nymphes ou même pour détruire entièrement ces cellules obstruées.

De plus, les cellules servent encore à emmagasiner le miel et le pollen. Dans de certaines circonstances toutes les cellules qui se trouvent dans la ruche, les grandes comme les petites, sont employées à emmagasiner le miel, et mêmes celles qui ont servi à l'élevage du couvain; cependant il se trouve aussi des cellules qui servent exclusivement à contenir le miel; alors, eu égard à leur emplacement dans les endroits plus frais, et à leur grande profondeur qui ne permet pas à la mère d'y déposer ses œufs, sur le fond, comme cela est de règle, ces cellules ne peuvent pas servir à l'élevage du couvain.

Par une prévoyance bien remarquable, le pollen, au contraire, est toujours déposé dans des cellules d'ouvrières et le plus près possible du couvain, qui est nourri d'un suc extrait principalement du pollen. Quand la ponte vient à s'arrêter au milieu de la récolte, par suite de la mort de la mère, les abeilles remplissent de pollen toutes les cellules de l'emplacement destiné au couvain, quitte à le consommer elles-mêmes; puis lorsqu'elles possèdent de nouveau une mère féconde, elles changent ce pollen en nourriture pour le couvain. Il arrive aussi que les abeilles remplissent de miel et les cachettent, des cellules contenant une certaine quantité de pollen, de sorte que l'on trouve souvent du pollen dans des gâteaux de miel cacheté, et cela principalement aux environs du cantonnement destiné au couvain. Ce pollen se conserve ici parfaitement bien, parce qu'il est à l'abri de l'air, et il est d'un grand secours au printemps suivant, quand les abeilles possèdent déjà du couvain et qu'elles n'ont pas encore pu récolter du pollen frais; tandis qu'à ce moment le pollen emmagasiné dans les cellules ouvertes est la plupart du temps moisi ou desséché, et par conséquent, en tout ou en partie, impropre à son usage.

RECETTES UTILES.

Pour protéger les toits contre le feu.

Le *Firemen's Journal* (Journal des Pompiers), qui devrait être une bonne autorité sur le sujet, dit:—On prétend qu'un lavage composé de chaux, de sel et de sable fin ou de cendres, appliqué de la manière ordinaire, rend les couvertures cinquante fois, plus à l'épreuve des étincelles de feu, &c., provenant d'un incendie dans le voisinage: il conserve admirablement le bois, et plus les bordaux sont vieux, plus son application est avantageuse: en s'imprégnant dans le bordau il lui fait prendre sa première

forme le fait renfler et par là les fentes se remplissent; de plus la chaux et le sable empêchent le bardeau de travailler, et le préserve contre l'influence du temps, ce qui paie plus de cent fois, la dépense de ce lavage.

Ciment pour le fer.

Prenez quatre ou cinq parties de terre glaise, sèche et bien fine, ajoutez-y deux parties de limaille de fer exempte de rouille, une partie de peroxide de manganèse, une dernière partie de sel marin, et une dernière partie de borax. Mélangez et pulvériser bien le tout ensemble, puis ajoutez un peu d'eau, et mélangez encore afin d'en faire une colle épaisse. Servez-vous-en de suite. Aussitôt après l'avoir appliqué sur l'objet que vous voulez souder exposez à la chaleur jusqu'à ce qu'il soit chauffé à blanc. Ceciement est très dur et résiste parfaitement à la plus grande chaleur et à l'eau bouillante. On peut faire un autre ciment tout aussi dur et résistant en mêlant ensemble parties égales de peroxide de manganèse bien fin, et du blanc de zinc bien pulvérisé; à cela on ajoute du verre de commerce soluble, en quantité suffisante pour en faire une colle claire. On doit s'en servir sur le champ.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Pour clarifier le miel.

Le "Journal d'Horticulture de Londres" dit que le meilleur moyen de clarifier le miel est par le bain-marie. On met dans une bouilloire pleine d'eau chaude le vase qui contient le miel, on la place sur le feu et on laisse bouillir jusqu'à ce que le miel soit parfaitement clair; on a le soin d'enlever les impuretés à fur et à mesure qu'elles montent à la surface. Mettez ensuite votre miel dans des vases qui ferment hermétiquement, et tenez-les en réserve dans un endroit frais.

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".
Montréal, 6 Octobre 1871.

PRODUITS.		
FARINE EN QUART—	\$ c.	\$ c.
Superfine Extra.....	7.00	à 6.00
Extra.....	6.50	à 6.50
de Gôdt.....	6.35	à 6.40
Sup. No. 1.....	6.20	à 6.25
do forte.....	6.25	à 6.50
do No. 2.....	5.70	à 5.75
Recoupe (Gru).....	5.25	à 5.35
Son 100lbs.....	1.00	à 0.60
FARINE de Blé, 100lbs.....	3.00	à 3.10
" Avoine.....	2.75	à 2.80
" Blé-d'Inde.....	1.50	à 0.99
" Sarrasin.....	0.60	à 0.00
" Grains mottus mélangés.....	1.00	à 0.00
GRAINS ET GRAINÉS—		
Blé, minot.....	1.45	à 1.47
Pois.....	0.80	à 0.38
Orge.....	0.50	à 0.00
Sergle.....	0.00	à 0.00
Sarrasin.....	0.00	à 0.00
Blé d'Inde.....	0.65	à 0.00
Liti.....	0.05	à 0.00
Mil.....	0.00	à 0.00

Tréfle, lb.....	0.00	à 0.00
Avoine, 32 lbs.....	0.32	à 0.35
VIANDES—		
Bœuf No. 1, 100 lbs.....	6.00	à 8.00
do 2.....	4.00	à 6.00
do 3.....	5.00	à 6.00
do la livre.....	0.10	à 0.18
Veau.....	0.08	à 0.15
Mouton.....	0.08	à 0.15
Agneau quartier.....	0.50	à 1.00
Lard frais, 100 lb.....	6.50	à 8.00
do la livre.....	0.12	à 0.15
do salé, 100 lb.....	9.00	à 0.00
do la livre.....	0.10	à 0.00
Jambons Frais.....	0.10	à 0.00
do Fumés la livre.....	0.13	à 0.15
VOAILLES—		
Dindes Couple.....	1.00	à 1.20
Oies.....	1.00	à 1.20
Canards.....	0.10	à 0.60
Poules.....	0.50	à 0.60
Poulets.....	0.25	à 0.40
Pigeons.....	0.15	à 0.15
GAILLES—		
Canards sauvages couple.....	0.40	à 0.50
Ontards.....	0.00	à 0.00
Pueviers.....	0.25	à 0.30
Perdrix.....	0.50	à 0.60
Bécasses.....	0.25	à 0.36
Bécassines.....	0.25	à 0.30
Coqs de Bruyère.....	0.50	à 0.60
Toutes la douzaine.....	0.00	à 0.00
Lièvres couple.....	0.17	à 0.25
Lapins.....	0.40	à 0.50
POISSON—		
Maquereau frais pièce.....	0.07	à 0.09
Morue fraîche lb.....	0.07	à 0.00
" sèche.....	0.07	à 0.11
Flottant.....	0.20	à 0.60
Saumon.....	0.00	à 0.00
Traite.....	0.12	à 0.00
Anguille fraîche couple.....	0.20	à 0.20
" fumée pièce.....	0.20	à 0.25
Doré paquet.....	0.40	à 0.50
LEGUMES—		
Patates minot.....	0.30	à 0.00
Oignons minot.....	0.80	à 0.40
Panets.....	0.00	à 0.00
Carottes.....	0.00	à 0.00
Betteraves.....	0.00	à 0.00
Navets.....	0.50	à 0.00
Choux de Slam.....	0.00	à 0.00
Choux pommé.....	0.07	à 0.08
Laitue.....	0.05	à 0.00
Céleri, pied.....	0.06	à 0.08
LAITERIE—		
Beurre frais lb.....	0.20	à 0.25
do salé.....	0.15	à 0.18
Fromage.....	0.00	à 0.00
Fruits—Pommes, quart.....	2.50	à 3.00
Poires quart.....	3.25	à 0.00
Pêches boîtes.....	3.00	à 0.00
DIVERS—		
Œufs, douzaine.....	0.20	à 0.22
Sucre d'érable lb.....	0.08	à 0.09
Miel.....	0.10	à 0.12
Saindoux.....	0.11	à 0.15
Suif.....	0.05	à 0.00
Laine.....	0.30	à 0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—		
Érable, par corde.....	6.50	à 7.00
Merisier.....	6.00	à 6.50
Hêtre.....	5.50	à 5.00
Bols franc mêlé.....	5.00	à 6.00
Pruche.....	0.00	à 0.00
Épinette rouge.....	4.25	à 4.50
Charbon, 2000 lbs.....	6.50	à 7.00
Tourbe.....	6.00	à 6.50
BESTIAUX—		
Vache à lait.....	25.00	à 60.00
do Extra.....	0.00	à 0.00
Moutons.....	5.00	à 10.00
Agneaux.....	3.00	à 6.00
Cochons en vic 100 lbs.....	5.00	à 6.00
PEAUX—		
bœuf inspecté la livre.....	0.00	à 0.00
" Veaux do do.....	0.00	à 0.00
" Mouton avec laine la pièce.....	0.00	à 0.00
FOURRAGES—		
Foin.....	12.00	à 0.00
Tréfle.....	16.00	à 0.00
Paille d'avoine.....	7.00	à 0.00
do de bœ.....	5.00	à 0.00

Marché de St. Hyacinthe.

Farine en quart.—Superfine extra, \$7.50 à 7.60
Superfine No. 1, 6.25 à 6.50; do no. 2, 6.00 à 6.25
Recoupe [gru] 1.60 à 1.70; Son par 100 lbs, 1.00 à 1.20
Farine de blé par 100 lbs, 3.40 à 3.25; Do
avoine 4.50; Do de blé-d'Inde 2.00 à 2.10; Do Sarrasin 2.50 à 2.10. Grain, Blé par minot 1.60; Pois 75c; Orge 50c; Sarrasin 75; Blé-d'Inde 80c; Liti 1.50; avoine 32 lbs, 32c. Bœuf No. 1, par 100 lbs, 7.00 à 8.00; do no. 2, 6.00; do la lb 7 à 8c; Veau do 7c; Mouton do 8c; Agneau par quartier 80c; Lard frais par 100 lbs 7.00 à 8.00; do la lb 10c; do salé 100 lbs, 8.00 à 9.00; do la lb 10. Volailles, Dindes par couple 1.50; Oies do 1.50; Canards do 50c; Poules do 40 à 50c; Poulets do 25c Pigeon do 18c. Gibier, Outardes couple 1.20; Pueviers do 40c à 50c; Lièvres do 18c. Poisson, Morue sèche la lb, 4 à 5c; do fraîche 5c; Maskinonge do 7 à 8c; Saumon do 20c; Traite do 7c; Anguille fraîche couple 40c; do fumée pièce 35c à 40c; Doré paquet 25c. Patates minot 50c; Oignons do 1.25; Navets pièce 3c; Choux pommé 10 à 12c; Céleri pied 10c. Beurre frais la lb 20 à 25c; do salé 18 à 20c; Pommes quart 2.50 à 3.00. Œufs la doz. 18 à 20c; Sucre d'érable la lb 10c; Miel do 10c; Saindoux do 18c; Suif do 10c; Laine 4c. Bols, Érable par corde 4.25; Merisier 4.00; Hêtre 3.50; Bols franc mêlé 3.50; Do moux 2.50; Épinette rouge 2.50. Vaches à lait 18.0 à 20.0; do extra 30.0; Moutons 3.00; Agneaux 2.00; Cochons, en vic 100 lbs 5.00 à 6.00. Peau de bœuf la lb 6c; Veaux do 10c; Mouton do 15c. Fourrage, mil 9.00 à 10.0; Tréfle 8.00; Paille d'avoine 2.00; Do de blé 2.00.