POTAGE AUX CONCOMBRES

Epluchez et fendez en quatre un ou deux petits concombres. Après en avoir retiré les pepins, vous les coupez en dés et les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, ajoutez une poignée d'oseille et de laitire hachées et quand le tout a cuit cinq minutes mouillez avec de l'eau chaude. Ajoutez du sel, du poivre et faites bouillir pendant trois quarts d'heure. Mettez dans une soupière des croutons frits dans le beurre, 2 jaunes d'œufs, petite tasse de crême. Remuez bien et servez.

GATEAUX AUX BOULES DE NEIGE

Défaites complètement ½ tasse de beurre et 1 tasse de sucre ensemble, ajoutez 4 blancs d'œufs battus en neige puis ½ tasse de lait-Sassez 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crême de tartre et ½ cuillérée à thé de sodas ensemble trois fois, et ajoutez au reste, mélangez bien le tout. Faites cuir dans un fourneau modérément chaud un peu plus de trente minutes.

MARMELADE D'ORANGES

Prenez sur douze oranges douces deux oranges amères, une quantité de sucre équivalente au poids des oranges. Epluchez-les en divisant la pelure en 4 parties et jetez cette dernière dans une bassine contenant de l'eau froide. Faites bouillir jusqu'à ce que la peau soit tout-à-fait tendre ce dont vous vous assurerez en la traversant d'une épingle. Entre temps, divisez les fruits en quartiers, débarrassez-les des peaux et pepins et mettez-les macérer dans un peu d'eau froide. Lorsque les pelures que vous avez mis cuire seront tendres, retirez-les, et coupez-les en filets et remettez-les dans l'eau de leur cuisson. Ajoutez la pulpe et un demi-litre d'eau par douzaine d'oranges et laissez infuser quelques heures. Placez dans une bassine en cuivre, avec le sucre, et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles prennent en gelée.

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Faites cuir environ 250 grammes de chocolat dans trois quarts de litre de lait sucré. Après avoir bouilli, laissez-lez refroidir un peu, puis mettez au bain marie. Ajoutez quatre jaunes d'œufs, 50 grammes de gélatine fondue et passée ; remuez bien, passez au tamis dans un plat creux et mettez au frais ou sur la glace, si possible. Dès qu'il y a consistance obtenue, incorporez peu à peu la crême fouettée, tournez pendant quelques minutes et garnissez de cette crême les biscuits placés dans un moule ; recouvrez encore de biscuits et remettez sur la glace jusqu'au moment de servir, vous renversez alors votre charlotte.

Aussitôt le foin enlevé de la prairie, on fera bien d'épandre sur le sol au moins 400 lbs de Phosphate basique Thomas, par arpent. Cette application, faite immédiatement après la première coupe provoquera, dès cet été, la croissance d'un régain abondant et augmentera, l'an prochain, la production du foin.

* *
*

Lorsque vous ne parvenez pas à enlever l'acide d'une prairie ou d'un pâturage par l'emploi seul du Phosphate Thomas, (qui contient une certaine quantité de chaux), il est indispensable d'y pratiquer séparément un bon chaulage à la chaux pure.

* *
*

Il y a dans le labeur des champs quelque chose de primitif et de sacré, qui approche plus des intentions providentielles et du premier commandement donné à Dieu pour l'homme : Tu mangeras ton pain à la sueur de ton front.

JEUX D'ESPRIT

1. Plutôt que d'aller à l'entier
   J'aime mieux le premier
   En me chauffant près du dernier.

2. Quelle est la chose que personne ne désire, mais que toutefois on ne donnerait pour rien au monde quand on l'a ?

3. Je suis parfois couvert de bête et pourtant je ne suis point bête, j'apprends et je ne suis point maître ; je ne parle pas et je fais parler tout le monde.

4. Proverbes à reconstituer. Mûrit, septembre, cueilles, août, les fruits, les premier ; août.
   Ne, si, l'œil, distrait, voit, l'esprit, est, rien ; premier mot, l'œil.

5. Emblêmes nationaux. Quelles sont les emblêmes de la Prusse, de l'Angleterre, de l'Italie, d'Allemagne.

6. Enigme. Je suis étendue tout de mon long, si je me levais j'atteindrais le ciel, si j'avais des mains j'attrapperais les voleurs, si j'avais une bouche et des yeux, je pourrais tout voir et tout raconter.

7. Dans les forêts, mon premier vit debout ;
   On entend mon second, on avale mon tout.

8. Casse-tête. Avec ces mots et chiffres faire une phrase.
   K 1000 moi moi moi moi moi moi moi moi moi moi, tu tu tu tu tu tu est f h e contre E 1000 i.

9. Enigme. Tout à coup sans peur j'obscurcis. Une chose claire et connue. Mais en l'obscurcissant, soudain je l'éclaircis. Et l'augmente toujours quand je la diminue.

10. Proverbes à reconstituer. Entr'aider il, c'est nature, faut-loi, la, se, de, premier mot : il.
    Orage, au, juillet, sans, famine, village. Premier mot : juillet.

Réponse dans le 1er numéro régulier du mois de septembre.

* *
*

Les pâturages doivent avoir été divisés en plusieurs parties. Les animaux sont mis dans l'une d'elles pendant que l'herbe repousse dans les autres. De cette manière, les herbages sont bien mieux utilisés, car il n'y a pas de gaspillage, et la prairie a le temps de se refaire après chaque tonte.

* *
*

Contre les pucerons et les punaises de terre qui attaquent plusieurs de nos cultures (betteraves, choux de Siam, concombres, citrouilles, etc.,) on recommande saupoudrer le feuillage à la rosée avec du Phosphate Thomas en poudre fine. Ce procédé est également bon contre les limaces, chenilles du choux, etc.

* *
*