

Il n'est pas nécessaire d'ajouter que nous serions heureux de connaître vos appréciations sur cette question.

M. T. STENSON.

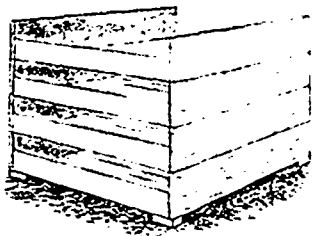
Notes de la rédaction. Nous ne voyons aucun obstacle à l'adoption de centrifuges à main par les cultivateurs qui ont les moyens d'en acheter, et qui veulent fabriquer du bon beurre à domicile. Ce qu'il nous faut, dans la Province, c'est du bon, du très bon beurre et l'apparition des cérémonies centrifuges dans les fermes constituait un grand progrès. Aussi nous félicitons les membres du Cercle de Wotton de leur esprit d'initiative, et nous nous plaisons de plus à constater que s'ils n'ont pas présenté au congrès leur vœu au sujet des centrifuges à main, c'est par suite d'un sentiment de délicatesse qui leur fait honneur et qui prouve, à l'évidence, que ces messieurs ont à cœur l'intérêt général de l'industrie laitière.

Nous croyons de même, que les primes à accorder pour le meilleur beurre fait à domicile, seraient un excellent moyen d'encourager les cultivateurs à améliorer leurs procédés de fabrication.

Economie Domestique.

ETAGERE A FRUITS.

Nous publions ici, d'après l'*American Gardening*, la gravure d'une étagère à fruits très commode et construite à peu de frais. Les claies (ou rayons de l'étagère) peuvent avoir n'importe quelle dimension, mais il est bon de ne pas en exagérer la grandeur, afin de pouvoir les déplacer aisément. On emploie avec avantage des claies de 2 x 3 pieds, et on les construit comme suit : Les planches des deux bouts du cadre ont 1 pouce d'épaisseur et 6 pouces de largeur, et celles des côtés ont 1 pouce d'épaisseur et n'ont que 3 pouces de largeur ; quant aux lattes qui forment le fond de ce cadre, elles ont 3 pouces de largeur sur 2 pouce d'épaisseur et sont espacées les unes des autres d'un demi-pouce. Toutes ces pièces doivent être clouées solidement ensemble, pour que les claies ainsi construites puissent se placer facilement les unes au-dessus des autres, et former un ensemble solide et ferme.



ETAGÈRE A FRUITS.

La claie inférieure est posée sur des blocs de bois ou des briques qui servent à l'élever un peu au-dessus du plancher ou du sol de la cave, de manière à laisser l'air circuler librement en dessous.

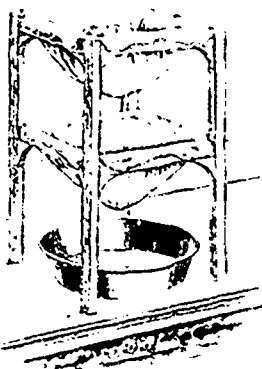
Ces claies sont superposées les unes sur les autres dès qu'elles sont remplies de fruits ; comme les deux bouts sont plus hauts que l'avant et l'arrière, l'air circule librement à la surface des fruits. Ce système d'étagère démontable est bien préférable aux tablettes fixes employées ordinairement pour la conservation des fruits.

FILTRE POUR GELEES.

Un des grands avantages que l'on retire d'un jardin où l'on cultive avec soins les petits fruits, c'est de pouvoir faire des conserves et des gelées de fruits pour la consommation d'hiver. Les personnes qui se servent, dans la préparation des gelées, de sacs à gelée en connaissent bien les inconvénients, tels que les mains teintes, les taches de fruits, la perte d'une partie du jus, etc.

Pour obtenir une gelée claire et transparente, le fruit écrasé ne doit pas être pressé du tout dans le sac, mais il faut en laisser dégoutter le jus, pour y arriver on serait obligé de suspendre le sac de manière à ce qu'il ne touche ni les murailles ni aucun objet.

Il faudrait de plus couler une seconde fois le jus du fruit, pour le clarifier davantage, et cela exigerait l'emploi d'un second sac, avec tous ses inconvénients. La disposition représentée dans la gravure ci-contre est très simple et résout toute difficulté.



FILTRE POUR GELEES.

On construit un léger support à 4 pieds tel qu'on le voit dans la gravure, sur les traverses on suspend deux carrés de toile à fromage ou autre toile convenable, et on les maintient en place avec de petites pointes clouées sur les côtés. Les fruits écrasés sont versés dans le filtre supérieur ; le jus passe successivement à travers les deux filtres et s'écoule dans un vase placé au-dessous.

RENSEIGNEMENTS UTILES.

Le lin.—Blanchiment du fil et des tissus de lin.—La culture du lin est rémunérative, bien qu'elle demande beaucoup de soin, d'attention, et de travail.

Le lin court, surtout les brins qui n'ont point de graines, donne la plus belle filasse, elle est molle, douce sous les doigts et fine comme de la soie. Le lin roui à la rosée donne une filasse plus douce et plus belle que celui qu'on a fait rouir à l'eau.

Le chanvre, qui se cultivait autrefois dans le pays, donne ordinairement une toile plus grossière que celle du lin, mais lorsqu'elle est aussi fine elle dure davantage.

Au dix-septième siècle, l'on faisait en France de la toile avec l'ortie de la grande espèce et avec le genêt des trinitaires.

Pour blanchir le fil de lin, on le fait passer en échevaux dans des bains faibles de carbonate de soude, alternant avec des bains de chlorure de chaux. On rince ensuite le fil, on le fait sécher pour le remettre en échevaux ou en bobines. Les tissus se blanchissent de la même manière. Autre procédé.—A un pot d'acide

sulfurique (huile de vitriol) on ajoute deux cuillères à soupe de térébenthine et une cuillère à thé de benzine, on mélangeant bien le tout. On fait ensuite une dissolution de quatre livres et demi de salpêtre dans sept gallons et demi d'eau, dans laquelle on verse le liquide précédent, l'on verse le tout dans le bain de chlorure de chaux (eau de javelle). C'est dans ce mélange que l'on plonge les matières à blanchir, fils ou tissus, en les laissant séjourner pendant deux à trois heures. Le blanc, parfait est obtenu après trois séjours successifs des matières dans le bain.

Il va sans dire qu'il faut diminuer les proportions du mélange suivant la quantité des fils ou des tissus à blanchir.

L'inventeur de ce dernier procédé prétend par ce moyen diminuer de moitié le coût du blanchiment, et altérer moins la quantité des tissus.

On fait de fort jolies toiles à dessin en blanchissant la chaîne sans blanchir la trame etc. vice-versa.

Dans un ouvrage français écrit en 1775, on trouve quelques lignes que je ne permets de citer en partie.

"La fabrication des toiles est très lucrative et une bonne ménagère qui ne peut fabriquer elle-même, amasse le lin et le chanvre et le donne à filer à de pauvres gens qui, pour peu de chose lui rendent en fil de quoi faire des pièces de toiles grosses et fines, sur lesquelles on prend tout le linge nécessaire à la maison. C'est en agissant ainsi, que nos bonnes ménagères de Normandie qui songent plus à l'utilité qu'au faste ont toujours dans leurs coffres et armoires pleins de bonnes et amples pièces de toile qu'elles gardent quelquefois jusqu'à la quatrième et cinquième génération. Ce sont des amas qui croissent insensiblement, et presque sans dépense, et cependant c'est toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire, il n'y a jamais rien à perdre." Ainsi faisaient nos anciennes bonnes ménagères canadiennes.

L'art culinaire.—Ce titre, tout pompeux qu'il soit, ne présente pas de difficultés réelles. Avec de bonnes denrées, du soin et l'à-propos, une cuisinière préparera des mets sains et savoureux. Pour cela, il faut qu'elle se rappelle qu'il n'est pas indifférent de mettre tel ingrédient avec tel autre, car les mêmes substances employées d'une manière différente changent tout à fait le goût des mets.

Il est absolument nécessaire qu'une maîtresse de maison, quelle qu'elle soit, sache faire la cuisine. Bien des circonstances l'obligent à remplacer une cuisinière ou à lui donner d'utiles enseignements, puis l'économie demande de la part de la maîtresse une surveillance active.

Il y a dans le ménage, une foule de petites ressources qui, bien employées, fournissent de bons aliments sans augmenter la dépense et il est rare qu'une cuisinière sache en tirer parti. La cuisine n'a pas seulement pour but de préparer des mets nouveaux, mais encore d'utiliser la ressource de la table.

Une condition essentielle de l'art culinaire est une excessive propreté. Il ne faut pas tolérer la négligence sous ce rapport, non plus que dans le service de la table, sous prétexte qu'on est en famille et qu'on ferait mieux si l'on avait des étrangers. Une maîtresse de maison doit toujours être gracieuse et bienveillante ; mais cette grâce et cette bienveillance lui sied surtout à table avec les membres de la famille. Si la table est abondamment servie elle cherche à deviner quels sont les mets qui plaisent à chacun. Si au contraire il y a disette de mets, elle sait faire agréer les privations qui en résultent.

VIN DE FRUITS.

Nous allons tâcher de donner ici une recette aussi générale que possible pour préparer à la maison un excellent boisson fermentée avec tous les fruits juteux tels que groseilles, gaulles, cerises, framboises, fraises, mûres sauvages, bleuets, etc., sans oublier les raisins de notre province, sauvages ou cultivés :

1. Cueillir les fruits au bon moment, c'est-à-dire assez mûrs pour qu'ils aient toute leur saveur, mais pas trop mûrs, puis les nettoyer avec soin en les débarrassant à la main des queues, tiges, feuilles, fruits gâtés, etc.

2. Ecraser les fruits dans un vase bien propre, à la main ou avec un pilon de bois.

3. Placer les fruits écrasés avec le jus dans une cuve bien propre ; cette cuve peut être un tonneau placé debout et dont on a enlevé le fond supérieur, au bas de ce tonneau on a ou soin de mettre un robinet et de placer à l'intérieur, sur l'ouverture du robinet un balai de bois ou une petite botte de paille maintenue en position par une pierre ou autrement ; ce balai est destiné à arrêter les parties solides des fruits quand on voudra retirer le jus par le robinet.

4. Versez sur les fruits écrasés environ un gallon d'eau pour 8 à 10 lbs de fruits, et laissez macérer le tout pendant 30 à 40 heures, en mélangeant de temps en temps avec un bâton bien propre.

5. Retirer le jus par le robinet et le verser dans un tonneau de fermentation ; pour ne rien perdre pressez la pulpe des fruits avec une presse, si on en a, et versez encore cette seconde portion de jus dans le tonneau de fermentation.

6. Voilà donc le liquide (jus et eau) prêt à recevoir le sucre. Ajouter à ce moment du bon sucre raffiné à raison de 3 lbs de sucre par gallon d'eau employée ; cette quantité doit être augmentée si le fruit est très acide, et diminuée si le fruit est par lui-même très sucré. Remuer pour bien faire fondre le sucre. A la rigueur la cassonade brune pourrait suffire pour un vin moins délicat.)

7. Ajoutez 1 once de crème de tartre par gallon d'eau employée ; cela se fait en faisant fondre la crème de tartre dans un peu d'eau bouillante.

8. La température du liquide doit être autant que possible entre 75° et 80° Fahr, chauffer la chambre où se trouve le tonneau, si c'est nécessaire, la fermentation commence après quelques heures, augmente rapidement et après 4 à 5 jours elle est assez avancée pour que l'on puisse soutirer le vin dans des tonneaux ordinaires placés horizontalement.

9. La fermentation se continue et s'achève dans ces tonneaux qu'on a soin de tenir toujours pleins, et sur la bonde desquels on pose simplement le bouchon sans l'enfoncer.

10. Lorsque le vin a cessé de travailler (ne dégage plus de bulles de gaz) on ferme la bonde et on le laisse reposer plusieurs mois, après lesquels on peut le mettre en bouteilles.

Bateau à vapeur.—L'inauguration du nouveau vapeur *Le Colon*, que le gouvernement a fait construire pour l'utilité des cultivateurs du Lac St-Jean a eu lieu à la fin du mois de juin.