

## VIN DE POMONE.

Faites réduire deux barils de cidre nouvellement pressé en un, qu'on le laisse ensuite fermenter et qu'on le garde pendant deux ou trois ans dans un caveau sec, on aura une liqueur qui, selon la qualité des pommes employées à faire le cidre, aura le goût du vin de Malaga ou de celui du Rhin. Cette liqueur, mêlée avec de l'eau, fournit une très agréable boisson pour l'été. L'inventeur qui est un médecin américain l'a appelé *vin de Pomone*.

Le même médecin indique une autre méthode pour faire un agréable vin de pommes; elle consiste à ajouter à vingt quatre mesures de cidre nouveau trois mesures d'un syrop fait avec le jus de pommes douces: on peut user de cette boisson quand elle a bien fermenté et a été conservée pendant quelques années.

## VINS DE FRAMBOISES, &amp;c.

Les fruits des ronces des champs, des framboisiers et des groseilliers fournissent aussi un vin agréable et sain. Pour cela, il faut presser leurs fruits et y mêler une quantité d'eau, de sucre et d'alcool, afin d'arrêter la trop grande fermentation.

## MOYEN D'AVOIR LE JUSTE POIDS DES MARCHANDISES.

Si les bras d'une balance ne sont pas exactement de la même longueur, cette balance n'est pas juste, quoiqu'elle puisse le paraître parce que les plateaux étant vides le fléau est horizontal. Si le fléau est horizontal c'est que les plateaux ne sont pas de la même pesanteur. On peut aisément se convaincre de ce défaut de justice en mettant la marchandise à la place des poids et les poids à la place de la marchandise. L'équilibre alors est détruit. Quelquefois les possesseurs de ces balances ne sont pas honnêtes; s'ils le sont, ils doivent peser la moitié de la marchandise dans un plateau de la balance et l'autre moitié dans l'autre plateau; par ce moyen ils donneront le poids aussi exactement qu'il sera possible, si toutefois les poids dont ils se servent sont justes.

## VERS A SOIE.

Nous tenons d'une source respectable que M. Guibault, de Montréal, possède depuis trois ans des vers à soie, qui se sont déjà multipliés jusqu'au nombre de 3000. Il cultive pour leur nourriture le murier, qui réussit très bien. On nourrit avec succès cet industrieux insecte sur l'Ohio et même à Burlington; il est donc à espérer que ce Monsieur, si remarquable par son esprit d'entreprise, réussira et que le pays lui sera redevable de l'introduction ici d'une nouvelle branche d'industrie.

## THÉS CANADIENS.

Ce journal s'étant engagé à faire connaître à ses lecteurs ce qui peut leur être utile, soit en ménageant leur santé ou leur bourse, soit en leur procurant quelque source

de bien-être, nous ne devons pas manquer de faire mention de ce qu'on appelle *thés Canadiens*. On donne ce nom à quelques arbustes qui se trouvent dans nos bois et qui sont connus de tout le monde. Ce thé est stomachique, agréable et n'affaiblit pas le système nerveux comme le thé des Indes. Il se trouve partout dans les forêts du Canada et on peut faire l'été la provision de toute l'année pour deux ou trois francs. Ce thé a naturellement un petit goût d'amaertume: pour le faire disparaître, avant de le faire infuser pour le boire, on verse dessus de l'eau chaude que l'on jette ensuite. L'on voit avec plaisir l'usage de cette boisson salubre se répandre de plus en plus en ce pays, tellement qu'un grand nombre de maisons sur la rivière Chambly ont abandonné entièrement le thé des Indes.

## GANTS DE FIL DE TOILE.

Quelques personnes commencent à porter des gants faits en fil de toile du pays. Ces gants sont faits par le procédé qu'on appelle *tricot au crochet*, c'est-à-dire comme sont faits les gants de soie que portent les Dames cette année. C'est un vêtement tout à la fois propre, peu cher et fait de manière à durer fort longtemps.

## HOLLANDER LES PLUMES.

On paie les plumes hollandées bien cher et l'on ne sait pas qu'à peu de frais on peut en préparer d'aussi bonnes. Il est même étonnant qu'on ne songe pas à établir ici quelque manufacture pour cela. C'est en Hollande que ce procédé a pris naissance; il a été longtemps un secret, mais à présent on le suit dans presque tous les pays de l'Europe.

Tout cet art consiste à débarrasser la plume tant intérieurement qu'extérieurement d'une humeur grasseuse dont elle est naturellement imprégnée. Les Hollandais employèrent avec succès les cendres chaudes pour arriver à ce but. On peut pareillement faire un bain de sable très fin qu'on tient constamment à une température convenable (50 degrés de réaumur environ) et on y plonge la plume dans toute la longueur du tuyau et on l'y laisse quelques instant. On la sort et on la frotte de suite fortement avec un morceau d'étoffe de laine; la plume sort de cette opération blanche et transparente. On peut encore plonger la plume dans l'eau presque bouillante. On la frotte, puis on continue l'immersion dans l'eau et la friction jusqu'à ce que le cylindre de la plume soit transparent et que la membrane ainsi que l'espèce de graisse qui la couvroient soient enlevées. On le fait ensuite sécher à une température douce.

Voici comme on parvient à lui donner cette couleur jaunâtre qui la fait souvent rechercher comme annonçant la vétusté: on la fait tremper dans l'acide muriatique très affaibli et on la fait ensuite sécher parfaitement. Cette opération ne se fait qu'après qu'elle a été dégraissée comme nous avons dit plus haut.

Quelquefois les plumes hollandées sont cassantes et se fendent en écrivant; ceci est dû à un mode vicieux de préparation, c'est qu'on les a fait tremper dans une dissolution de potasse, dans de l'acide sulfurique ou nitrique affaibli.