

Les pigeons.—Le pigeon a la réputation de nuire aux récoltes de grains; cependant il ne dénie pas les épis et ne gratte pas comme la volaille; mais s'il fait quelque dommage, il le compense largement par un grand service qu'il rend en autoune aux jeunes blés, et dont personne jusqu'ici, nous le croyons du moins, ne lui a tenu compte.

Le pigeon détruit beaucoup de calimaçons en coquille et même sans coquille. Si l'on ouvre le jabot d'un jeune pigeon, mort peu après qu'il a reçu le repas du matin, on y trouve des limaçons tout entiers, même de ceux qui n'ont pas de coquille. S'il est tué plusieurs heures après son repas, on y trouve encore la trace des coquilles à demi digérées. On a compté jusqu'à 50 et 60 de ces mollusques dans un seul pigeon.

Moyen de détruire le charançon (curculio).—Ce ver qui se loge dans la prune même pour vivre de sa substance peut être détruit de la manière suivante: Répandre une petite quantité de sel autour du tronc du prunier dans le temps même où le fruit commence à se former. On peut obtenir le même résultat en se servant de cendres de bois. La cendre répandue autour du prunier peut lui donner plus de vigueur; et le sel, s'il est répandu en petite quantité autour de l'arbre ne saurait lui causer aucun dommage.

RECETTES

Gelée de gadelles.

1er procédé.—Epluchez des gadelles, écrasez les et exprimez le jus en les pressant dans un linge; puis prenez 10 livres de gadelles et 10 livres de sucre blanc.

Faites bouillir 15 à 20 minutes, écumez et versez dans les pots; laissez refroidir, mettez-les à l'air, dans une chambre où il ne fasse pas trop chaud, puis bouchez-les dix ou douze jours après.

Généralement on ajoute de la framboise; la gelée prend alors le nom de gelée de gadeile framboisée. Pour cela, prenez: jus de gadelles, huit livres; jus de framboises, deux livres; sucre, dix livres. Pour le reste opérez comme ci-dessus.

2me procédé.—Quelques personnes égrappent les gadelles, les jettent dans du sirop bouillant, où elles les font cuire; puis elles versent le tout sur un tamis, sans exprimer le jus. Cette opération n'a pas d'autre avantage que d'économiser les gadelles; mais il faut un tiers de plus de sucre. On opère du reste en tout point comme ci-dessus.

3me procédé.—On jette les gadelles dans un chaudron avec un verre d'eau, on les fait croquer, on en exprime le jus et on procède comme avec le jus extrait à froid.

Le mieux est de s'en tenir à cette dernière recette.

Conserve de gadelles.

Le jus de gadelles conservé sert à remplacer la gelée de gadelles quand on a épuisé sa provision, ou à fabriquer du sirop. Voici comment on procède: Prenez dix livres de gadelles et six livres de framboises.

Écrasez ces fruits, exprimez le jus, descendez le à la cave et laissez-le fermenter pendant trois jours, cinq au plus. Tirez à clair, mettez en bouteilles, bouchez solidement et fickez. Mettez dans une bassine assez profonde pour que l'eau arrive jusqu'au niveau du goulot; séparez chaque bouteille de sa voisine avec du foin ou de la paille pour les immobiliser; remplissez d'eau la bassine, mettez sur le feu, chauffez et laissez bouillir trois ou quatre minutes. Éteignez le feu, et ne retirez les bouteilles que quand l'eau est tiède, autrement elles se briseraient. Descendez les à la cave et laissez les debout.



CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE

Soumissions pour matériel roulant.

La date pour la réception des soumissions pour matériel roulant du chemin de fer canadien du Pacifique, s'étendant à

l'espace de quatre ans, est prolongée jusqu'au 2e jour d'août prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,
Ottawa, 28 juin 1880.

Superbe recueil venant de paraître:

L'AMI DU FOYER

CONTENANT

22 morceaux nouveaux, brillants et choisis
pour le Piano,

PUBLIÉ PAR

A. J. BOUCHER,

(Éditeur-Propriétaire du Canada Music,)

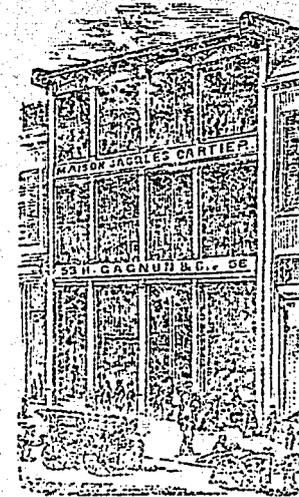
280, Rue Notre-Dame, Montréal.

Prix net, relié—\$1.50.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.

NO. 58,

LA LOTTERIE

POUR LE SÉMINAIRE DE RIMOUSKI

se tirera le 10 août prochain et les jours suivants,

—oo—
Une piastre le billet.
—oo—

250 lots à gagner: terre, cheval, voiture, bannière, chemin de croix, vases en argent plaqué, bouquets, albums, volumes illustrés, montre d'argent, calumet, modèle de goûlette, paires de roues, chromos encadrés, etc., etc.

600 messes pour les vivants et les défunts à l'intention des porteurs de billets.

S'adresser au secrétariat de l'Évêché de Rimouski.