

merveilles, des banques, des chemins de fer, des chantiers de marine, des manufactures et du commerce en tout genre. Je profiterai de cet exemple l'hiver prochain pour promouvoir l'établissement de banques agricoles dont le but sera d'aider le cultivateur pour améliorer sa terre.

LES PIÈCES D'OR ET D'ARGENT.

L'or est l'étalon des monnaies de tous les pays civilisés.

En Canada les pièces d'or les plus usuelles sont celles d'Angleterre et des Etats-Unis, on en voit quelquefois de Terre-neuve.

Les pièces anglaises sont le souverain qui vaut \$4.86 et le demi souverain valant \$2.43. Le souverain s'appelle aussi, louis sterling. La guinée vaut \$5.10.

Les monnaies d'or des Etats Unis sont d'une, deux, deux et demie, trois, cinq, dix et vingt piastres respectivement et elles ont la même valeur en Canada. Il y a aussi des cinquante et des vingt-cinq centins en or, ces derniers sont frappées en Californie et sont rares.

Plusieurs personnes ont l'habitude de peser les pièces d'or, surtout les petites, dans ce cas elles diminuent de valeur et ne peuvent être acceptées au pair et peuvent subir un escompte de dix par cent ou vendues au poids. Dans plusieurs pays les pièces d'argent percées ou mutilées, sont même refusées.

Depuis une couple d'années on voit des pièces d'or françaises, voici leur valeur : pièce de cinq francs, 90c., pièces de dix francs \$1.80, pièces de vingt francs, \$3.60. La pièce d'argent d'un franc vaut seize centins. Il y a aussi des pièces d'or de 40, 50 et 100 francs, et des pièces d'argent de 2 et 5 francs. Pour les autres pièces d'or ou d'argent étrangères, je conseille de ne pas les accepter, c'est mieux de les envoyer chez les changeurs afin d'en empêcher la circulation.

MONNAIES D'ARGENT.

Nous avons les 5, 10, 20, 25 et 50 centins émis par le gouvernement de la Puissance, mais elles sont frappées à l'hôtel des monnaies d'Angleterre, il faut faire bien attention aux pièces de 20 et 25 centins qui sont presque de même grandeur, la différence existe dans le modèle de la face de la Reine, qui n'a pas de couronne sur les pièces de 20 centins, tandis qu'elle existe sur les pièces de 25 centins. Les pièces de 20 centins disparaissent de jour en jour.

Le gouvernement a aussi émis un papier monnaie de 25 centins, qui sont très-commodes dans les transactions journalières.

MONNAIES DE CUIVRE.

L'unité de notre système de monnaie est le centin, la centième partie d'une piastre. Les anciennes pièces frappées au compte des banques de Montréal, du Peuple, de Québec et du Haut-Canada, de la valeur de un ou deux sous, ont cours pour un ou deux centins, toutes les autres pièces de cuivre en circulation dans les campagnes ne devraient pas être reçues, ce serait le seul moyen de voir disparaître cette nuisance. Les chambres de commerce des districts ruraux devraient interdire aux marchands de les faire circuler.

Les centins sont une offre légale jusqu'au montant de 25 centins, l'argent jusqu'au montant de \$10, l'or et les billets de la Puissance pour n'importe quelle somme, bien entendu dans les limites du Canada.

M. A. KÉROACK.

RECETTES.

Prenez 5 gallons de goudron (*coal-tar*) et deux gallons d'huile à brûler que vous faites chauffer ensemble, et servez-vous-en lorsqu'il est bien incorporé. Pour bien réussir, il ne faut pas s'en servir ni trop chaud, ni trop froid. Quel-

ques personnes se servent du goudron en nature, ce n'est pas profitable, il en faut beaucoup plus, donne une couche luisante, et a de plus l'inconvénient de craquer, tout en faisant fendre le bardeau. Cette recette est suffisante pour une couverture de 500 pieds en superficie.

AUTRE RECETTE.

Faites bouillir vingt livres de graine de lin dans dix gallons d'eau auxquels vous ajouterez, lorsque le tout est bien bouilli, huit à dix livres d'ochre rouge et quatre à cinq livres de noir de fumée; de cette manière vous obtenez une belle couleur ardoise durant des années. Si les couvertures sont vieilles, il faudra deux couches; dans la première, que vous mettez plus claire, vous ajouterez deux livres de colle forte, et vous aurez une couverture peinte pour huit ou dix ans.

Pour colorer la chaux en gris perle, vous ajoutez plus ou moins de noir de fumée. Pour une couleur plus chaude, vous ajouterez de l'ochre rouge et de l'ochre jaune. Les peintures à l'extérieur doivent toujours être faites à l'huile crue pour être durables. Il ne faut pas oublier de blanchir les écuries, les étables, les bergeries et les porcheries à l'intérieur aussi bien qu'à l'extérieur; cette précaution conserve le bois, assainit l'atmosphère, et donne du confort aux animaux et les préserve surtout des poux et autres insectes désagréables.

LE MÉNAGE.

SAUCES AUX TOMATES.

Les tomates sont un fruit sain, savoureux et facile à cultiver, chaque ménagère devrait en avoir au moins une centaine de plantes. La variété connue sous le nom de cerise font d'excellentes confitures. Avec les tomates on fait une sauce excellente qui se conserve longtemps et sous tous les rapports supérieure aux fameuses sauces de fabrication anglaise. Avec les tomates vertes de l'automne on fait une salade marinée des plus estimées. Voici les recettes de ces deux condiments.

Sauce aux tomates.—Recette pour un demi minot, prenez-les bien mûres, pelez-les, ce qui est très-facile en jetant de l'eau bouillante dessus, si vous conservez la sauce en bouteilles tamisez-les, jetez dessus une cuillerée à soupe de gingembre en poudre, une de clous de girofle, une cuillerée à thé de moutarde, une de poivre rouge, une roquille de sel fin, une demie livre de sucre blanc et trois demiards de bon vinaigre, ajoutez quelques oignons hachés bien fin et faites bouillir à petit feu pendant trois ou quatre heures et laissez refroidir avant de mettre en bouteilles ou en cruches.

TOMATES EN SALADES MARINÉES.

Les tomates qui n'ont pas pu mûrir, font comme nous l'avons déjà dit, d'excellentes marinades, il faut avoir soin de rejeter tout ceux attaqués de quelque manière, on les met tremper pendant une dizaine de minutes dans de l'eau chaude mais non bouillante, on les retire et on les met dans une forte saumure. On les en retire à mesure qu'on en a besoin pour la vente ou la consommation domestique, on les fait dessaler suffisamment, on les tranche en rondelles minces, que l'on jette dans du vinaigre chaud préparé de la manière suivante.

Pour un bon gallon de bon vinaigre on ajoute une pinte d'eau douce, une bonne cuillerée à soupe de gingembre, autant de clous de girofle, une demie cuillerée de moutarde, du sucre au goût, et faites bouillir pendant dix minutes, et faites-le refroidir avec les tranches de tomates dans un vase de terre, de faïence ou de grès.

Sauces aux tomates au beurre.—On pèle une terrinée de tomates bien mûres, on tranche du pain rassis dessus, poivre et sel au goût, on ajoute trois onces de beurre et on laisse bouillir dix à quinze minutes.