

souvent sans cette précaution, devient quelquefois spasmodique et dangereuse.

*Peau Farineuse.*—Sans avoir ni boutons, ni enlure, ni éblouissement, plusieurs personnes voient leur teint se couvrir de petites pellicules farineuses, et la peau paraît, en quelque sorte, épluché: rien n'est plus disgracieux; mais heureusement, on détache aisément cette farine malencontreuse avec de l'eau aromatisée d'*Eau de Ninon de l'Enclos*, de teinture de benjoin, d'eau-de-vie ou d'eau de Cologne.

*Moyen de Préserver les Viandes Salées de la Rancissure.*—On peut se servir utilement de foin nouveau pour empêcher les viandes salées de devenir rances. On entoure de foin chaque article, et on met les pièces ou tranches de lard, bœuf, etc., dans une boîte, sur un lit de foin nouveau. On met un lit de foin sur chaque lit de viande, et un lit de foin pardessus le tout. On foule et presse, et l'on met dans un endroit sec.

—:—

MEILLEURE MANIÈRE DE CONSERVER LES ŒUFS.

MM. les Editeurs.—Dans le numéro de septembre du *Cultivateur*, G. demande quelques informations sur les œufs. Je ne puis répondre à toutes ses questions, vu qu'une ou deux sont difficiles: mais je vais lui dire ma méthode de préserver les œufs.

Je prends un baril de pin (un vieux baril de poisson bien nettoyé est très bon) et j'y mets les œufs quand ils sont sains, frais et nets. Je les couvre alors avec de l'eau de chaux, bien claire; la chaux s'attache autour des œufs, et l'eau reste sur la chaux, (les œufs sont couverts de chaux.) Regardez le baril de temps à autre, pour voir s'il y a quatre pouces d'eau, plus ou moins, qui couvrent le tout. Si l'eau est toute tarie, la chaux devient dure, et on a de la difficulté à les avoir quand on en a besoin, et vous êtes obligé de les laver pour ôter la chaux; ainsi tenez toujours de l'eau à la surface. Cette eau de chaux doit être faite deux semaines avant de la mettre sur les œufs, ou vos œufs seront assez cuits pour les porter dans vos poches.

Quand je mets des œufs de côté pour un usage future, je délaye la chaux dans un seau de pin, et je le laisse auprès du baril dans la cave jusqu'à ce que l'eau devienne assez froide; alors je la mets sur les œufs, et je remplis le seau, et quand je l'ai brassée deux ou trois fois et qu'elle est restée ainsi deux ou trois semaines, je fais comme ci-dessus, et ainsi de suite jusqu'à la fin. Tenez les vaisseaux couverts pour empêcher la poussière de s'y introduire, ou les œufs auront une mauvaise couleur. Soyez soigneux sur ce point, et vous aurez de beaux œufs blancs.

Je ne peux pas dire combien de temps ils resteront ainsi, comme je n'en ai jamais vu de gâtés. J'en ai quelques-uns qui ont cinq ans et qui sont aussi bons qu'ils étaient. Je les ai toujours conservés de cette manière, depuis au-dessus de trente ans, avec le plus grand succès. J'ai vu des personnes qui

avaient des œufs gâtés, et je leur ai entendu dire qu'elles n'en mettraient jamais dans de l'eau de chaux. Ils les y mettaient aussitôt que la chaux était mouillée et les œufs devenaient assez cuits pour le déjeuner d'un Français. Si je transporte des œufs, je les mets dans un baril rempli d'avoine, et je les enveloppe bien. Ils restent bons pendant un voyage de deux ou trois semaines, mais pour l'usage journalier sur mer, pour la pêche à la baleine ou autres longs voyages, la première méthode est sur et peut-être la meilleure qui soit connue.—JOHN WETHERBY, Gênéve, N. Y.—*Coun. Gen.*

—:—

*Fleur dans le Sud de l'Amérique.*—C'est un fait singulier que la récolte de grain dans le sud de l'Amérique semble devoir être aussi petite qu'en Europe, quoique sous des circonstances très différentes. Le Chili, qui en a envoyé à la Californie et à l'Australie pendant plusieurs années, récolte moins cette année que d'ordinaire, quoique beaucoup plus, croyait-on, qu'il n'en fallait pour le pays. On en embarqua beaucoup pour l'Australie avant même de s'assurer si on en avait besoin là. La fleur a beaucoup augmenté en valeur, de sorte qu'ils pourraient être obligés d'en importer de la Californie. Dans le Pérou et l'Écuador il y a une rareté, ce qui est due à différentes causes, une desquelles est le refus de faire travailler les esclaves émancipés. Dans l'Écuador le prix de la fleur a été jusqu'à \$40 le quart. Il est donc heureux pour le monde que la récolte ait été assez abondante dans les États Unis, que nous en ayons assez pour suppléer au défaut des endroits où elle a manqué, et en garder assez pour nous-mêmes.—*Providence Jour.*

—:—

PRIX AU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

*Taux auxquels les Produits sont achetés des Cultivateurs.*

30 Novembre, 1855.

- Foin, les 100 bottes, de 16 à \$18.
- Paille, do de 4 à \$5.
- Beurre frais, la livre, de 1s 6d à 1s 8d.
- Do. salé, do., de 1s 0½d à 1s 1d.
- Fromage du pays, de 6d à 8d.
- Blé, 10s à 11s.
- Orge, 4s 9d à 5s.
- Seigle, 4s 6d à 5s.
- Avoine, de 2s à 2s 3d.
- Blé-d'Inde jaune, 5s 6d à 6s.
- Do. d'Ohio, 5s à 5s 3d.
- Sarrasin, 4s 3d à 4s 6d.
- Pois, de 4s 0d à 5s.
- Bœuf, les 100lbs., de 5 à \$7.
- Porc, (mess) 14½ à \$15.
- Mouton, la carcasse, de 2½ à \$5.
- Agneau, do, point.
- Veau, 2½ à \$4½.
- Œufs, la doz., 11d à 1s 0½d.

A l'heure où nous étions pour mettre sous presse, nous avons reçu une communication de M. Bon, au sujet du Rapport des Juges sur les Récoltes de l'Année dernière, dans le Comté de Montréal. Elle paraîtra dans notre prochain numéro.

ALMANACS POUR 1856.

LE REGISTRE ANNUEL ILLUSTRE DES AFFAIRES RURALES ET ALMANACH DU CULTIVATEUR, embelli de CENT-CINQUANTE GRAVURES. Prix, 1s 3d.

— Aussi, —

ALMANACH CANADIEN DE MACLEAR. Prix, 7½d.

— Et —

L'ALMANACH DU CULTIVATEUR. Prix, 3d ou 1s 0d la douzaine.

A vendre par

H. RAMSAY.

ATLAS.

L'ATLAS NATIONAL, Edition avec Gravures, avec un long Index compilé avec soin des Cartes. Prix réduit à £4 10s.

Atlas Physique de Johnson.

Atlas Classique de Johnson.

Atlas Général de Johnson.

Atlas Élémentaire de Johnson.

Atlas d'École de Ewing.

Atlas d'École de Reid.

Atlas d'École de Chamber.

Atlas Primaire de Chamber.

Atlas de Trente Sous de Ramsay.

Atlas de l'Écriture de Ramsay.

A vendre par

H. RAMSAY.

BIBLIOTHEQUES, INSTITUTS MECANIKES, ETC.

Le Soussigné offre d'importer des Livres à des termes raisonnables de Bretagne et des États-Unis, pour l'usage des BIBLIOTHEQUES ÉCOLES et de VILLAGE, des INSTITUTS MECANIKES, etc. Des Catalogues de ces Ouvrages peuvent être vus à son office, Montréal.

H. RAMSAY.

LIVRES RECOMPENSES.

Le Soussigné a obtenu des Diplômes aux Expositions Provinciales, tenues à Montréal et à Hamilton en 1853, "Pour la meilleure collection de Livres Imprimés et Reliés dans le Canada." Il y avait dans cette collection:—

LA SERIE NATIONALE.

Leçons Générales, pour pendre dans les Ecoles.

Premier Livre de Leçons.

Second Livre de Leçons.

Suite du Second Livre.

Troisième Livre de Leçons.

Quatrième Livre de Leçons.

Cinquième Livre de Leçons.

Premier Livre d'Arithmétique et Cléf.

Grammaire Anglaise et Cléf.

Tenue des Livres et Cléf.

Traité de Mesurage.

Appendice au Mesurage à l'usage des Précepteurs.

Éléments de Géométrie.

Introduction à la Géographie et à l'Histoire avec Gravures, etc., Nouvelle Edition, très améliorée.

Grandes Cartes Géographiques pour pendre dans les Ecoles.

HEW RAMSAY.