

Il a une grande supériorité sur le radis noir qui met très longtemps pour venir, pendant l'été monte à graine, et ne peut, par conséquent, être consommé que vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. Le radis noir est très dur; le radis de Chine est précoce, sa chair est ferme, mais très fine, sa couleur est d'un rouge vit prononcé, sa racine est très allongée, cylindrique, renflée à son extrémité inférieure est terminée en pointe fine et déliée.

Nous croyons que parmi toutes les variétés de gros radis, le radis de Chine est pour le moment le plus perfectionné.—On peut en obtenir des graines chez M. Wm Evans, à Montréal.

RECETTES

Conservation des pois verts écossés.

Voici le résultat d'essais faits pour la conservation des pois verts écossés, et dont on a obtenu un plein succès. Nous jugeons utile de le faire connaître ici.

Il faut choisir, pour être mises en conserve, de bonnes qualités. On ne doit en faire la cueillette que par un temps sec et lorsque les grains sont suffisamment formés.

Il est nécessaire, avant d'écosses les pois, de procéder au lavage des bouteilles qu'on doit employer, puis, après le lavage, de les faire égoutter de manière à ce qu'il ne reste aucune humidité à l'intérieur. Pour faciliter l'opération de la mise en bouteille des pois et leur sortie, on doit choisir, autant que possible, celles qui ont le goulot large, et, au fur à mesure qu'une bouteille est remplie, il faut la boucher hermétiquement et sceller soigneusement le bouchon. Ces opérations terminées, on doit mettre, ainsi préparées, les bouteilles posées sur leur fond, dans une grande chaudière remplie aux trois quarts d'eau froide, afin que l'eau puisse à découvert tout le goulot de la bouteille, soit environ deux pouces. Pour éviter la choc pendant la cuisson, il faut mettre de la paille, du foin ou du linge entre les bouteilles; on allume ensuite le feu sous la chaudière, puis, lorsque l'eau est en ébullition, il faut la maintenir en cet état et sans interruption pendant deux heures au minimum, après quoi il faut éteindre le feu; laisser refroidir le tout, sans toucher aux bouteilles, jusqu'au lendemain; c'est alors seulement qu'il faut les retirer, mettre de la cire ordinaire à cacheter sur les bouchons pour éviter l'évaporation, et les descendre à la cuve en tout autre endroit frais, mais à l'abri de la gelée. Il est essentiel, pour une bonne conservation, de poser les bouteilles debout, mais le bouchon en bas et le fond en haut; pour assurer cette pose, il faut les appuyer contre un mur et leur donner une légère inclinaison.

Les pois ainsi conservés peuvent se garder plusieurs années. Ils sont aussi bons et beaux qu'ils venaient d'être cueillis. On n'ouvre les bouteilles que pour la consommation du moment, et, lorsqu'on veut les manger, on les fait chauffer pendant quelques minutes seulement dans l'assaisonnement avec lequel ils doivent être servis.

Destruction des vers blancs.

Un jardinier, M. Louis Schmidt, voyait ses plates bandes ravagées. Elles étaient plantées particulièrement de fraises. Le ravage était l'œuvre des vers blancs. M. B. a eu essayé un mélange d'eau et d'acide phénique cristallisé, dans la proportion d'une demi-once par 15 parties. Il travailla ses plates bandes et les arrosa avec cette dissolution; les fraises respirèrent avec vigueur. Les laitues et les choux qu'il y plant ensuite poussèrent également à merveille. Apercevant plus tard, au mois d'août, les mêmes ravages dans une autre partie de son jardin, il employa le même procédé et réussit pareillement. — (La ligne de l'agriculture)

FIL DE FER POUR CLÔTURE.

20 Tonneaux de vieux grément de Bâtimens, en fil de fer galvanisé, de toute grandeur, qui peut servir pour clôture.

A vendre à bon marché par

J. & W. REID,
956 et 100, rue St Paul, Québec.

1884.

66 ORGUES-HARMONIUMS "DOMINION" 99

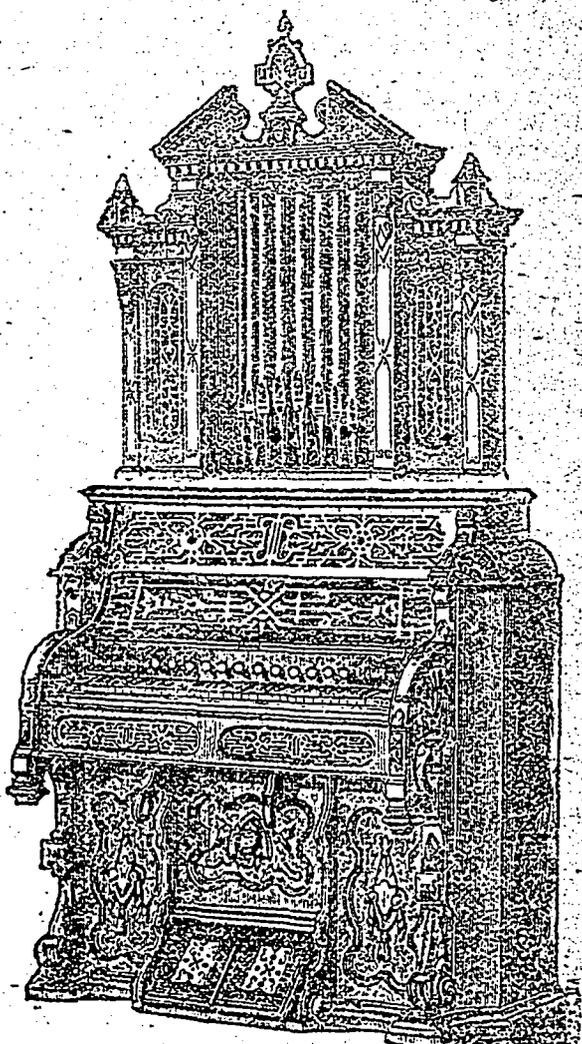
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Pour Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



Satisfaction garantie.—Prix plus bas que partout ailleurs en regard à la qualité.—Catalogues illustrés expédiés sur demande.—Prix de ces instruments: de \$50 à \$100.

Une certaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1078, Rue Notre-Dame, Montréal

Dépôt Général des Orgues "DOMINION."