

dans un endroit frais mais non froid, sec et obscur.

Une semaine plus tard, examinez avec soin chaque jarre sans lui donner de chocs ou la remuer plus qu'il n'est nécessaire. S'il n'y a pas de bulles de gaz et si le liquide s'est bien rassemblé, vous pouvez être sûr que les fruits se conserveront. Dans le cas contraire, ouvrez la jarre immédiatement afin d'éviter une explosion; le contenu devra être recuit et utilisé de suite, car il ne se conservera jamais d'une manière satisfaisante, si vous vouliez le remettre en jarre.

N'employez que le meilleur sucre granulé. Les conserves de fruits faites avec du sucre de qualité inférieure ne sont jamais claires, et elles sont sujettes à fermenter.

Le jus en excès qui sort des petits fruits tels que fraises, framboises, et prunes, peut être passé (filtré) et bouilli pour gelée.

La meilleure chaudière à employer est une chaudière émaillée, (porcelaine, granit ou agate, comme on dit actuellement dans le commerce), plutôt large que profonde. Celles en cuivre rouge ou jaune (laiton) doivent être parfaitement nettoyées avec du sel et du vinaigre, et même, avec cette précaution, elles sont encore dangereuses à cause du vert-de-gris qui s'y forme sous l'action des acides.

La chaudière doit pouvoir être chauffée sur un feu vif et régulier, de manière à ce que son contenu bouille rapidement, ce qui conserve au fruit sa saveur et sa couleur.

En prenant les précautions indiquées, et en ne cuisant pas trop de fruits à la fois, on ne perdra pas une jarre sur cent.

#### CONSERVES DE FRAISES

Pour chaque livre de fraises employer une demi livre de sucre. Placer les fruits dans une chaudière émaillée, couvrez les avec du sucre, et laissez reposer une ou deux heures. Placer alors la chaudière sur un feu modéré et chauffer puis mettre immédiatement en jarre suivant les recommandations indiquées ci-dessus.

#### CONSERVES DE GADELLES

Egrapper les gadelles, et peser  $\frac{3}{4}$  lbs de sucre pour chaque livre de fruit. Recouvrir les gadelles avec le fruit, les laisser reposer deux heures, les mettre alors dans une chaudière émaillée (en agate ou porcelaine) et chauffer de manière à atteindre rapidement le point d'ébullition. Ne pas remuer ni mélanger la masse. Ecumer et mettre en jarre.

#### CONSERVES DE GADELLES ET FRAMBOISES

Pour chaque pinte de grosses framboises rouges employer un demiard de jus de gadelles et une demi-livre de sucre. Mettre les framboises (débarrassées des queues, feuilles, etc.) dans une chaudière émaillée, ajouter le jus et le sucre, chauffer jusqu'à atteindre le point d'ébullition, et mettre en jarre.

#### CONSERVES DE FRAMBOISES

Choisir de grosses framboises rouges, les éplucher avec soin et les placer dans de petites jarres de verre en mettant une couche de fruit et les saupoudrant de sucre, puis continuant jusqu'à ce qu'elles soient remplies, la quantité de sucre ainsi employée est d'environ deux grosses cuillerées à soupe de sucre pour chaque chopine de fruit.

Ensuite on chauffe les jarres pleines

"au bain-marie" de la manière suivante :

Dans le fond d'un chaudron à lessive, ou autre, mettre un peu de foin ou de paille (ou mieux un double fond en fer-blanc percé de trous et élevé d'un demi-pouce au-dessus du vrai fond), placer les jarres sur la paille (ou sur le double fond) et verser de l'eau froide dans le chaudron jusqu'aux deux tiers de la hauteur des jarres. Couvrir le chaudron avec le couvercle et placer le tout sur un feu modéré. Quand l'eau qui entoure les jarres est en ébullition, on commence à retirer les jarres, mais en n'en prenant qu'une à la fois : si les fruits se sont tassés au fond, laissant un espace vide, on remplit ce vide avec le contenu d'une autre jarre. Visser le bouchon immédiatement et laisser refroidir lentement.

(A continuer)

### UN PEU DE BONNE CUISINE

#### POTAGE BRETON

Mettre dans la cass. role un bon morceau de beurre; quand il a fini de chanter, avant qu'il ne roussisse, y mettre à prendre couleur quelques tranches d'oignons et deux ou trois beaux panais que l'on coupe en tranches fines; ajouter la quantité d'eau nécessaire pour le potage et laisser bouillir pendant deux heures; un quart d'heure avant de servir on ajoute dans la soupe qu'on a eu soin de passer (dans une passoire), un bol de lait bouilli.

Avant de jeter le potage dans la soupière on fait une liaison avec un jaune d'oeuf et l'on sert immédiatement. Ce potage bien fait, et avec beaucoup de panais, a un goût très-fin.

#### COTES DE VEAU A LA MODE

Coupez, du quartier de devant, dix à douze morceaux des côtes, que vous poudrez de farine, avec poivre et sel; faites les rôtir dans du saindoux; cela fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarlette, un peu de têtes de clous, trois chopines d'eau, et faites bouillir le tout en le brassant souvent.

#### TRANCHES DE VEAUX AUX OEUFS

Coupez vos tranches, battez-les beaucoup; battez six oeufs, jetez vos tranches dedans avec poivre et sel; mettez le tout dans du saindoux bouillant, et faites cuire lentement.

#### PLUM-PUDDING

Quatre onces de mie de pain ébouillanté avec un demiard de lait, trois oeufs battus, quatre onces de cassonade jaune, même quantité de suif haché bien menu, de raisins de Corinthe et de raisins secs ordinaires; un demi verre d'eau-de-vie (brandy), canelle, muscade, gingembre et essence au goût. Mélangez bien le tout, ajoutez en brassant six onces de farine et une grande cuillerée de poudre à pâte.

Faites cuire pendant deux heures.

Sauce: Faites fondre du sucre d'érable dans de l'eau chaude, faites bouillir, faites épaisir avec un peu de cornstarch (ou farine), ajoutez de l'essence de citron et un peu de vin ou du brandy.

#### BISCUITS A L'ANGLAISE

Prenez quatre blancs et quatre jaunes d'oeufs que vous battez séparément;

ajoutez, après les avoir remêlés ensemble, deux tasses de sucre, une demi tasse de beurre défait en crème, une tasse de lait, trois tasses de farine, deux grandes cuillerées de poudre à pâte, une poignée de raisins de Corinthe; mêlez bien le tout et faites cuire dans des petits moules en fer-blanc.

#### BISCUITS AU GINGEMBRE

Une pinte de mélasse mêlée avec une demi-livre de beurre fondu, un pot de farine préparée, une forte cuillerée à table de gingembre. Faites cuire dans des moules.

### RECETTES DIVERSES

**NECESSITE DE TUER LE POISSON.**—Les Hollandais ont la bonne précaution de tuer le poisson à la sortie de l'eau en lui faisant une incision longitudinale, sous la queue, avec un instrument bien effilé. En France, on le laisse mourir lentement; cette mort amollit les chairs et les prédispose à l'altération; d'autre part, la chair d'un animal qui a souffert est toujours de qualité inférieure. On ne saurait donc trop recommander aux pêcheurs de tuer le poisson dès qu'il est sorti de l'eau. Rien d'ailleurs n'est plus simple, en employant le procédé ci-dessus indiqué.

"Chasseur Français."

**EXCELLENT MOYEN DE SE PURIFIER LE SANG AU PRINTEMPS.**—On prend une ou deux bottes de cresson, à laquelle on joindra quelques feuilles d'oseille et de laitue. Hachez ou pelez le tout; pressez dans une mousseline pour en extraire le suc, et buvez les 3 ou 4 cuillerées ainsi obtenues. Au bout de trois ou quatre semaines de ce régime, les impuretés du sang auront disparu; et vous serez frais et rose au possible.

**DURCISSEMENT DU PLATRE.**—On se plaint souvent dans les campagnes, surtout à la fin d'un temps pluvieux, de la décomposition et de la chute des plâtres qui enduisent les murs. L'art de donner aux plâtres la dureté persistante n'est pas pratiqué partout, tant s'en faut.

Pour donner au plâtre la dureté et la solidité désirable, on mêle à l'eau dans laquelle on le délaie une certaine quantité d'acide sulfurique, (huile de vitriol). On y réussit aussi en y ajoutant, au moment de l'appliquer, 12 p. c., de chaux éteinte.

"Gazette des Campagnes, Paris."

**L'HUMIDITE DES MURS.**—Lorsqu'on fait construire un mur qui est susceptible d'être envahi par l'humidité, il faut le faire enduire de bon ciment; il est plus facile de le préserver ainsi de l'humidité que de chasser celle-ci lorsqu'elle a commencé à paraître.

(Cosmos.)

**DESINFECTION DES FOSSES D'AISANCES.**—L'odeur qui se dégage d'une fosse d'aisance est due soit à de l'hydrogène sulfuré, soit à de l'ammoniaque. On évite parfaitement le dégagement d'hydrogène sulfuré en versant dans la fosse du sulfate de protoxyde de fer (coupe-rose verte), à la dose de 2 à 4 lbs par verge cube; le sulfate de

fer doit être préalablement dissous. Le dégagement d'ammoniaque est plus difficile à éviter; on conseille, en général, le sulfate de chaux qui fixe l'ammoniaque à l'état de sulfate; mais l'action est incomplète. Le "Journal d'Agriculture pratique" conseille de verser dans les fosses du superphosphate, qui opère sur l'ammoniaque par son sulfate de chaux et surtout par son acide phosphorique libre. Quand les vidanges sont étendues sur les prairies ou sur les fumiers, la dépense peut être considérée comme nulle.

**POUR RAVIVER LA COULEUR DES ETOFFES NOIRES.**—Prendre 2 onces de bois de campêche coupé en petits morceaux, les enfermer dans un petit sac en toile claire et les faire bouillir dans une chaudière en cuivre, avec une quantité d'eau suffisante pour que l'immersion de l'étoffe à raviver soit complète.

Cette étoffe doit d'abord être lavée à l'eau chaude, puis plongée tout humide dans la chaudière, où il faut la laisser bouillir une demi-heure. On retire l'étoffe, on met dans le bain de 1-6 à 1-2 d'once de sulfate de fer (coupe-rose verte), on agite pour dissoudre le sel, puis on replonge l'étoffe, on laisse encore pendant une demi-heure, on la retire, on laisse refroidir et on la rince à l'eau claire et froide. La teinte noire a repris toute sa pureté.

#### Syndicat des cultivateurs

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.  
Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet N. P.

Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement 10 centins par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.