.10	
do sale, 100 lb.....		9.00	à	0.00	
do la livre.....		0.09	à	0.00	
Jambons Frais.....		0.08	à	0.00	
do Fumés la livre.....		0.12	à	0.00	
VOLAILLES—					
Dindes Couple.....		1.50	à	1.75	
Oies.....		1.20	à	1.75	
Canards.....		1.20	à	1.50	
Poules.....		0.75	à	0.00	
Poulets.....		0.60	à	0.00	
Pigeons.....		0.20	à	0.25	
GIBIER—					
Canards sauvages couple.....		0.00	à	0.00	
utaries.....		0.00	à	0.00	
Perdrix.....		0.00	à	0.00	
Bécasses.....		0.00	à	0.00	
Be cassines.....		0.00	à	0.00	
Coqs de Bruyère.....		0.00	à	0.00	
Tourtes la douzaine.....		0.00	à	0.00	
Petviers.....		0.00	à	0.00	
Lièvres couple.....		0.00	à	0.00	
Lapins.....		0.00	à	0.00	
POISSON—					
Maquereaux frais pièce.....		0.00	à	0.00	
Morue fraîche lb.....		0.06	à	0.08	
do sèche.....		0.00	à	0.10	
Flottant.....		0.00	à	0.00	
Salmon.....		0.15	à	0.00	
Truite.....		0.05	à	0.00	
Anguille fraîche couple.....		0.00	à	0.00	
do fumée pièce.....		0.00	à	0.00	
Doré.....		0.12	à	0.00	
LÉGUMES—Patates minot.....					
Oignons.....		0.80	à	0.00	
Panets.....		0.00	à	0.00	
Carottes.....		0.00	à	0.00	
Betteraves.....		0.00	à	0.00	
Navets.....		0.00	à	0.00	
Choux de Stam.....		0.00	à	0.00	
Choux pomme.....		0.08	à	0.10	
Laitue.....		0.00	à	0.00	
Céleri, pied.....		0.00	à	0.00	

LAITERIE—			
Beurre frais lb.....	0.15	à	0.18
do sale.....	0.13	à	0.15
Fromage.....	0.12	à	0.13
FRUITS—Pommes, quart.....			
Poires quart.....	1.50	à	3.50
Pêches boîtes.....	0.00	à	0.00
DIVERS—Œufs, douzaine.....			
Sucre d'érable lb.....	0.20	à	0.25
Miel.....	0.10	à	0.15
Saindoux.....	0.12	à	0.15
Suif.....	0.05	à	0.00
Laine.....	0.10	à	0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Erable, par corde.....	9.00	à	10.00
Merisier.....	8.00	à	8.50
Hêtre.....	0.00	à	0.00
Bois franc mêlé.....	0.00	à	0.00
Pruche.....	0.00	à	0.00
Épinette rouge.....	6.50	à	7.00
Charbon, 2000 lbs.....	11.50	à	12.00
Tourbe.....	6.00	à	5.25
BESTIAUX—			
Vache à lait.....	20.00	à	0.00
do Extra.....	0.00	à	0.00
Moutons.....	4.00	à	9.00
Agneaux.....	3.00	à	5.00
Cochons en vie 100 lbs.....	3.00	à	8.00
PEAUX—bœuf inspecté la livre.....			
" Veaux de.....	0.00	à	0.00
" Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à	0.00
FOURRAGES—Foin.....			
Trèfle.....	14.00	à	15.00
Paille d'avoine.....	9.00	à	0.00
do de blé.....	6.00	à	8.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine de blé par 100 lbs, \$3.25; Avoine de 4.00 à 4.50; Blé d'Inde de 2.50; Sarrasin de 2.75; à 3.00. Grain, Blé par minot 1.80; Pois de 80c; Orge de 50c; Sarrasin de 50 à 60c; Blé d'Inde de 80c; Lin de 1.25; Mil de 2.50; Avoine 32 lbs 30c; Bœuf No. 1, par 100 lbs, 8.00 à 9.00; do no. 2, 7.00 à 7.50; do la lb 10 à 12c; Veau de 10c; Mouton de 10c; Lard frais, 100 lbs 6.00 à 7.00; do la lb 9 à 10c; do sale 100 lbs 7.00 à 8.00; do la lb 10 à 12c; Jambons de 15c. Volailles, Dindes par couple 2.00; Oies de 1.25; Canards de 60c; Poules de 50 à 60c; Pigeons de 18c. Légumes, Patates minot, 50c; Oignons de 1.00; Panets de 50c; Carottes de 50c; Betteraves de 50c; Navets de 50c; Choux de Siam de 50c; Choux pomme 12 à 15c; Céleri pied 12 à 15c. Beurre frais la lb 18c; do sale de 12 à 15c; Fruits, Pommes quart, 3.00 à 4.00. Œufs la doz, 18c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel de 10c; Saindoux de 18c; Suif de 10c; Laine de 4 c. Bolc; Erable par corde 4.50; Merisier de 4.00; Hêtre 3.75; Bois franc mêlé 3.50; Do Moux 3.00; Épinet et rouge 3.25. Peaux de bœuf la lb 6c; Veau de 10c. Fourrage, mil 10.00; Trèfle 8.00 à 9.00; Paille d'avoine 3.00; Do de blé 2.00.

Marché de Joliette.

Farine de blé par 100 lbs \$3.20; Avoine de 1.85 Sarrasin de 2.00; Seigle de 2.00 à 2.20. Grains.—Pois, minot 67 à 75c; Orge de 50 à 55c; Sarrasin de 50 à 60c; Blé d'Inde de 80c; Avoine 32 lbs, 30 à 35c. Viande Veau la lb 6 à 7c; Lard frais 100 lbs 7.00 à 7.50; Do la lb 8 à 10c; Do sale à lb 9 à 10c. Volailles, Dindes couple 1.20 à 1.40; Oies de 1.00; Poules de 40 à 50c. Poisson, Morue fraîches 3 à 4c. Légumes, Patates minot 23 à 25c; Oignons 40 à 60c. Beurre frais la lb 18c; do sale 12 à 13c; Œufs par doz 18 à 20c; Sucre d'érable la lb 12 à 13c; Saindoux de 17c. Bois, Erable, par corde 3.00 à 3.50; Merisier 3.00; Hêtre 2.00; Bois franc mêlé 2.50; do Moux 2.00; Épinette rouge 2.50. Peaux Bœuf la lb 6 à 7c. Fourrages, Mil 8.00 à 8.50; Trèfle 7.00; Paille d'avoine 2.00 à 3.00.

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 épargnant 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 THÉ ET CAFÉ.

221, Rue Notre-Dame.

Montréal, 20 Mars.—36 q.

