

RECETTES

Boisson de fruits au miel.

Prenez une certaine quantité de groseilles, de cerises, ou de prunes; écrasez le fruit, et mettez-le dans un tonneau que vous remplissez d'eau. Ajoutez-y du miel à raison de deux livres par 15 pintes d'eau. Placez ce tonneau dans un endroit sec, dont la température soit de 15 à 20 degrés. Une fermentation vineuse s'établit au bout de deux ou trois jours et dure trois semaines ou un mois. Au bout de ce temps, soutirez. Quelques jours après, vous pouvez mettre en consommation cette boisson qui vaut mieux que beaucoup de cidre et de bière.

Confiture de prunes au miel.

Faites bouillir ensemble deux livres de miel et une pinte d'eau, écumez bien. Ajoutez deux livres de prunes, dont vous aurez enlevé les noyaux. Laissez cuire jusqu'à consistance ordinaire (environ deux heures) et versez dans des pots.

Manière de conserver le miel.

On conserve difficilement le miel d'une année à l'autre, parce qu'on ne le place pas dans des lieux propres à cet effet. On sait que le miel s'empare de l'humidité contenue dans l'air du lieu où il est placé, qui se dissout, et que, de dur qu'il était, il devient mollet et s'agrite. Pour éviter à ces inconvénients, il faut, aussitôt que le miel est dans des vaisseaux de faïence ou de bois le bien boucher, et le placer dans un lieu sec et frais. Il ne faut jamais mettre du miel liquide dans un vase contenant du miel qui a pris de la consistance; ce mélange le fait fermenter et s'agrir.

Si l'on veut conserver le miel en état de fluidité d'une année à l'autre, il faut laisser les rayons dans les couvercles, et n'en prendre qu'au besoin, soit pour les abeilles, soit pour sa consommation.

Asphalte sulfuré.

On obtient cette espèce d'asphalte en faisant fondre du soufre brut avec du goudron de houille purifié ou non. Il faut que la fusion ait lieu avec assez de lenteur pour que la combinaison s'opère et atteigne la dureté que l'on désire et qu'il est facile de déterminer en faisant refroidir successivement de petites quantités.

La proportion la plus ordinaire est de deux parties de soufre brut et de trois parties de goudron de houille, de consistance de sirop. Ce nouveau produit peut être mélangé ou combiné avec beaucoup d'autres. Il convient pour préserver de la pourriture ou de l'altération le bois, la pierre, etc. Pour l'employer, il faut le faire fondre, en ménageant la température, et l'appliquer liquide sur les objets que l'on veut protéger. On peut aussi le dissoudre dans le sulfure de carbone et l'appliquer à froid.

AVIS IMPORTANT POUR LES DAMEZ.

Notre attention a été appelée sur un nouvel article pour l'usage des dames dont l'invention a conféré un bienfait durable aux dames. Nous voulons parler des suspenseurs de "Queen City" pour les jupons, l'article le plus désirable et le plus bienfaisant qui ait été inventé pour le soulagement des femmes, dont un grand nombre ont souffert pendant des années un état de santé misérable, causé seulement par le poids de nombre de jupons lourds qui les écrasaient littéralement. Il était devenu absolument nécessaire de trouver quelque chose pour supporter les vêtements des femmes. Ces suspenseurs sont recommandés par nos principaux médecins à toutes les dames et aux filles. Chaque dame devrait en avoir. Ils ne se vendent pas par l'entremise d'agents. C'est une excellente occasion pour une dame de prendre cette agence, qui rapportera de jolis profits. Pour les conditions et le lieu, écrire immédiatement à la compagnie de
QUEEN CITY, 278, RUE CLARK, CINCINNATI, OHIO.

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Rateau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, a été comblé les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a été le dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le rateau Ithaca est très bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20,000 de ces rateaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulars et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRÈRE,
81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.

EN VENTE A LA LIBRAIRIE AGRICOLE

DE

FIRMIN H. PROULX

A

STE. ANNE DE LA POCATIÈRE.

Portraits photographiques de St. Saintoté le Pape Léon XIII
—Prix, 10 centins.

"Livre de Prières à St. Joseph," recueillies par J. Palatin, Prêtre de St. Sulpice à Montréal.—Prix du volume, relié, 40 centins.

Lettres sur la vie rurale, par M. Victor de Tracy.—Prix, 50 centins.

Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers, greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse, culture, récolte et conservation des fruits, par M. A. DuBreuil.—Prix, 60 centins.

Le vétérinaire pratique, traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse cour, par E. Hocquart.—Prix, 75 centins.

Essai sur le luxe et la vanité des parures, spécialement dédié aux personnes de la campagne, par le Révd. M. Alexis Mailloux.—Prix, 25 centins.