

carottes ; on les fait cuire dans ce vin en y ajoutant un peu de cannelle, du miel. L'on reconnaît que la confiture est à son juste degré de cuisson, lorsqu'en ayant retiré un peu sur une assiette, elle s'épaissit et se refroidissant.

*Méthode pour prendre les canards sauvages.*

Les animaux sont souvent la dupe de leur gourmandise et de leur voracité ; et les ruses que l'homme emploie pour s'en rendre maître sont presque toutes fondées sur ce vice de leur caractère. On lit, dans la *Gazette d'Agriculture*, un procédé singulier pour prendre les canards sauvages. On fait bouillir un gland de chêne gros et long dans une décoction de jalap et de Jalap : on l'attache par le milieu à une ficelle mince, mais forte : on jette le gland à l'eau. Celui qui tient le bout de la ficelle doit être caché. Le gland avalé purge le canard qui le rend aussitôt : si un autre canard survient, avale ce même gland, le rend aussitôt : un troisième, un quatrième, un cinquième suivent de la même manière. On rapporte à ce sujet l'histoire d'un huissier dans le Perche, près de Lang du gué de chaussée, qui laissa enfiler vingt canards ; ces oiseaux en s'envolant enlevèrent l'huissier : la corde rompit, et le chasseur eut la cuisse cassée. Ceux qui ont inventé cette histoire auraient pu terminer par une heureuse apothéose, au lieu de la terminer par un dénouement aussi tragique.

---

AVIS.—Tous les Remèdes indiqués dans cet Almanach se trouvent à la Pharmacie du Dr. PICAULT, coin des Rues Notre-Dame et Bonsecours. No. 42, Montréal. Où l'on peut consulter le Docteur sur toutes les maladies.