

**LES MELONS EN HIVER.**—Nous enregistrons une recette qui fera plaisir aux amateurs de melons. Pour avoir, à peu de frais, des melons en janvier, février, mars, il suffit à la fin de septembre de choisir des melons non encore arrivés à complète maturité, et de les enterrer dans de la cendre tamisée et placée dans des pots de terre, qu'on rangera dans un endroit sec.

**FAIRE VIEILLIR DU VIN.**—Voici une bonne recette qui va plonger dans la joie les amateurs de vin : pour faire vieillir rapidement le jus de la vigne, il suffit d'enterrer les bouteilles qui le contiennent dans du coke pulvérisé, c'est-à-dire qu'il faut placer une couche de la poussière produite par la pulvérisation du coke entre chaque rangée de bouteilles placées les unes au-dessus des autres.

En employant ce procédé, on obtient dans l'espace d'une année du vin qui paraît vieux de dix ans.

**SOUPE AUX CHOUX.**—La meilleure soupe aux choux se fait avec du mouton et pas de lard. Quand votre viande aura bouilli une heure, vous ajouterez votre chou entier avec carottes, navets, poireaux, céleri et oignon piqué d'un clou de girofle. Quatre heures de cuisson sont nécessaires. Si l'on met des pommes de terre, il ne faut les ajouter qu'une heure avant de servir.

Le chou entier, les légumes et le cervelas, si vous en avez mis un, se servent en relevé. Vous faites ensuite griller votre poitrine de mouton bien égouttée et la servez en entrée.

**CONSERVATION DU BOUILLON DE VIANDE.**—Pour conserver presque indéfiniment et sans altération le bouillon de viande, tel que celui qu'on est dans l'usage de faire dans les familles, soit pour les malades soit pour les gens en santé, il faut, après l'avoir tiré au clair dans un pot de terre bien propre, avoir soin de le faire bouillir un instant, une fois par jour pendant les saisons tempérées ; où chaque douze heures pendant les grandes chaleurs de l'été.

Il conviendra de saler moins le bouillon qui devra être conservé par ce procédé.

**LE LAIT.**—Dans le temps de chaleur et d'orage, il n'est pas rare de voir le lait se gâter. On peut éviter ce désagrément en employant un procédé dont nous avons souvent constaté l'efficacité, et qui consiste à jeter dans le liquide, chaque fois que l'on a à redouter sa décomposition, soit quelques grains de sel (quatre ou cinq), soit un clou ou tout autre morceau de fer. Comment le fer, qui est un excellent préservatif pour le lait est-il si sensible à l'action du fluide magnétique ? C'est ce qu'un physicien pourrait seul nous dire. On sait d'ailleurs que, dans beaucoup de campagnes, les paysans mettent du fer sous les poules couveuses pour empêcher les œufs de virer.

(RÉPONSE AU RÉBUS No. 20 DE *l'Almanach Agricole.*)

Esprit, gaité, santé, jours sans orage, conseils sensés, point de chantre sans air, point de poulet sans ailes,