

Recettes

SAUCE AUX OLIVES

Faites blanchir, une demi-livre d'olives désossées, mettez-les dans une espagnole bien finie et servez en ajoutant une cuillerée d'huile olive et le jus d'un citron.

LANGUE DE BŒUF EN POUPINETTES

Otez le corset que vous emploieriez dans le pot-au-feu et ne gardez que la langue; faites-la bien blanchir à l'eau bouillante, enlevez la peau, laissez refroidir et coupez en tranches minces comme des escalopes.

CANARD FARCI

Faites une farce avec une demi-livre de moelle de bœuf découpée en très petits morceaux, une demi-livre de mie de pain légèrement grillé, une cuillerée de persil, un brin de thym, un peu d'échalote hachée et de zeste de citron râpé. Hachez le tout finement travaillez avec un œuf entier, une ou deux cuillerées de lait, assaisonnez de sel, de poivre blanc et de poivre de Cayenne.

Mélez bien, broyez toutes ces substances et amalgamez-les dans un mortier jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et très épaisse. Troussez le canard, la lèchefrite en l'arrosant souvent de beurre et du jus de cuisson. Ayez soin de coudre et de ficeler le canard, afin que la farce ne s'échappe pas. Le dindon farci se prépare de même.

RAGOUT DE LAITUES

Épluchez, lavez et ficelés des cœurs de laitues; faites-les blanchir dans de l'eau et du sel, jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux trois-quarts; retirez, pressez et défilez-les; mettez un morceau de beurre et une pincée de farine dans une casserole, faites prendre une belle couleur, mouillez ensuite avec du bouillon ou du jus, mettez vos laitues, salez et poivrez; faites mitonner jusqu'à parfaite cuisson, et servez sous telle viande ou poisson que vous voudrez. Au moment de faire votre roux, vous pouvez joindre à votre ragout du petit lard coupé en petits dés, en retranchant le sel.

Dix règles d'éducation

- 1.—Habituez vos enfants dès leur plus bas âge à une obéissance immédiate et absolue.
- 2.—Unissez la fermeté à la douceur.
- 3.—Ne leur faites jamais une promesse que vous ne soyez certain de pouvoir leur tenir.
- 4.—Si vous dites à un petit enfant de faire quelque chose, montrez-lui comment il faut qu'il s'y prenne et veillez à ce qu'il le fasse.
- 5.—Punissez toujours les enfants qui désobéissent de propos délibéré, mais ne le faites jamais avec colère et emportement.
- 6.—Rappelez-vous qu'une légère punition, lorsque l'occasion l'exige, est toujours plus efficace que la menace d'un châtiment plus grand pour le cas où la faute se renouvelerait.
- 7.—Ne leur permettez jamais de faire ce que vous leur avez défendu, quand les circonstances sont les mêmes.
- 8.—Ne leur donnez jamais une chose parce qu'ils crient pour l'avoir.
- 9.—Apprenez-leur que le seul moyen sûr de paraître bon est de l'être en effet.
- 10.—Accoutumez-les à respecter scrupuleusement la vérité dans les petits rapports. Ne leur passez aucun mensonge.

(Le Moniteur)

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.	0.77½	0.80
Orge ord. par 48 lbs.	0.00	0.00
Orge à Drèche.	1.20	1.20
Blé-d'Inde.	1.85	1.90
Sarrasin.	2.00	2.00
Pois.	5.00	5.00
Fèves.	9.00	9.50

Farines:

Patente d'hiver.	12.60	12.70
Patente Man.	12.10	12.20
Straight Roller.	10.60	10.75
Extra.	10.50	10.60
Superfine.	11.60	11.70
Farine boulanger ass. bl.	5.75	5.85
Patent Hung. 98 lbs.	5.65	5.75
Farine forte à levains.	5.50	5.60
Patent d'Ontario.	5.25	5.35
Straight Roller.	5.15	5.25
Extra.	5.00	5.10
Superfine.	4.90	5.00
Fine.	4.80	4.90
Son, par 100 lbs.	1.85	1.90
Gru blanc.	3.25	3.35
Moulée d'avoine.	2.90	3.00
Avoine roulée.	4.00	4.25
Barley.	6.00	6.00
Farine de blé-d'Inde.	4.50	4.75

PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lbs.	35.00	35.50
Lard short cut, brl.	58.00	59.00
Lard clear Back.	63.00	64.00
Clearfat.	58.00	59.00
Saindoux canadien.	5.50	5.60
Saindoux composé, sceau.	4.25	4.30
Porc abattu, par 100 lbs.	22.50	22.50
Cottelene, sceau 20 lbs.	12½	13½
" tin. 10 lbs.	12½	13½
" tin. 5 lbs.	12½	13½
" tin. 3 lbs.	12½	13½
Saindoux chaudière 2 lbs.		26

Saindoux chaudière 5 lbs.	25½
Saindoux chaudière 10 lbs.	25½
Petits Jambons.	0.26
Gros Jambons.	0.28
Pic-Nics Jambons.	0.26
Épaules roulées.	0.26
Bacon.	0.29

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:

Frais de laiterie.	0.36	0.37
Crémeries choix.	0.40	0.41
Second choix.	0.39	0.40

Fromage:

Coloré, vieux.	0.24	0.24
Nouveau, coloré.	0.22	0.22

Œufs:

Œufs frais.	0.38	0.39
Œufs ordinaires.	0.37	0.38

Sucre d'Erable:

Sucre d'érable, livre.	14½	0.15
Sirop.	1.50	1.60

Pommes de terre:

Par lot de char, par sac.	1.75	1.90
Par jobs.	0.00	0.00

Volailles:

Poulet.	0.16	0.18
Vieilles Volailles.	0.14	0.16

Fèves:

Blanches triées par 60 lbs.	10.00	10.50
Yellow Eye.	9.00	9.00
Colorée.	9.00	9.00

Fourrages:

Foin pressé N° 1, tonne.	15.00	16.00
Paille, pressée, tonne.	10.00	10.00

POISSONS

Hareng N° 1, Spring.	10.00	12.00
Morue sèche, cwt.	12.00	13.00
Morue désossée, lb.	0.06	0.07½
Morue N° 1.	12.00	3.00
Morue N° 2.	11.50	12.50
Truites.	16.00	16.00
Saumon N° 1.	20.00	22.00
Saumon N° 2.	19.00	20.00
Saumon N° 3.	17.00	17.50
Huile Morue.	0.65	0.75
Huile Loup-Marin.	0.75	77½
Anguille.	0.00	0.06½

PEAUX ET SUIF

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lbs	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2.	0.00	0.28
Peaux vertes N° 3.	0.00	0.27
Peaux bœuf flat (s. être insp.)	0.00	8.00
Peaux agneaux.	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1.	0.00	0.28
Peaux veaux gras N° 2.	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1.	0.00	3.00
Toronto N° 1.	0.00	18.00
Toronto N° 2.	0.00	17.50
Montréal No 1.	0.00	0.21
Montréal N° 2.	0.00	0.20
Montréal N° 3.	0.00	0.19

FRUITS ET LÉGUMES

Bananes, le régime.	2.75 à	3.50
Citrons (300).	5.50	6.00
Oranges de la Californie.	4.50	5.25
Pommes Baldwin.	7.00	8.00
Pommes Wealthy.	7.00	8.00
Pommes Stark.	7.00	8.00
Raisin vert, Malaga (le brl)	0.00	0.00
Bettes, la poche.	1.25	1.50
Carottes.	1.00	1.25
Celery, la doz.	0.00	0.75
Choux.	1.00	1.25
Choux de Siam.	0.70	1.00
Ananas, crête.	0.00	0.00
Tomates, panier.	0.00	0.00
Oignon rouge.	3.00	3.50