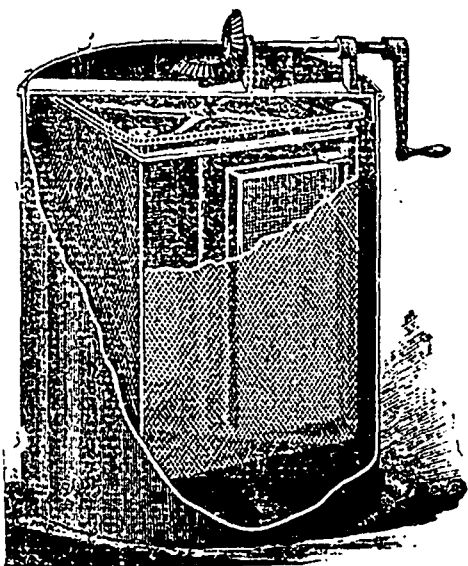


EXTRACTEUR DU MIEL.

L'industrie du miel a pris une certaine extension au Canada depuis quelques années, et il ne sera peut-être pas sans intérêt de donner ici quelques détails sur une machine nouvelle qui s'est beaucoup répandue aux Etats-Unis.

La figure ci-jointe nous fait voir le détail de l'instrument en question. L'enveloppe que l'on représente brisée pour faire voir la disposition de l'intérieur est un réservoir cylindrique en tôle galvanisée portant au bas un tuyau de décharge du miel. L'arbre vertical repose sur une crapaudine placée au centre du fond du réservoir. La manivelle sert à imprimer un mouvement rapide à l'arbre vertical. Cet arbre est solidaire avec une espèce de panier carré en toile métallique qui y est fixé. Les rayons sont placés dans des enveloppes en toile métallique qui peuvent osciller librement autour de tiges en acier placées verticale-



ment aux coins du panier. Au sommet de chaque tige, on voit une petite roue munie de chevilles en acier sur sa partie circonférentielle. Une chaîne également en acier, dans les creux de laquelle s'engagent les chevilles enveloppe toutes les roues. Au moyen de cette chaîne agissant sur les roues, on peut donner aux rayons la position que l'on veut, soit à droite soit à gauche, sans changer le mouvement de la machine; ils peuvent donc être changés de situation sans qu'on soit obligé de les enlever ou de les toucher de la main. On peut voir par là que les surfaces des rayons peuvent ainsi être changées plusieurs fois jusqu'à ce que le miel ait été extrait, avantage qui pourra être apprécié par les apiculteurs.

L'appareil porte deux anneaux en oreilles qui permettent de le transporter facilement d'un lieu à un autre.

VINS DE RAISINS SECS.

On peut fabriquer une excellente imitation de vin blanc ou rouge avec le raisin et le sucre que l'on

remplace souvent par du sirop de glucose. Voici la proportion et le prix des ingrédients employés :

|   |       |
|---|-------|
| 5 livres de sucre (ou 8 de glucose).....              | 0. 35 |
| 5 livres de raisins secs.....                         | 0. 30 |
| 2 onces de sel de cuisine.....                        |       |
| 3 onces d'acide tartrique.....                        | 0. 20 |
| $\frac{3}{4}$ gallon d'alcool.....                    | 2. 40 |
| $\frac{1}{4}$ d'once de noix de galle concassée. .... | } 5   |
| 3 onces de levure de bière.....                       |       |
| Eau pour faire dix gallons                            |       |

§ 3. 30

On met tremper le raisin dans un peu d'eau et dès qu'il est parfaitement gonflé, on l'écrase de manière à le faire crever seulement, sans jamais briser les noyaux. On dissout l'acide tartrique en le remuant dans deux chopines d'eau chaude; on met infuser pendant vingt-quatre heures la noix de galle dans deux chopines d'eau bouillante et l'on fait fondre le sucre (ou le sirop) et le sel dans le restant de l'eau après quoi, on verse le tout dans le baril. On ajoute enfin l'alcool, puis la levure que l'on a délayée dans une chopine d'eau et on agite fortement au moyen d'un bâton introduit par la bonde.

Le baril étant rempli, on le porte dans un lieu frais; on couvre le trou de la bonde avec un linge mouillé et l'on abandonne à une fermentation lente, enfin on clarifie avec un blanc d'œuf battu et on met en bouteilles.

Si l'on veut que le vin soit rouge, on ajoute un peu de teinture de tournesol que l'acide fait virer en rouge.

Le gallon de ce vin coûte 33 centins et la bouteille de 5 à 6 centins.

Le vin ainsi fabriqué contient une proportion de 10 à 11 pour cent d'alcool, c'est à dire la même quantité que le Bourgogne.

CUISINE

Le temps nécessaire pour le rôissage des différentes viandes à bon feu est comme suit :

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Un gigot bien rassis..... | 1 heure.       |
| Un gros de veau.....      | 1½ heure.      |
| Un rôti de porc.....      | 1½ à 2 heures. |
| Un roast-beef.....        | ½ heure.       |
| Un poulet.....            | ½ heure.       |
| Un chapon.....            | 1½ heure.      |
| Les pigeons.....          | 1 heure.       |
| Une jeune oie.....        | 2½ heures.     |
| Une vieille oie.....      | 4 heures.      |
| Un caneton.....           | 1 heure.       |
| Un canard.....            | 1½ heure.      |
| Un dindon.....            | 2 à 3 heures.  |
| Les perdrix.....          | ½ heure.       |
| Le chevreuil.....         | 1½ heure.      |
| Un lièvre.....            | 1½ heure.      |

C'est une excellente règle que de prendre l'élévateur pour monter et descendre par les escaliers. De même que pour monter une côte, l'ascension des esca-