

## RECETTES.

Gâteaux ou galettes pour le déjeuner ou le souper.—Prenez deux livres de fleur de farine ; le quart d'un once de bi-carbonate de soude ; deux onces de sucre ; deux onces de beurre sûr ; pétrissez bien la farine avec la soude, le sucre et le beurre ; roulez la pâte et la partagez en gâteaux de grandeur convenable, et faites cuir dans un four, ou dans un fournaux de poêle, l'espace de vingt minutes.

Gâteaux de collation.—Prenez une livre de fine fleur de farine ; deux dragmes de bi-carbonate de soude : trois onces de sucre, autant de beurre, une demi-pinte ou dix onces de lait de beurre sûr. Mélez et faites cuire, comme pour les gâteaux à thé.

Pâtisserie pour tartes.—Prenez une livre de fine fleur de farine ; deux grammes de bi-carbonate de soude, six onces de beurre, et assez de lait de beurre pour donner à la pâte une consistance convenable. Cette pâtisserie est bien supérieure à celle qui est faite à la manière ordinaire.

Manière de préparer le jambon.—On a trouvé très bonne la méthode suivante. La viande préparée d'après cette méthode est tendre et succulente et a un goût délicieux. Frottez avec six onces de salpêtre le ou les jambons, et les laissez ainsi pendant vingt-quatre heures. Faites bouillir deux pintes de bière vieille et forte, avec une livre de sucre brun, une demi-livre de sel gris, et deux livres de sel commun de mer (chlorure de sodium). Versez le liquide chaud sur le jambon ; tournez-les journellement pendant quinze jours, après quoi, faites fumer ou sécher, à la manière ordinaire. La quantité ci-dessus de bière, etc., est suffisante pour quarante livres de viande, et on peut la faire servir de nouveau, en la faisant à bouillir, et y remettant un peu de sel, et augmentant aussi un peu la quantité de bière,

Moyen de conserver le cidre en bouteilles.—De bons bouchons sont extrêmement nécessaires, et si vous les échaudez avant de les employer,

ils seront plus flexibles, et vous feront plus de service ; et en couchant les bouteilles, de manière que la liqueur puisse toujours tenir les bouchons nouillés et gonflés, cela contribue beaucoup à la conserver.

Toux.—Dans les toux simples, indépendamment des boissons adoucissantes, comme il est très nécessaire d'humecter constamment la bouche et l'arrière bouche, rien ne sera plus utile que le jus de réglisse qui en fondant petit à petit, ôtera la sécheresse de la gorge et la fréquence de la toux, qui, sans cette précaution, devient quelquefois spasmodique et dangereuse.

## APICULTURE.

## PLACER DE L'EAU A PROXIMITE DE L'ABEILLER

Aux mois de mai et de juin les abeilles emploient beaucoup d'eau pour composer la bouillie avec laquelle elles alimentent leur couvain. Il importe qu'elles puissent en trouver sans s'aventurer au loin autrement beaucoup périssent. Les abreuvoirs doivent être placés au soleil et à l'abri du vent froid. On prend un bac en pierre ou un baquet en bois, qu'on place en terre au niveau du sol ; on l'emplit d'eau et on le garnit de mousse ou de cresson aquatique. La mousse est préférable, car elle remplit le rôle d'éponge. Voici le moyen d'obtenir un abreuvoir ou source artificielle permanente, dont l'invention est due à l'apiculteur Merville qui, cultivant les abeilles au milieu des forêts, voyait souvent dépérir ses ruches faute d'eau :

On place sur deux traverses de bois un vieux tonneau défoncé à l'un des bouts, ou un cuvier ; on y tasse au fond une forte couche de mousse ; on remplit même le tonneau de mousse et ensuite d'eau jusque près des bords. L'on recouvre le tout d'une forte couche de mousse et d'un lit de sable. Le lendemain, on perce le tonneau avec un petit foret très-fin, de manière que l'eau ne tombe que goutte à goutte. On place sous la gouttière un coussinet de mousse dans un plat ou dans un creux en terre glaise ; ce coussinet s'entre-

tent mouillé et est suffisant pour abreuver le rucher, son volume étant en raison du nombre de ruches de l'abeiller.

Un tonneau ordinaire, coulant goutte à goutte, dure près de deux mois, et l'eau en est aussi fraîche que le premier jour. Les localités à sources ou ruisseaux coulants n'ont pas besoin de ces sources artificielles, à moins que l'éloignement des sources naturelles ne soit trop grand.—*De l'Apiculteur.*

## AGRICULTURE.

Le choix des semences est trop bien compris aujourd'hui pour que nous devions insister sur le triage nécessaire et sur le changement de graine, du sud avec le nord, et du nord avec le sud, les terres argileuses avec les terres sableuses, et ainsi de suite. Ces faits sont aujourd'hui universellement connus comme donnant d'excellents résultats.

Aussitôt que la semence est confiée au sol, le cultivateur doit porter toute son attention à l'égouttement des pièces de terre. Nos argiles exigent beaucoup de travail pour être irréprochables sous ce rapport et nous croyons qu'il serait possible de simplifier les travaux d'égouttement avec un peu plus de méthode. D'abord, les labours devraient se faire autant que possible dans le sens de la plus grande pente et se terminer par un ceintre, à chaque extrémité du champ, dont les raies serviraient de rigoles pour toutes les autres raies de la pièce. Généralement cette disposition suffit si le labour est bien fait, les planches arrondies et les raies bien nettoyées par la charrue après le hersage. Sans doute il est des cas où l'inégalité du terrain force à faire des saignées au milieu d'une pièce : il faut alors passer la charrue et terminer la rigole à la pelle. Mais nous avons vu trop souvent des champs d'une pente égale, qui auraient facilement pu s'égoutter par la raie du ceintre, complètement inondés parce que le ceintre avait été labouré en refendant, de sorte que toutes les raies des planches étaient bouchées à leur extrémité par le refendage du ceintre. Il est vrai qu'à dix pas du ceintre il y avait une