

fruiteries, que le moyen qui consiste à y déterminer des courant d'air plus ou moins intenses. Ce procédé présente des inconvénients assez graves; d'abord il permet à la température intérieure de suivre les changements qui s'opèrent au dehors, fait très nuisible à la conservation des fruits. D'un autre côté, l'air introduit est beaucoup moins chargé d'acide carbonique que celui qui existait auparavant, et dont la présence est favorable. De plus, les fruits reçoivent l'impression d'une lumière plus vive, ce qui accélère leur maturation. Enfin, ce moyen n'est praticable que lorsque la température n'est pas au-dessus de zéro et que le temps est sec, circonstances assez rare, en hiver surtout, où l'humidité est fort à craindre pour les fruiteries.

D'après des observations contenues dans les *Annales de la société d'horticulture de Seine-et-Oise*, le chlorure de calcium pourrait remplacer avantageusement l'emploi de la ventilation. En effet, cette substance d'un prix très modéré a la propriété d'absorber une grande quantité d'humidité (environ le double de son poids), quand elle est exposée à l'influence de l'air humide.

Il est facile de comprendre que ce sel, mis en quantité suffisante dans le local de la fruiterie, absorbera l'humidité de l'air et celle qui est dégagée par les fruits, en maintenant l'atmosphère dans un état de siccité convenable.

On peut disposer le chlorure de calcium de telle sorte qu'à mesure qu'il est dissous par l'humidité absorbée, il tombe et soit recueilli dans un vase placé à cet effet. Le liquide ainsi obtenu et évaporé à siccité donne encore du chlorure de calcium qui peut servir de nouveau à cette opération laquelle, de cette façon, devient aussi simple que peu coûteuse (*Moniteur*).

**CUISINE.**

*Côtelettes d'agneau panées et grillées.* (Entrée.)—Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point; retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans: passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair ou du jus de citron.

*ABATIS.—Abatis de dindon à la bourgeoise.* (Entrée.)—Les abatris d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le gésier; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier basilic

champignon; passez le tout sur le feu, et ajoutez-y une bonne pincée de farine: mouillez avec du bouillon ou du consommé; assaisonnez, et ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop claire, vous la ferez réduire.

*Tranches d'agneau de ferme.* (Hors-d'œuvre)—Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les; puis vous les ferez frire; quand elles seront frites, mettez les dans un plat, et versez du beurre dessus; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon, faites bouillir le tout, et remuez continuellement; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit, et servez.

*ALOUETTES.—Alouettes à la minute.* (Entrée.)—Épluchez, videz et troussiez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre et sel; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalottes et persil hachés, pincée de farine; mouillez de vin blanc et bouillon; quand la sauce commencera à bouillir, retirez vous mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

*ASPERGES.—Asperges à l'huile.* (Entrée.)—Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et, après les avoir liés par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante; ajoutez un peu de sel; rafraichissez les avec de l'eau froide avant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat, en un seul paquet, et les servirez froides, avec un huilier.

*Asperges à la sauce blanche.* (Entrée.)—Préparez et faites-les cuire comme les précédentes: dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes, avec votre sauce blanche, sans câpres, dans une saucière.

**CAFETIÈRE la MEILLEURE**

BREVETÉ 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 éparpillant par là beaucoup de temps et de trouble.

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

Une circulaire imprimée pour la manière de s'en servir accompagne chaque cafetière. Nous livrons les mille de son pourvoir de cet article, surtout les amateurs de bon Café.

En vente à bon marché chez les seuls gouts.

**DUFRESNE & MCGARITY.**

ENTREPOT ROYAL DE THE ET CAFÉ.

221, Rue Notre-Dame.

Montréal, 20 Mar -36 q.

**Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.**

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole." Montréal, 20 Mars 1872.

PRODUITS.	q. c.	q. c.
<b>FARINE EN QUART—</b>		
Superfine Extra.....	6.00	à 6.00
Extra.....	6.15	à 6.25
de Godt.....	6.20	à 6.30
Sup. No. 1.....	5.75	à 5.85
do forte.....	5.95	à 6.10
do No. 2.....	5.40	à 5.50
Rocampe (Gru).....	0.00	à 0.00
Son 10 lbs.....	0.00	à 0.00
<b>FARINE de Blé, 100 lbs.....</b>	3.00	à 0.00
"  Avoine.....	2.15	à 2.25
"  Sarrasin.....	0.00	à 0.00
"  Sarrasin.....	1.80	à 2.00
Grains moulus mélangés.....	0.00	à 0.00
<b>GRAINS ET GRAINES—</b>		
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 0.00
Blé d'Inde.....	0.00	à 0.70
Lin.....	0.00	à 0.00
Mill.....	2.75	à 3.00
Trèfle, B.....	0.10	à 0.10
Avoine, 32 lbs.....	0.33	à 0.35
<b>VIANDES—</b>		
Boeuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	à 8.00
do 2.....	4.00	à 6.00
do 3.....	0.00	à 0.11
do la livre.....	0.08	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 B.....	5.50	à 5.75
do la livre.....	0.09	à 0.00
do salé, 100 B.....	9.00	à 0.00
do la livre.....	0.09	à 0.00
Jambon.....	0.08	à 0.00
do fumés la livre.....	0.12	à 0.00
<b>VOLAILLES—</b>		
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
Ponlets.....	0.60	à 0.00
Pigeons.....	0.20	à 0.25
<b>GIBIER—</b>		
Canards sauvages couple.....	0.00	à 0.00
"  utardes.....	0.00	à 0.00
"  Perdrix.....	0.00	à 0.00
"  Bécasses.....	0.00	à 0.00
"  Be cassines.....	0.00	à 0.00
"  Coqs de Bruyère.....	0.00	à 0.00
"  Tourtes la douzaine.....	0.00	à 0.00
"  Pentiers.....	0.00	à 0.00
"  Lièvres couple.....	0.00	à 0.00
"  Lapins.....	0.00	à 0.00
<b>PISSON—</b>		
Maquereaux frais pièce.....	0.00	à 0.00
Morue fraîche.....	0.06	à 0.08
"  sèche.....	0.00	à 0.00
Flottant.....	0.48	à 0.40
Saumon.....	0.08	à 0.40
Truite.....	0.08	à 0.40
Anguille fraîche couple.....	0.80	à 0.00
"  fumée pièce.....	0.00	à 0.00
"  Doré pièce.....	0.12	à 0.00
<b>LÉGUMES—</b>		
Patates minot.....	0.30	à 0.00
Oignons minot.....	0.80	à 0.00
Panets.....	0.00	à 0.00
Carottes.....	0.00	à 0.00
Betteraves.....	0.00	à 0.00
Navets.....	0.00	à 0.00
Choux de Stam.....	0.90	à 0.00
Choux pomme.....	0.00	à 0.10
Laitue.....	0.00	à 0.00
Céleri, pied.....	0.00	à 8.00
<b>LAITERIE—</b>		
Beurre frais.....	0.15	à 0.18
do salé.....	0.13	à 0.15
Fromage.....	0.12	à 0.13
<b>FRUITS—</b>		
Pommes, quart.....	1.50	à 3.00
Poires quart.....	0.00	à 0.00
Pêches boîtes.....	0.00	à 0.00
<b>DIVERS—</b>		
Œufs, douzaine.....	0.20	à 0.25
Sucre d'érable lb.....	0.10	à 0.00
Miel.....	0.12	à 0.15
Saindoux.....	0.05	à 0.00
Suif.....	0.80	à 0.90
Laine.....	0.80	à 0.90
<b>BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—</b>		
Érable, par corde.....	9.00	à 10.00
Merisier.....	8.00	à 8.50
Hêtre.....	0.90	à 0.00
Bois franc mêlé.....	0.00	à 0.00
Pruche.....	6.50	à 7.00
Épinette rouge.....	0.90	à 0.00
Charbon, 2000 lbs.....	11.50	à 12.00
Tourbe.....	6.00	à 5.25
<b>BESTIAUX—</b>		
Vache à lait.....	20.00	à 0.00
"  Extra.....	0.00	à 0.00
Moutons.....	4.00	à 8.00
Agneaux.....	3.00	à 8.00
Cochons en vie 100 lbs.....	0.00	à 0.00
<b>PEAUX—</b>		
"  Vaux do.....	0.00	à 0.00
"  Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à 0.00
<b>FOURRAGES—</b>		
Trèfle.....	14.00	à 13.00
Paille d'avoine.....	0.00	à 0.00
do de blé.....	0.00	à 0.00

**Marché de Beauharnois.**

Recoupe [g u] 1.25; Son 100, 1.00; Farine de blé 10) lbs \$2.80; 29; Avoine do 3.00; Sarrasin do 1.00. Grains, B 6 minot 1.25; Pois do 83 à 85c; Orge do 50c; Sarrasin do 40 à 45c; Blé d'Inde do 1.60; Mill do 3.00; Avoine 40 lbs, 36c. Lièvres couple 25c. œufs la doz. 20c. Fourrages. Mill 16.00 Trèfle 8.50; Paille d'avoine 3.00 Do de blé 2.00 à 2.50.