

fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après ; ce procédé conserve beaucoup plus aux cerises leur goût.

CERVELLES.—*Cervelle de bœufs en matelote.* (Entrée).—Otez le sang caillé, les fibres et la petite peau qui enveloppent les cervelles ; faites-les dégorger pendant plusieurs heures dans l'eau tiède, puis cuire, entre des bardes de lard, dans deux verres de vin blanc et autant de bouillon, avec oignons en tranches, carottes, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poivre et sel. Quand elles seront cuites, mettez du beurre dans une autre casseroise, sautez dedans les oignons, saupoudrez-les de farine ; versez dans la casserole le mouillage dans lequel vous avez fait cuire vos cervelles et que vous aurez passé au tamis ; ajoutez quelques champignons, et laissez cuire le tout ; quand ce sera fait dressez vos cervelles, et versez votre sauce dessus.

Pillules purgatives de Parson.

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

RECETTES UTILES.

Beurre fait à la minute.—A la fin de l'hiver, époque où le beurre frais est encore assez rare, voici un moyen facile de s'en procurer à l'instant pourvu qu'on ait de la crème.

Au lieu de barate, prenez une bouteille à large goulot remplissez-la aux trois quarts de bonne crème et agitez-la dans tous les sens, à force de bras ! secouez de haut en bas et de gauche à droite. Le beurre ne tardera pas à s'agglomérer ; quand vous vous en apercevrez, faites couler dehors le petit lait, et, tournant toujours du même côté, faites prendre au beurre la forme d'un petit rouleau qui sortira facilement par le large goulot de la bouteille.

Conservation des cerises.— Les renfermez dans un bocal que vous remplirez entièrement. Vous le bouchezerez et goudronnerez bien, et vous le plongerez dans un bain d'eau froide et courante, où vous le laisserez pendant tout le temps que vous voudrez conserver vos cerises.

Conservation des viandes.— Versez trois pintes d'eau bouillante sur 1 pinte de suie de cheminées (de celle où l'on ne brûle que du bois) ; décansez et mettez dans l'eau de couleur-brune que vous aurez obtenue le morceau de viande que vous y laisserez de cinq à huit heures, selon sa grosseur ; la viande doit être entièrement recouverte. Le bœuf et la viande de porc y acquièrent un bon

goût de fumée et se conservent très-longtemps.

Autre moyen.— Procurez-vous un flacon de cet acide acétique qu'on appelle vinaigre de bois ; appliquez-en avec un pinceau doux ou une couche sur toute la surface de la pièce de viande que vous voulez conserver. Retournez-la le lendemain et donnez une seconde couche ; elle se conservera très-longtemps fraîche.

Autre moyen.— Deux savants allemands ont découvert que l'air filtré par son passage à travers du coton n'a plus d'action sur les matières organiques mortes, c'est-à-dire qu'il ne détermine ni fermentation ni putréfaction.

Rétablissement des viandes ou le poisson qui commencent à se gâter.— Faites-les bouillir dans de l'eau où vous aurez mis un nouet de poussier de charbon de bois neuf ; vous proportionnez la grosseur de ce nouet à celle de la pièce. Si vous pouvez vous procurer du charbon animal, il est de beaucoup préférable.

Conservation des œufs.— Versez dix parties d'eau sur une de chaux et gardez dans cette eau les œufs que vous voulez conserver. Le vase doit être couvert, et tenu dans un lieu frais.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la " Semaine Agricole." PRODUITS.

Montréal, 5 Avril 1872.

FAIRINE EN QUART —	\$ 0.	\$ 0.	
Superfine Extra.....	9.00	À 0.00	
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	
do No. 2.....	5.40	À 5.50	
Recoupe (Gru.).....	0.00	À 0.00	
Son 100 lbs.....	0.00	À 0.00	
" Avoine.....	3.00	À 0.00	
" Blé-d'Inde	2.15	À 2.25	
" Sarrasin	1.84	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 do.....	0.65	À 0.70	
Lin	0.00	À 0.00	
Mil	2.75	À 3.00	
Triticale	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.....	5.55	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	
Fumé la livre.....	0.12	À 0.00	
VOILAILLES —			
Dindes Couple.....	1.50	À 1.75	
Canards	1.20	À 1.75	
Poules	1.20	À 1.50	
Poulets	0.75	À 0.00	
Pigeons	0.60	À 0.05	
GIBIER—			
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	
Oogs de Bruyère	0.00	À 0.00	
Tourtes la douzaine.....	0.00	À 0.00	
Pieuviers	0.00	À 0.00	
Lèvres couple.....	0.00	À 0.05	
Lapins	0.00	À 0.00	
POISSON —			
Maquereaux frais pièce.....	0.00	À 0.00	
Morue fraîche	0.06	À 0.08	
" sèche	0.00	À 0.00	
Frottant	0.04	À 0.00	
Saumon	0.18	À 0.10	
Truite	0.08	À 0.00	
Anguille fraîche couple.....	0.00	À 0.00	
" fumée pièce.....	0.00	À 0.00	
Doré	0.12	À 0.00	
LEGUMES —			
Patates minot.....	0.30	À 0.00	
Panets	0.80	À 0.00	
Carottes	0.00	À 0.00	
Betteraves	0.00	À 0.00	
Navets	0.00	À 0.00	
Choux de Siam	0.00	À 0.00	
Chou pomme	0.00	À 0.10	
Laitue	0.00	À 0.00	
Céleri pied.....	0.00	À 0.00	
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 0.00	
Poires quart.....	0.00	À 0.00	
Pêches boîtes.....	0.00	À 0.00	
DIVERS —			
Crufs, douzaine.....	0.26	À 0.25	
Sucré d'étable lb.....	0.10	À 0.00	
Miel	0.17	À 0.15	
Saundoux	0.10	À 0.00	
Sulf	0.05	À 0.00	
Laine	0.80	À 0.90	
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE —			
Erable, par corde.....	9.00	À 10.00	
Mérilier	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	
Epinette 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	
Agneau	3.00	À 5.00	
Cochons en vie 100 lbs.....	3.00	À 8.00	
PEAU—beuf inspecté la livre.....	0.00	À 0.00	
Veau	0.00	À 0.00	
Mouton avec laine la pièce.....	0.00	À 0.00	
FOURRAGES—FOLIA —			
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 3.00; Grains, Blé par minot 1.50 à 1.80; Pois do 80c; Orge 50c; Sarrasin do 50 à 60c; Blé-d'Inde do 80c; Lindo 1.25; Mil do 2.50; Avoine 82 lbs 32c. Vlante, Boeuf No. 1, par 100 lbs. 8.00 à 9.00; do no. 2, 7.00 à 8.00; do no. 3, 5.00 do la lb à 10c; Veau do 10c; Mouton do 10c; Agneau quartier 80c; Lard frais, 100 lbs 6.50 à 8.00; do la lb 10c; do salé 100 lbs. 8.00 à 9.00; do la lb 10c. Volailles, Dindes par couple 2.00; Oies do 1.25; Canards do 60c; Poules do 50 à 80c; Pigeons do 18c. Poissons, Morue sèche la lb 5c; do fraîches do Maskinongé 8c; Saumon 10c; Truite 9c; Anguille fraîche couple 25c; do fumée pièce 25c; Doré paquet. Légumes, Patates minot, 60c; Oignons do 1.00; Panets do 50c; Carottes do 50c; Betteraves do 50c; Navets do 50c; Choux de Siam do 60c; Chou pomme 1c à 18c; Laitue do 10c; Celeri pied 10c à 15c; Beurre frais la lb 18 à 20c; Céleri salé do 12 à 15c; Fruits, Pommes quart. 3.00 à 4.00; Crufs, la doz. 18c; Sucré d'étable nouveau la lb 20c; Miel do 10c; Saundoux do 18c; Sulf do 18c; Laine do 4c; Bois, Erable par corde 4.50; Mérilier do 4.00; Hêtre 4.00; Bois franc mêlé 8.75; Do moux 8.00; Epinette rouge 8.50. Fourrage, mil 12.00; Trèfle 9.00; Paille d'avoine 8.00; Do de blé 2.00.

MARCHE DE SOREL.

Farine de blé 100 lbs 3.00; Sarrasin do 1.75 à 2.00; Seigle 2.80. Grains, blé minot 1.50; Pois 90 à 1.00; Sarrasin do 50 à 60c; Avoine 32 lbs 34 à 34c. Bœuf No. 1, 100 lbs 6.00; do no. 2 5.00; do 3. 4.00; do la lb 7 à 8c; Lard frais par 100 lbs 8.00; do la lb 10c; Do salé par 100 lbs 8.00; Do la lb 10c; Volailles, Dindes par couple 2.00; Oies do 1.00 à 1.20; Canards 60 à 70c; Poules do 40 à 80c; Poulets 36 à 50. Légumes, patates minot 30 à 36c; Oignons do 1.00 à 1.20; Navets do 25. Beurre frais la lb 15c; Do salé 12c; Oeufs, la doz. 20c; Sucré d'étable la lb 12c; Miel do 12c; Sain-Joux do 17c; Sulf do 12c. Bois Erable par corde 6.00; Mérilier do 5.00; Bois franc mêlé 5.00; Epinette rouge 4.00. Vache à lait 18.00 à 20.00; Do extra 25.00 à 30.00. Peaux de bœuf la lb 7c. Fourrage, mil 9.00; Paille d'avoine 3.00; Do de blé 1.50.

Marché de Beauharnois.

Recoupe [grm] 1.25; Son 100, 1.00; Farine de blé 100 lbs \$2.80; 2.90; Avoine do 3.00; Sarrasin do 1.00. Grains, Blé minot 1.25; Pois do 83 à 85c; Orge do 50c; Sarrasin do 40 à 45c; Blé-d'Inde do 1.80; Mil do 3.00; Avoine 40 lbs, 80c. Lièvres couple 25c; crufs la doz. 20c. Fourrages, mil 10.00; Treille 8.50; Paille d'avoine 3.00 Do de blé 2.00 à 2.50.