

de l'air, etc., sans incommoder les fruits en quoi que ce soit. C'est ainsi que procède un horticulteur de Tonnerre (Yonne) et ses fruits sont toujours beaux.

Le seul inconvénient consiste en ce qu'il faut enlever la "peau" du fruit avant de le consommer afin d'ôter le mauvais goût que la fumée aura donné à cette peau. Ce procédé est très simple et fort peu coûteux. C'est pourquoi j'ai cru bon de le signaler.

Compote de pommes vertes.

Les Pommes que le vent aura arrachées de l'arbre avant maturité pourront être utilisées de la manière suivante:

On fera un sirop de sucre dans la proportion de 1 lb. pour 5 lbs de Pommes. On coupera ces dernières en morceaux dans le sirop, et on y ajoutera 10 oz. de Raisins dits de Corinthe et une pincée de Cannelle. Le tout, cuit à feu doux, formera une excellente compote.

Conservation de l'Oseille

On peut conserver l'Oseille cuite sans qu'elle perde de ses qualités; on la prépare depuis la fin de septembre jusqu'à la fin d'octobre. On a préalablement soin de faire raser les pieds d'Oseille en août, afin de n'employer que de jeunes feuilles, et on n'attend pas, pour les préparer, qu'elles aient été atteintes par la gelée.

On en cueille une bonne provision à la fois, on l'épluche avec soin, en tirant les queues; on la lave et on la jette dans un grand chaudron d'eau bouillante. Il faut qu'elle cuise à grande eau. Lorsqu'elle a fait quelques bouillons, on la retire et on la fait égoutter dans un tamis; puis on la remet sur le feu dans un chaudron de cuivre étamé ou dans une casserole, selon la quantité d'oseille qu'on prépare, et l'on achève de la faire cuire en la remuant sans cesse afin de l'empêcher de s'attacher au fond du chaudron et pour la réduire en purée.

Lorsqu'elle est arrivée à un certain degré de consistance et qu'elle forme une bouillie épaisse, on la met dans des pots de grès et on la laisse refroidir, puis on la recouvre d'une certaine quantité de beurre fondu, qu'on verse chaud sur les pots, afin de la mettre complètement à l'abri du contact de l'air. On peut remplacer le beurre fondu par une couche d'huile d'olive, ce que je crois préférable.

On doit bien se garder de conserver l'Oseille cuite dans des vases de terre vernissés; l'acide attaquerait l'émail, qui contient presque toujours de l'oxyde de plomb, le décomposerait, et cet oxyde, même à très faible dose, déter-

minerait un véritable empoisonnement. Il ne convient pas non plus de faire cuire l'Oseille dans des vases en cuivre. Un chimiste trouva un jour de fortes quantités de cuivre dans de l'Oseille conservée, et les personnes qui en mangeaient étaient fortement purgées. Cette Oseille avait été cuite dans une bassine en cuivre.

Lorsqu'on veut prendre de l'Oseille dans les pots, on enlève le beurre ou l'huile, on prend de l'Oseille, on nivelle avec soin la surface, puis on remonte l'huile ou le beurre fondu. Il est prudent de ne se servir que de pots de petite dimension; car lorsqu'un pot est entamé, il est bien difficile de mettre l'Oseille complètement à l'abri du contact de l'air, et alors elle moisit facilement.

Un autre moyen de conservation consiste à mettre l'Oseille réduite en purée dans des bouteilles ordinaires, que l'on bouche très bien. On peut mettre un peu d'huile dans le goulot, sur l'Oseille, avant de boucher la bouteille, et la placer debout à la cave.

La Conservation des pommes de terre.

M. Cadoret, dans le *Progrès agricole*, rappelle qu'il est nécessaire, dès l'arrachage, de trier en vue de la conservation les tubercules sains. On évite ainsi la contamination, qui est fatale lorsque les tubercules malades, atteints de gangrène ou pourriture, sont en contact avec les tubercules sains dans un même tas.

Par le chaulage (enrobage des tubercules dans de la chaux ordinaire), on facilite la conservation des Pommes de terre, même dans les conditions les plus difficiles: On a perdu 27 pour cent en conservant en tas les Pommes de terre non triées, et 20 pour cent en éliminant du tas à conserver les tubercules malades ou blessés: On n'a perdu que 5 pour cent quand les tubercules triés ont été, au préalable, chaulés à la poudre de chaux.

D'autre part la conservation des tubercules sains à la lumière du jour retarde leur germination, parfois elle est prématurée et provoquant soit le développement des proéminences entomées, soit le bourgeonnement, soit par suite l'attaque de la pousse par les moisissures ouvrant la porte à des germes de maladie qui décomposent la chair elle-même du tubercule et la mettent hors de service. Le mieux serait de conserver les Pommes de terre en caves-sèches, qu'en mars, et dès lors les étaler à la lumière, sous un hangar.

Conservation des Choux-Fleurs en hiver

Pour cela, deux moyens bien simples sont à votre disposition: nous vous les rappelons.

“Elite”

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERES

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUE PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

SIROP du Dr KINOT

COMPOSÉ DE

**Goudron, d'Huile de Foie de Morue
et des meilleurs Expectorants connus**

Ce Sirop guérit en quelques jours
RHUME, BRONCHITE, ENROUEMENT, EXTINCTION DE VOIX, ASTHME, COQUELUCHE, CROUP, CATARRHE D'ESTOMAC, la GRIPPE, etc. Il guérira aussi la **CONSOMPTION** dès les premières périodes.

Supérieur à tout autre pour les Affections Pulmonaires.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX:

LAPORTE, MARTIN & CIE,

Limitée,

MONTREAL

CAFÉ MOCHA ET JAVA

“Prince of Wales.”



“Prince of Wales” gagne du terrain chaque jour.—Le public sait quand il obtient le Café qu'il aime—du Café réellement délicieux.—Cela aide aussi le Marchand.

S. H. & A. S. EWING,

Etablis en 1845

Montreal Coffee & Spice Steam Mills,

53 et 55, rue Côté, Montréal.

Coin de la rue LaGauchetière.