

vous mettez le tout dans un tonneau qui contienne cinq pintes de moins que vous n'avez de liqueur, afin de pouvoir le remplir à mesure qu'elle fermentera : quand la fermentation sera apaisée, on y jettera les noyaux concassés, ou mettra le tonneau à la cave, on le boudera, et, quel que mois après, on pourra le mettre en bouteilles. On obtiendra douze pintes à peu près de vin, en employant les doses que nous venons d'indiquer.

Autre recette.—Voici une autre recette qui a été employée avec succès : Il faut prendre les cerises les plus mûres et en les noyaux ; on les écrasera, on les mettra dans un vase : on les y laissera vingt-quatre ou trente-six heures, afin que la peau communique sa couleur au jus, ensuite on passera le tout au travers d'un linge ; on mettra alors par pinte dix onces de sucre, on agitera souvent la liqueur. Lorsque le sucre sera bien fondu, on mettra le jus dans un tonneau proportionné à la quantité ; il y fermentera. On remplira le tonneau plusieurs fois par jour ; on réservera, pour le remplissage, 3 pintes sur 20 pintes. Lorsque le jus cessera de bouillir, on cassera les noyaux, et on les mettra dans le tonneau ; ensuite on le boudonnera, et on le mettra à la cave : trois ou quatre mois après, on mettra le vin en bouteilles. Ce vin bouillera pendant quinze ou dix-huit jours environ. On pourra, si l'on veut, mêler avec les cerises, avant de les écraser quelques livres de framboises, quatre livres de cerises. donnant environ une pinte. Les cerises aigres ne sont pas propres à faire ce vin ; mais les noires, qui sont douces et non amères, conviennent très-bien : il faut rejeter toutes celles qui sont gâtées.

EXPOSITION

AGRICOLE ET INDUSTRIELLE DE LA PUISSANCE

Ouverte au monde entier, aura lieu en la Cité de Montréal,

Commençant Mardi le 14

ET SE TENANT

VENDREDI, 24 SEPTEMBRE 1880

SUR LE

TERRAIN DE L'EXPOSITION,

Avenue Mont-Royal, Mile-End

—0000—

Pour la liste des Prix et Blancs d'entrée dans le DÉPARTEMENT AGRICOLE, s'adresser à GEORGES LECLERC, Ecr., Secrétaire du Conseil d'Agriculture, Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté ; pour le DÉPARTEMENT INDUSTRIEL à S. C. STEVENSON, Ecr., Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures à Montréal.

Le temps fixé pour recevoir les entrées est comme suit :

Animaux, instruments d'agriculture, produits agricoles et de la laiterie, SAMEDI, 4 SEPTEMBRE.

Manufactures, beaux arts, ouvrages de dames, etc., SAMEDI, 28 AOUT.

Pour plus amples informations, s'adresser aux sous-signés.

S. C. STEVENSON, Montréal,

Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures.

GEORGES LECLERC, Montréal,

Secrétaire du Conseil d'Agriculture, P. Q.



CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE

Soumissions pour matériel roulant.

La date pour la réception des soumissions pour matériel roulant du chemin de fer canadien du Pacifique, s'étendant à

l'espace de quatre ans, est prolongée jusqu'au 2e jour d'août prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,

Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux, }
Ottawa, 28 juin 1880. }

Superbe recueil venant de paraître :

L'AMI DU FOYER

CONTENANT

22 morceaux nouveaux, brillants et choisis
pour le Piano,

PUBLIÉ PAR

A. J. BOUCHER,

(Éditeur-Propriétaire du *Canada Musical*),

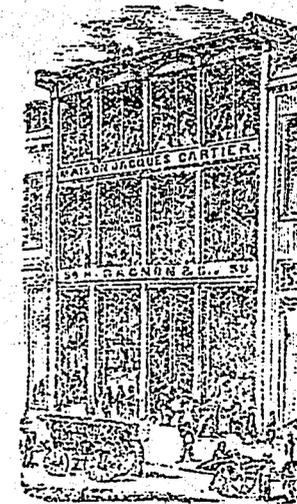
230, Rue Notre-Dame, Montréal.

Prix net, relié—\$1 50.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



ST. ROCH, QUEBEC.

NO. 58,
Rue de la Couronne,

LA LOTTERIE

POUR LE SÉMINAIRE DE RIMOUSKI

se tirera le 10 août prochain et les jours suivants,

—00—
Une piastre le billet.

—00—
250 lots à gagner : terre, cheval, voiture, barrière, chemin de croix, vases en argent plaqué, bouquets, albums, volumes illustrés, montre d'argent, calculateur, modèle de goëlette, paires de roues, chromos encadrés, etc., etc.

600 messes pour les vivants et les défunts à l'intention des porteurs de billets.

S'adresser au secrétariat de L'Evêché de Rimouski.