

EPHEMERIDES.—JUIN 1892.

1. M. G. Bourinot, greffier des communes, est nommé président de la Société royale.
1. Tempêtes desastreuses à Québec.
6. Victoire remportée par les révolutionnistes au Vénézuéla.
7. M. Blaine donne sa démission comme secrétaire d'Etat américain, afin de poser sa candidature à la présidence.
8. Sacre de Mgr J. M. Einar, évêque de Valleyfield.
13. Le thermomètre à Albany, N. Y., marque 105 degrés à l'ombre.
14. Tempête et cyclone dans la province de Québec; on signale de nombreuses pertes de vie, etc.
14. L'honorable E. Blake reçoit un télégramme des chefs irlandais, lui offrant un siège à la chambre des communes comme chef des deux factions du parti national irlandais.
18. Le président de la République française reçoit Mgr Ireland, archevêque de Saint-Paul, Minn., E. U.
23. A la convention démocratique de Chicago, Grover Cheveland est choisi candidat à la présidence des Etats-Unis.
23. A Paris, le marquis de Morès tue en duel le capitaine Mayer, un juif.
23. Explosion de dynamite au Mile-End: deux personnes tués.
24. Prorogation des chambres à Québec.
25. A Paris, arrestation d'un employé du département de la marine pour avoir dévoilé aux puissances étrangères les plans de défense nationale.
25. Manifeste de Justin McCarthy aux Irlandais d'Amérique.
26. L'honorable E. Blake s'embarque pour l'Angleterre.
29. Incendie de l'église de Saint-Thomas de Joliette.
29. A l'église Notre-Dame de Montréal, bénédiction solennelle, par Mgr Fabre, du nouvel abbé mitré de la Trappe à Oka, le T. R. P. Dom Antoine.
30. Mort du Rév. J. A. Vinet, curé de Châteauguay.
30. A Londres, mort de l'hon. J. Robson, premier ministre de la Colombie Anglaise.

*Conservation des tomates.*—Pelez les tomates comme vous pèleriez une pomme; enlevez soigneusement les graines, coupez les tomates en morceaux, mettez-les dans des bouteilles en verre très fort et bien sèches, que vous ne remplissez pas complètement; bouchez hermétiquement, et ficelez le bouchon; remuez chaque bouteille soir et matin pendant neuf jours; achevez de remplir les bouteilles, après avoir pris la précaution de les agiter fortement avant de les déboucher, afin d'éviter l'explosion.

*Conservation du veau pendant l'été.*—Il suffit de le faire tremper dans du lait pendant quelques jours; lorsqu'on veut le faire cuire, on y joint une pincée de thym; après sa cuisson on détache le jus de la lèche-frite avec une cuillerée de crème ou de bon lait.