

plat avec du persil frit dessous ou dessus.

Cervelles de veau en matelote. (Entrée.) — Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre et revenir de petits ognons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garniture de croûtons de pain frits au beurre.

RECETTES UTILES.

Le papier de rebut. — peu de personnes de ménage connaissent le parti que l'on peut tirer du papier de rebut. Voici comment on peut l'utiliser :

Après qu'un poêle a été noirci et poli, on peut le tenir propre très-longtemps en le frottant tous les matins avec du papier : on nettoie bien mieux une cafetière, thièrre, etc., en les frottant avec du papier qu'en les lavant avec du savonage. Le papier nettoie bien les couteurs et les fourchettes, une fois écureurs, et aussi tous les ustensiles de fer blanc ou d'étain. Le papier nettoie mieux les miroirs, les vitres, tes tuyaux de lampe qu'un linge sec. Les confitures recouvertes de gros papier se conservent mieux que celles qui le sont avec du linge. Le papier fait beaucoup mieux sous un tapis que la paille ; il est plus chaud, plus mince et fait moins de bruit sous les pas.

Moyen pour rendre le poil des chevaux fin et doux. — Il serait bon de donner deux fois par semaine aux chevaux une poignée de sel et de cendres, dans la proportion de trois parties de sel pour une de cendres. Les chevaux aiment beaucoup ce mélange qui leur tient le poil doux et fin. C'est en même temps un préservatif contre les vers, la colique, etc. Les chevaux se trouvent également bien d'un mélange d'un peu de fleur de soufre, de sel et de cendres, donné une fois toutes les deux ou trois semaines. On obtiendra aussi le même résultat en donnant ce mélange aux autres animaux. — *Revue d'économie rurale.*

Conservation du poisson. — Faites-lui jeter un bouillon dans un peu d'eau où vous aurez mis du sel ; mettez-le au frais dans cette même eau dont il doit être entièrement recouvert. Si c'est en été, et que vous soyez obligé de le conserver plus de deux jours, remettez du sel et donnez une seconde ébullition.

Conservation des œufs. — Tamisez de la cendre et recouvrez-en les œufs que vous placerez dans un pot ou un ton-

neau; il faut que la cendre les couvre de toutes parts.

Autre moyen. — A tous les procédés connus pour conserver les œufs, il faut ajouter le suivant, fort simple, employé par les Chinois et qui est fort recommandé par l'Association Normande.

Pour conserver pendant longtemps, à l'état frais, les œufs recueillis au moment de la ponte, on les plonge dans une dissolution d'une partie de sel de cuisine sur six parties d'eau ; on les y laisse jusqu'à ce qu'ils tombent au fond. A ce moment, ils sont suffisamment pénétrés et recouverts par le sel. On les retire pour les sécher, et on les conserve en caisse. La caisse doit, par précaution, contenir ou du grain bien sec, ou du sable pur, ou de la sciure de bois.

Conservation des racines, carottes, etc. Les retirer de terre avant les gelées et les ranger par lit sur du sable bien sec, puis les recouvrir de sable ; former un second lit de racines et ainsi de suite. Les racines ne doivent point se toucher ; elles doivent être exemptes d'humidité ainsi que le sable et l'endroit où on les range.

Conservation des pommes de terre. — Mettez-les dans un panier à claire-voie que vous plongerez pendant deux ou trois minutes dans un chaudron d'eau bouillante ; étendez-les, faites-les sécher et conservez-les au grenier : elles ne germeront plus.

Conservation du raisin. — Prenez les grappes les plus saines, supprimez soigneusement les grains gâtés ou meurtris, enduisez de cire à cacheter le bout de la queue de chaque grappe et suspendez-les en un lieu sec et aéré.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".

PRODUITS.			
Montréal, 19 Avril 1872.			
FARINE EN QUART—			
Superfine Extra.....	9.00	à	9.00
Extra.....	6.15	à	6.25
de Gout.....	6.00	à	6.10
Sup. No. 1.....	5.75	à	5.85
do forte.....	5.95	à	6.10
Reçoupe (Gru).....	5.40	à	5.50
Son 100 lbs.....	0.00	à	0.00
FARINE—de Blé, 100 lbs.			
" Avoine.....	2.15	à	2.25
" Blé-d'Inde.....	0.00	à	0.00
" Sarrasin.....	1.80	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	0.00
Blé d'Inde.....	0.65	à	0.70
Lin.....	0.00	à	0.00
Mil.....	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.....	4.00	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	0.00
do salé, 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
Pigeons.....	0.60	à	0.00
GIBIER—	0.20	à	0.25
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
Cogs de Bruyère.....	0.00	à	0.00
Tourtes la douzaine.....	0.00	à	0.00
Peuviers.....	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.....	0.06	à	0.08
do sèche.....	0.00	à	0.00
Flottant.....	0.00	à	0.00
Saumon.....	0.18	à	0.00
Truite.....	0.08	à	0.00
Anguille fraîche couple.....	0.00	à	0.00
do fumée pièce.....	0.12	à	0.00
Doré.....	0.00	à	0.00
LEGUMES—			
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
Bettes.....	0.00	à	0.00
Navets.....	0.00	à	0.00
Choux de Stiam.....	0.00	à	0.00
Choux pommé.....	0.00	à	0.10
Laitue.....	0.00	à	0.00
Céleri, pied.....	0.00	à	8.00
LAITERIE—			
Beurre frais.....	0.15	à	0.18
do salé.....	0.13	à	0.15
Fromage.....	0.12	à	0.13
FRUITS—			
Pommes, quart.....	1.50	à	3.50
Poires quart.....	0.00	à	0.00
Pêches boîtes.....	0.00	à	0.00
DIVERS—			
Œufs, douzaine.....	0.26	à	0.25
Sucre d'érable lb.....	0.12	à	0.15
Miel.....	0.12	à	0.15
Saindoux.....	0.10	à	0.00
Suif.....	0.05	à	0.00
Laine.....	0.80	à	0.90
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Érable, 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.....	7.00	à	7.00
Épinette rouge.....	6.50	à	0.00
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.....	5.00	à	5.00
Cochons en vie 100 lbs.....	5.00	à	8.00
PEAUX—			
Peau inspectée la livre.....	0.00	à	0.00
do Vaux do.....	0.00	à	0.00
do Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à	0.00
FOURRAGES—			
Foin.....	14.00	à	15.00
Trèfle.....	0.00	à	0.00
Paille d'avoine.....	6.00	à	8.00
do de blé.....	0.00	à	0.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine de blé par 100 lbs, \$3.50 à 3.60; Grains, Blé par minot 1.60 à 1.80; Pois do 80c; Orge 50c; Sarrasin do 50 à 60c; Blé-d'Inde do 80c; Lin do 1.20; Mil do 2.50; Avoine 32 lbs 32c. Viande, Bœuf No. 1, par 100 lbs, 8.00 à 9.00; do No. 2, 7.00 à 8.00; do No. 3, 6.00; do la lb 9 à 10c; Veau do 8c; Mouton do 8c; Agneau quartier 60c; Lard frais, 100 lbs 7.00 à 8.00; do la lb 10c; do salé 100 lbs, 9.00 à 10.00; do la lb 10 à 12c. Volailles, Dindes par couple 2.00; Poules do 80c; Pigeons do 18c. Poisson, Anguille fraîche couple 25 à 30c; Doré paquet 40c. Légumes, Patates minot, 50 à 60c; Oignons do 1.00; Choux pommé 12 à 15c; Céleri pied 15 à 18c. Beurre frais la lb 18c; do salé do 15c. Œufs la doz, 18c; Sucre d'érable nouv. au la lb 15c; Miel do 10c; Saindoux do 18c; Suif do 15c; Laitue do 4c. Boi, Érable par corde 5.00; Merisier do 5.00; Hêtre 4.00; Bois franc mêlé 3.50; Do moux 3.00; Épinette rouge 3.50. Peau de bœuf la lb 6c; Veau do 9 à 10c; Mouton pièce 50c. Fourrage, mil 12.00; Trèfle 10.00; Paille d'avoine 3.00; Do de blé 3.00.

A VENDRE

BLE DE SEMENCE.

Le soussigné offre en vente pour les semences prochaines, 600 minots de blé, connu sous le nom de blé "fif" dont la production a été si grande dans le pays.

Ce blé a été récolté par le soussigné lui-même, qui en a récolté 40 minos par arpent. C'est un grain bien nourri d'épis, il est précoce et arrive promptement à une maturité qui le met à l'abri des attaques si funestes de la mouche.

On peut en voir un échantillon à "La Minerve."

J. B. G. DORION.

Montréal 19, Avril 1872.—40