

Le " Mark Lane Express " du 20 Novembre dit :

" Les deux génisses Duchesses sont le produit de la duchesse 101e et de la duchesse 103e. Mr. Cochrane avait, l'été dernier, acheté ces dernières, du Capitaine Gunter pour la somme de 2,500 guinées, (à peu près \$12,500) et il vient de vendre leur génisse pour le même prix. Tous ceux qui ont vu et connu ces deux vaches et leurs veaux prétendent que les génisses sont supérieures à leur mère. La différence dans l'alimentation, des soins hygiéniques judicieux, la salubrité du climat, peuvent avoir, même dans l'espace de douze mois, produit leurs effets, car ces génisses possèdent certainement une constitution plus vigoureuse et plus forte, la blanche est exceptionnellement bonne et toutes deux ont le poil touffu. La vache Oxford a été élevée en Amérique par Mr. Sheldon qui la vendit au Colonel King, de qui Mr. Cochrane l'acheta. C'est une grosse, forte et belle vache, de couleur rouan, provenant du 2d duc de Genève, un des plus beaux taureaux ducs élevés aux Etats-Unis. Cette vache a une très belle génisse, par le 4e duc de Genève, taureau primé appartenant à Mr. S. Campbell."

HYGIENE.

Des oignons contre le rhume.

On ne doit pas négliger la toux et les rhumes, car ils peuvent se terminer par la consommation ou une mort prématurée. L'irritation qui accompagne les mauvais rhumes, est une cause d'insomnie. Le remède proposé est toujours suivi de bons résultats ; le voici : le soir, à l'heure du coucher, prenez un morceau d'oignon cru, et après l'avoir mastiqué, avalez-le. Ce comestible, à l'état cru, est très réchauffant, et a l'effet de soulager immédiatement le malade.

Onguent d'ail contre la coqueluche.

Prenez une poignée d'ail coupez-le par petits morceaux mettez-le dans une tasse à thé de saindoux, faites frémir jusqu'à ce que l'ail soit bien mou, pressez-le dans un linge, afin que l'ail soit bien mêlé avec la graisse. Si un enfant a la coqueluche, graissez-lui le dos, le creux de l'estomac, la pomme des mains, la plante des pieds, et la gorge : en même temps, faites-lui prendre un peu de cet onguent dans un peu de miel.

On prétend que l'huile de castor, appliquée tous les jours sur les ver-rues des chevaux, les fera disparaître en quelques jours.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Gateau au miel.

Une tasse de beurre, deux de miel, une de lait sûr ou de lait de beurre, une cuillerée à thé de soda ; de la fleur en quantité suffisante pour faire une pâte très dure.

Etuvée écossaise.—La poitrine et le cou d'un jeune agneau, quelques tomates pelées, un petit oignon, quelques patates et une petite carotte, le tout haché menu ; assaisonnez de poivre et de sel et faites cuire à l'étuvée l'espace de quatre heures.

Chou farci.—Prenez un gros chou, enlevez-en le cœur ; emplissez-en le vide avec une farce composée de viande de poulet ou de veau, cuite hachée menu, fortement épicée et roulée en boulettes au moyen de jaunes d'œufs. Enveloppez fermement votre chou avec un linge, mettez-le dans un chaudron couvert et faites bouillir pendant deux heures. C'est un mets délicieux, il offre de plus cet avantage que, pour le préparer, on peut se servir de viandes froides.

COIN DU FEU.

Anecdotes.

Il y a quelques années, un ami nous écrivait la lettre qui suit :

Mon cher Monsieur,

Ma femme avait un superbe marcou jaune qu'elle affectionnait tendrement, et pour le moins autant que moi. Un jour il fut pris de la courte haleine et en mourût. Comme c'était notre favori à tous deux, nous crûmes que nous lui ferions l'honneur de l'enterrer dans le jardin ; mais afin que sa cher servît à enrichir le sol, je fis mettre son cadavre sous les racines d'un groseiller, lequel avait jusqu'à ce moment rapporté de belles et grosses grozeilles à peau fine et lisse. L'été suivant que notre chat eut été enterré, nous eûmes une forte récolte de grozeilles veloutées et toutes po-lues, et ce qu'il y eût de plus remarquable, c'est que les chenilles de ce groseillier avaient toutes du poil jaune.

—Un étranger, qui avait entendu parler du faible que le Yankee a toujours de se vanter, crut qu'il se passerait le plaisir de le surpasser. Se trouvant un jour sur le marché et avisant un énorme melon d'eau étalé sur la table d'une revendeuse, il s'écria —Mais pourquoi ne cultivez-vous pas en Amérique des pommes plus grosses que celle-là ?—On voit bien que vous êtes étranger, riposta vivement notre commère, pour ne point connaître nos gadelles.

MAXIME.

Cœur.

Quiconque ne sait point souffrir n'a point un grand cœur.—L'on est estimable que par le cœur, et l'on est heureux que par lui.

La main n'oblige point si le cœur ne l'ordonne.
Ce qui ne vient de lui n'offre rien de flatteur : C'est donner beaucoup plus quand c'est le cœur qui donne.
Que de donner beaucoup quand c'est à contre cœur.

MARCHE DE SOREL.

Farine en quart, Supérieure extra 7.85 ; Extra 7.0 ; Farine de b 6 100 lb 3.00 ; Sarrasin 2.0. Grains. Pois minot 80 à 90c ; Hararin 50 à 55c ; Blé-d'Inde 1.00 ; Avoine 32 lb 30c. Viandes.—Bœuf, No. 1, 00 lbs 5.00 ; do no. 2, 4.50 ; do no. 3, 4.00 ; do la lb 7 à 9c ; Mouton 7c ; Agneau quartier 25 à 50c ; Lard frais 100 lb 6.50 à 7.0 ; do la lb 8 à 10c ; Voailles. Dinde couple 1.25 à 1.80 ; Oies do 8 à 1.0 ; Canard ; 6 ; Poules do 50 à 60c ; Poulets 40 à 5 c ; Pigeon 20c ; Lièvres do 20c. Légumes, patates minots 8c ; Oignons do 1.20 ; Navets do 20c ; Beurre frais lb 13 do salé do 15c ; Œuf, doz. 20 à 25c ; Sucre d'érable la lb 12c ; Miel do 13c ; Sain doux 18c ; Muff do 12. Erable par corde 6.00 ; Merisier 5.00 ; Hêtre 4.50. Bois franc mêlé 4.50 ; do moux 3.75 ; Epinette rouge 4.00 ; Charbon, 200 lb 8.00. Peaux de bœuf lb 8c ; do de Veau 10c. Fourrage, mil 100 bottes 8, 0. Paille d'avoine 3.00 ; do de blé 2.50.

Marché de St. Hyacinthe.

Farine de blé par 100 lbs, 8.01 ; Grain, Blé par minot 1.50 ; Pois 80c ; Orge 40 à 50c ; Sarrasin 50c ; Blé-d'Inde 80 à 80c ; Lin 1.25 ; Avoine 22 lbs, 35c. Bœuf No. 1, par 100 lbs, 5.00 ; do no. 2, 4.00 ; do no. 3, 3.00 ; do la lb 4 à 5c ; Veau do 6 à 8c ; Mouton do 5 à 6c ; Agneau quartier 60c ; Lard frais, 100 lbs, 6.50 à 7 ; do la lb 8 à 9c ; do salé 100 lbs, 8.00 à 9.00 ; do la lb 8 à 9c. Voailles. Dindes par couple 2.00 ; Oies do 1.25 ; Canards do 60c ; Poules do 50c ; Poulets do 8 à 85c ; Pigeons do 13c ; Gibier, Perdrix do 50c à Lièvres do 1.25. Légumes, Patates minot 50 à 60c ; Oignons do 1.0 ; Pommes 50c ; Carottes do 50c ; Betteraves do 50c ; Navets do 50c ; Choux de siam do 5 c ; Choux pomme 10 à 12c ; Céleri pied 10c. Beurre frais la lb 13 à 20c ; do salé 15 à 18c ; Pommes quart 3.00 à 3.50 ; Œufs la doz. 18c ; Sucre d'érable la lb 10c ; Miel do 10c ; Saindoux do 18c ; Suif do 10c ; Laine 4 à 50c. Bol, Erable par corde 4.50 à 5.00 ; Merisier do 4.00 ; Hêtre 4.00 ; Bois franc mêlé 3.50 ; Do moux 3.00 ; Epinette rouge 3.25 ; Peau de bœuf la lb 6 ; Veau do 10c ; Mouton do 15c. Fourrage, mil 9.00 à 10.00 ; Tréfle 7.00 à 8.00 ; Paille d'avoine 2.00 ; Do de blé 2.00.

Marché de Beauharnois.

Grains, Pois minot 80c ; Orge do 50c ; Sarrasin do 60c ; Blé-d'Inde do 80c ; Lin 1.20 ; Mil 1.20 Avoine 40 lbs, 38c. Viandes.—bœuf, No. 1, 100 lbs 4.50 à 5.00 ; do No. 2, 4.00 à 4.50 ; Lard frais 100 lbs 5.50 à 6.00. Voailles, Dindes couple 1.25 à 1.50 ; Oies do 80 à 90c ; Poules do 40 à 45c ; Poulets do 80c. Légumes, Patate minot 88c ; Oignons do 60 à 60c ; Betteraves de 25c ; Céleri pi d 6c. Laiterie, Beurre frais la lb 17c ; do a 6 17c ; Fromage do 13c. Œufs, la doz. 2 c ; Sucre d'érable la lb 13c ; Miel do 13 à 17c. Bois, Erable par corde 6.00 ; Merisier do 5.50 ; Hêtre 5.00 ; Bois franc mêlé 5.0 ; Do moux 3.50. Epinette rouge 4.00 ; Charbon, 200 lbs 8.00. Fourrages, mil 9.00 10.00 ; Tréfle 6.00 à 8.0 ; Paille d'avoine 3.00 à 3.50 ; Do de blé 3.00.

Marché de Joliette.

Farine.—de blé par 100 lbs \$3.00 ; Seigle 2.20 ; Grain.—Pois, minot, 80 à 90c ; Avoine 32 lb 35 à 38c ; Bœuf la lb 5 à 6c ; Agneau quartier 40 à 50c ; Lard frais 100 lbs 6.00 à 7.00 ; Do la lb 10c ; do salé 12c. Voailles.—Dindes couple 1.25 à 1.50 ; Oies 1.20 ; Poules 40c ; Poulets 35c ; Perdrix 50 à 55c. Légumes, Patates minot 20 à 25c ; Oignons do 1.00 à 1.20 ; Navets do 20c ; Choux de siam do 25c ; Choux pomme 8 à 10c. Beurre frais la lb 15c ; Do salé 12 à 13c. Œufs par doz 20 à 22c ; Sucre d'érable la lb 10c ; Saindoux 15c ; Erable par corde 3.00 ; Merisier 2.0 ; Hêtre 2.00 ; Bois franc mêlé 2.40 ; Do Moux 1.50 à 1.80 ; Epinette rouge 2.50. Bœuf la lb 7 à 8c. Fourrages. Mil 8.00 à 9.00 ; Tréfle 6.00 à 7.00 ; Paille do d'avoine 3.00 à 3.5.0.