

## CRÈME FRITE.

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés ensemble avec quelques grains de sel et du citron, joignez-y assez de farine pour faire une pâte. Aplatissez cette pâte sur une table avec un rouleau, coupez-la par petits morceaux d'une forme régulière, que vous tremperez dans de la pâte à frire et que vous ferez frire. Glacez vos beignets de sucre comme les beignets de fruits.

## PETITES RECETTES.

Voici la composition d'une boisson très employée en Russie et qui est à la fois très salubre et très agréable. Faire bouillir une poignée d'avoine dans une pinte d'eau. La décoction faite, passez le liquide et servez chaud avec du sucre et quelques gouttes de rhum. C'est un désaltérant précieux et un cordial véritable, possédant un goût exquis.

## MOYEN DE RAFRAICHIR LES FLEURS FLÉTRIES.

La plupart des fleurs se fanent vingt-quatre heures après avoir été trempées dans l'eau; mais presque toutes peuvent se conserver beaucoup plus longtemps si l'on se sert d'eau chaude au lieu d'eau froide. Lorsqu'elles commencent à se faner, il faut les mettre dans l'eau bouillante, de manière qu'un tiers de la tige en soit couverte. Lorsque l'eau devient froide, la fleur se redresse et recouvre sa fraîcheur.

Avant de la remettre dans l'eau froide, il faut couper la partie de la tige qui a été dans l'eau bouillante.

## CONSERVATION DU BEURRE

Le beurre se conserve longtemps frais quand on l'enveloppe complètement dans un linge que l'on a trempé dans de l'eau mélangée de vinaigre. Quand le linge a séché, on le trempe de nouveau dans de l'eau vinaigrée.

## APICULTURE.

Comme beaucoup de personnes à la campagne, s'occupent d'apiculture, nous croyons que les renseignements suivants leur peuvent être utiles.

Pour faire rentrer dans la ruche les abeilles qui sont restées en dehors on leur jette un peu d'eau avec un balai légèrement trempé; mais il faut bien faire attention de ne pas les arroser trop abondamment, car si on les mouillait plus qu'il ne faut, elles ne pourraient plus marcher et resteraient en dehors.

Un bon livre est le meilleur des amis. Vous vous entretenez agréablement avec lui, lorsque vous n'avez pas un ami à qui vous puissiez vous fier. Il ne révèle pas vos secrets, et il vous enseigne la sagesse. [*Paillettes d'Or. Cueillette de petits conseils*, années 1868 à 1882, réunies en 1 vol. In-18 relié..... 80 c.]