

de la largeur de deux doigts environ, mais sans les tordre. C'est tout le combustible nécessaire à la cuisson d'un bifteck ou de deux côtelettes de mouton.

Pour faire une omelette de six œufs sur le plat, une demi-feuille de journal suffit largement. Pour un bifteck de 10 onces ou pour deux côtelettes de mouton, ou pour des rognons, ou pour des tranches de foie de veau, il faut un journal entier, ou les trois quarts, ou même seulement une moitié, selon que l'on aime la viande plus ou moins cuite.

Voici comment on opère :

On place dans l'assiette un peu de beurre ou de saindoux ou de graisse.

On étend dessus son bifteck ou ses côtelettes, etc.

On adapte sur le tout la seconde assiette, de façon que les anneaux des deux assiettes se correspondent pour avoir ensuite toute facilité de les séparer.

C'est alors qu'on allume ses bandes de papier, l'une après l'autre, à mesure qu'elles se consomment, dans le petit cendrier qui se trouve sous l'assiette.

Quand le journal est brûlé, le mets est cuit à point, et vous le pouvez manger dans l'assiette même qui a servi à le cuire. Si l'on est deux, l'assiette supérieure sert à l'autre.

Il est sous-entendu que préalablement, on aura salé et poivré, en un mot, assaisonné le mets à cuire.

Une observation : si l'on veut que la viande soit rôtie des deux côtés, on devra, au milieu de l'opération, soulever l'assiette-couvercle et retourner le morceau.

Nota : La côtelette de porc demande un demi-journal en plus ; celle de veau, un journal entier en plus et retourner plusieurs fois la côtelette. Pour les œufs : enduire de beurre l'assiette, casser les œufs, assaisonner, fermer et cuire au moyen d'un quart ou d'un tiers de journal.

Encore une observation :

Une lampe à esprit de vin, une bougie ou tout autre combustible de ce genre, pas plus que du charbon ou de la braise, ne peuvent suppléer le papier. Il faut, pour le bon fonctionnement de cet appareil, une flamme blanche, claire et vive comme celle que produisent le papier, ou de légers copeaux de bois, ou des feuilles sèches.

Langage des fleurs.

Absinthe—Amertume. Tourment d'amour.

Acacia—Affection pure.

Angélique—Mélancolie, Tristesse vague.

Aubépine—Doux espoir.

Balsamine—Impatience.

Bluet—Clarté, Lumière.

Boule de neige—Refroidissement.

Bouton d'or—Raillerie.
Buis—Fermeté.

Pilules purgatives de Parson.

Meilleur remède pour les familles.
Cavalery Condition Powders de Sheridan pour chevaux

RECETTES UTILES.

Crampes.—Appliquez sur la partie affectée une plaque de liège, de la grandeur de la main, et la crampe cesse instantanément

Indigestion.—Lorsque vous sentez les symptômes d'une indigestion qui se fait sentir par des rapports bien connus prenez une forte pincée de sel de table, et après l'avoir fait fondre dans votre bouche avalez.

Hoquet.—Laissez tomber une ou deux gouttes de vinaigre sur la langue, en ayant soin de la tenir comme en forme de cuiller. On n'avale pas le vinaigre. Les remèdes les plus simples sont souvent les meilleurs : celui-ci est infailible et surtout d'un effet immédiat.

LE CITRON POUR LA TOUX.

Faites rôtir le citron avec beaucoup de sain, en prenant garde qu'il ne brûle ; lorsqu'il est tout-à-fait chaud, tranchez-le et pressez-le au-dessus d'une tasse contenant trois onces de sucre parfaitement pulvérisé. Prenez une cuillerée de ce breuvage toutes les fois que votre toux vous incommode. Ce breuvage est bon et agréable au goût. Il est rare qu'il n'ait pas procuré de soulagement.

MAXIME.

Promesses.

Examinez bien si ce que vous promettez est juste et si vous pouvez le tenir ; la *Promesse* faite ne doit plus être révoquée.—Le plus lent à promettre est souvent le plus fidèle à tenir. L'honnête homme tient sa parole en dépit de toute crainte et de toute espérance.—Il vaut mieux ne pas promettre que de promettre et ne pas le tenir.

Graines Fraîches pour Jardin, à Fleurs, Verdures, Herbes, &c., —par la Malle, Poste payée.

Un Assortiment complet et bien choisi de 25 sortes d'aucune classe, \$1.00. Les six classes (150 pquets) pour \$5.00. Aussi, un immense fonds d'Arbrisseaux Fruitières d'un an, Petits Fruits Jeunes Fruits, Graines pour Plantes grimpanes et d'Ornement, Plantes Bulbeuses et Rosiers, Grappes pour bordures, &c. L'Assortiment le plus complet en Amérique. Envoyé par la Malle, Poste payée. Catalogues avec prix à toute adresse, aussi. Liste pour le commerce envoyée gratuitement. Graines à Commission. On demande des Agents.

R. B. WATSON,

Vieilles Pépinières de la Colonie et Entrepôt de Graines, Plymouth, Mass. Etab. le en 1842. 2 Février 1872.—29 di

Rapport Officiel des divers Marchés de la Province de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole".
Montréal, 16 Février 1872.

PRODUITS.		\$ c.	\$ c.
FARINE EN QUART—			
Supérieure Extra.....		4.00	à 0.00
Extra.....		4.25	à 0.00
de Goût.....		6.10	à 6.00
Sup. No. 1.....		6.90	à 6.00
do forte.....		5.00	à 6.00
do No. 2.....		5.00	à 6.00
Recoupe (Gru).....		4.75	à 4.85
Son 100 lbs.....		0.00	à 0.00
FARINE—de Blé 100 lbs—			
" Avoine "		2.50	à 0.00
" Blé-d'Inde "		0.00	à 0.00
" Sarrasin "		0.00	à 0.00
Grains moulus mélangés.....		0.00	à 0.00
GRAINS ET GRAINES—			
Blé minot.....		1.15	à 1.20
Pois.....		0.80	à 0.80
Orge.....		0.50	à 0.55
Seigle.....		0.00	à 0.00
Sarrasin.....		0.00	à 0.00
Blé d'Inde do.....		0.00	à 0.00
Lin.....		0.00	à 0.00
Mil.....		0.00	à 0.00
Trèfle, 5.....		0.00	à 0.00
Avoine, 32 lbs.....		0.32	à 0.34
VIANDES—			
Bœuf No. 1, 100 lbs.....		6.00	à 8.00
do 2.....		4.00	à 6.00
do 3.....		0.90	à 0.00
do la livre.....		0.06	à 0.15
Veau.....		0.08	à 0.15
Mouton.....		0.05	à 0.10
Agneau quartier.....		0.50	à 0.75
Lard frais, 100 lbs.....		6.50	à 6.50
do la livre.....		0.06	à 0.10
do salé, 100 lbs.....		5.00	à 6.50
do la livre.....		0.08	à 0.10
Jambons Frais.....		0.06	à 0.08
do Fumés la livre.....		0.12	à 0.16
VOILLURES—			
Oies.....		1.50	à 2.00
Canards.....		0.90	à 1.20
Poules.....		0.50	à 0.60
Poulets.....		6.00	à 0.00
Pigeons.....		0.20	à 0.25
GIBIER—			
Canards sauvages couple.....		1.00	à 1.20
Ontaries.....		0.00	à 0.00
Perdrix.....		0.40	à 0.60
Bécasses.....		0.00	à 0.00
Beccassines.....		0.00	à 0.00
Coqs de Bruyère.....		0.00	à 0.00
Tourtes la douzaine.....		0.00	à 0.00
Pieuviers.....		0.00	à 0.00
Lièvres couple.....		0.20	à 0.25
Lapins.....		0.08	à 0.09
POISSONS—			
Maquereaux frais pièce.....		0.00	à 0.00
Morue fraîche.....		0.50	à 0.75
" sèche.....		0.00	à 0.00
Flottant.....		0.90	à 0.00
Saumon.....		0.15	à 0.40
Truite.....		0.07	à 0.00
Anguille fraîche couple.....		0.30	à 0.00
do fumée pièce.....		0.00	à 0.00
Doré.....		0.12	à 0.15
LÉGUMES—			
Patates minot.....		0.40	à 0.50
Oignons.....		0.50	à 0.50
Panets.....		0.00	à 0.00
Carottes.....		0.40	à 0.50
Betteraves.....		0.40	à 0.50
Navets.....		0.00	à 0.00
Choux de Siam.....		0.00	à 0.00
Choux pommé.....		0.06	à 0.10
Laitue.....		0.00	à 0.00
Céleri, pied.....		0.00	à 0.00
LAITIERS—			
Beurre frais lb.....		0.25	à 0.28
do salé.....		0.20	à 0.22
Fromage.....		0.00	à 0.00
FRUITS—			
Pommes, quart.....		2.00	à 3.00
Poires quart.....		0.00	à 0.00
Pêches boîtes.....		0.00	à 0.00
DIVERS—			
Œufs, douzaine.....		0.25	à 0.30
Sire d'érable lb.....		0.10	à 0.12
Miel.....		0.10	à 0.15
Saindoux.....		4.15	à 0.00
Suif.....		0.05	à 0.00
Laine.....		0.40	à 0.00
BOIS DE CORDE, CHARBON, TOURBE—			
Érable, par corde.....		9.00	à 11.00
Merisier.....		8.00	à 9.00
Hêtre.....		7.90	à 7.50
Bois franc mêlé.....		5.50	à 7.00
Pruche.....		0.00	à 0.00
Épinette rouge.....		6.50	à 7.00
Charbon, 2000 lbs.....		0.00	à 0.00
Tourbe.....		0.00	à 0.00
BESTIAUX—			
Vache à lait.....		25.00	à 0.00
do Extra.....		40.00	à 0.00
Moutons.....		3.00	à 3.50
Agneaux.....		2.00	à 2.50
Cochons en vie 100 lbs.....		3.00	à 3.00
PEAUX—			
boeuf inspecté la livre.....		0.00	à 0.00
" Veaux do.....		0.00	à 0.00
" Mouton avec laine la pièce.....		0.00	à 0.00
FOURRAGES—			
Foin.....		10.00	à 14.00
Trèfle.....		6.00	à 8.00
Paille d'avoine.....		5.00	à 7.00
do de blé.....		4.00	à 6.00

Le liniment anodin de Johnson, pris intérieurement, est le meilleur remède contre les crampes d'estomac.