

Azalées, se portent mieux et fleurissent plus abondamment lorsqu'on leur fait passer la plus grande partie de l'hivernage dans une partie de l'appartement où le feu n'est pas allumé toute la journée, dans la salle à manger, par exemple, sauf à les porter, quand ces arbustes sont tout près de fleurir, dans la chambre à coucher ou dans le salon, en prenant, quant à la température, les précautions que je viens de recommander.

D'autres plantes, en petit nombre, spécialement l'Helléborose rose d'hiver et le Galentus perce-neige doivent rester sur le balcon, quelque temps qu'il fasse : le froid ne saurait les endommager, et c'est un des plaisirs que procure en hiver le jardin sur la fenêtre, de voir s'épanouir la perce-neige sous une couche de neige, et d'avoir encore une fleur à faire cueillir à une amie en visite, alors qu'un froid rigoureux a complètement paralysé toute autre végétation.

Ce qui précède contient les indications les plus importantes pour ce qu'on peut nommer le jardinage chez soi ; en s'y conformant de point en point, on peut, dans des limites assez étendues, pratiquer avec succès l'horticulture sur la fenêtre et dans l'appartement.

L'excellente récolte de fruits de 1871, a réveillé l'attention des cantons de l'Est sur une culture si profitable. Un agent d'une pépinière américaine n'a pas vendu pour moins, l'automne dernier, de \$6000 de pommiers dans la seule paroisse de Somerset. Il est à regretter qu'il n'y ait pas encore de pépinière d'arbres fruitiers dans les environs de Québec, ce serait une industrie des plus avantageuses.

Nous avons été agréablement surpris dans une visite que nous avons faite dernièrement à Somerset, de voir qu'un grand nombre de cultivateurs étaient pourvus de ruches d'abeilles et réussissaient fort bien dans l'apiculture. Les abeilles vont fort bien avec les vergers et fournissent, comme eux, d'abondantes sources de jouissances et de profits à ceux qui leur accordent leur attention.

Quelques-uns de nos meilleurs marchands de lait nous déclarent qu'ils complètent la fabrication du beurre, le battent, le salent, sans même le toucher des mains dans le moulin à Beurre Blanchard, dont ils sont très-satisfaits. Nous savons que cela peut se faire.

Wm. Evans, agent pour la province de Québec, coin des rues McGill et des Enfants trouvés, Marché Ste. Anne, Montréal.

CUISINE.

Beignets.—*Pâte pour toute espèce de beignets.*—Délaissez votre farine avec des jaunes d'œufs et la détrempez avec de l'eau tiède ; ajoutez y un peu de beurre fondu ; les blancs de vos œufs bien fouettés, jetez y quelques grains de sel, battez le tout ensemble et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y trempez.

Beignets de pommes et autres fruits.—Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pepins ou noyaux ; vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs, d'orange et zeste de citrons ; vous trempez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur. Dressez sur un plat et dressez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la crème.—Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de citron haché ; délayez ensuite dedans quantité suffisante de farine pour faire une bouillie bien épaisse ; quand elle sera en tel état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez : trempez les morceaux dans la pâte, faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

Bœuf à la mode. (Entrée.)—Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines ; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalottes hachées bien menu, de petits oignons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel : posez votre tranche sur ces ingrédients ; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux ; faites mijoter pendant cinq heures après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Consommé.—Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon ; remuez et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera ; écumez, ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq à six heures ; dégraissez, et passez votre consommé.

CANARD.—*Canard à la broche.* (Entrée.)—Prenez de préférence un canard femelle, épluchez et flambez-le ; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, troussiez-les en dehors, et bridez-le ; avant de l'embro-

cher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud, accompagné de deux citrons entiers.

Canard aux navets à la bourgeoise. (Entrée.)—Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard ainsi que des navets tournés ; ensuite retirez-les ; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine ; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon ; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre : observez que, si vos navets étaient trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson : quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le ; faites réduire la sauce s'il est nécessaire ; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir et masquez votre canard avec les navets.

Canard aux petits pois et autres légumes.—(Entrée.)—Lorsque votre canard sera cuit, en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même, et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits oignons.

CÉLERIE.—*Céleri en salade.*—Choisissez-le gros, bien blanc, et bien tendre après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux ; faites une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde : versez-la sur votre céleri, et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise. (Entremets.)—Épluchez-le sans le friser ; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver ; mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans l'eau fraîche ; pressez-le bien : mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis ; assaisonnez-le de bon goût : vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

CERISES.—*Cerises à l'eau-de-vie.*—Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue ; ajoutez un quarton de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés mêlée avec le sirop ; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid ; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle ; bouchez votre vase avec un liège et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres.