

le 29 juillet, en route pour les Etats-Unis. Le but de son voyage est de visiter les différentes plantations de tabac du Connecticut, du Massachusetts et de l'Etat de New-York, afin de compléter la somme de connaissances nécessaires à leur entreprise.

— Un grand plaisir à la campagne, c'est de cueillir des fleurs et d'en faire des bouquets. Avec quelle volupté on plonge le nez dans ces touffes odorantes, on aspire les émanations parfumées! Malheureusement, ce plaisir n'est pas toujours sans inconvénients et sans danger, témoin le rapport fait par un médecin à l'une des sociétés savantes de Paris.

Il fut appelé dans le voisinage de cette ville pour donner ses soins à plusieurs jeunes filles atteintes de névralgies violentes. Les douleurs se calmèrent à la suite d'évacuations nasales, mais l'étonnement du médecin fut extrême en remarquant dans ces évacuations, examinées avec soin, des larves de différents insectes. Il fit des questions et apprit que les jeunes malades, avaient aspiré avec passion les bouquets qu'elles avaient cueillis. Son attention se trouva dès lors excitée.

Il est, en effet, à remarquer, que sur les fleurs des champs ou des jardins vivent des larves nombreuses et tellement petites qu'on peut à peine les apercevoir, et puis se donne-t-on la peine d'examiner les fleurs quand on s'est hâté d'en respirer les odeurs suaves?

Le fait méritait d'autant plus d'être signalé que chez l'une des plus jeunes malades les névralgies persistaient avec des redoublements de douleur. Le médecin fut obligé de recourir à un remède énergique. De nouvelles évacuations nasales se produisirent, et on y recouvrit des larves qui avaient persisté au premier traitement.

De ce récit on doit conclure non pas qu'il faut se priver d'un plaisir très-grand, mais qu'il faut le prendre avec prudence et réserve.

## RECETTES

### *Le miel employé comme sucre.*

Comme il a été dit souvent dans ce journal, tous les habitants des campagnes devraient avoir quelques ruches qui ne coûteraient rien et dont le miel leur rendrait de grands services, car il est possible de l'employer à toutes sortes d'usages puisqu'il est facile de faire disparaître le goût particulier qui n'est pas désagréable, lorsqu'on le mange à la main, mais qui présente des inconvénients lorsqu'on l'emploie soit dans des confitures ou autres préparations de même genre, soit au sucrage des vins pour lequel il ne réussirait pas bien en s'en servant à l'état normal. Voici donc comment il faut procéder :

On fait fondre le miel à une chaleur donnée, on l'écumé et on le clarifie; on y plonge ensuite à cinq ou six reprises un gros clou ou un morceau de fer qu'on fait rougir au feu autant de fois qu'on le plonge dans le miel; enfin, on y met une cuillerée d'eau-de-vie par chaque pinte de miel. Ce procédé enlève complètement au miel sa saveur naturelle, ce goût aromatique qui le fait rejeter pour les usages culinaires. Dans cet état, il peut être employé dans les mêmes conditions que le sucre et il coûte moins cher.

### *Gelée de framboises*

Prenez une livre de framboises bien fraîches et une demi-livre de gadelles blanches. Ecrasez-les et les passez au tamis. Faites cuire ce jus dans trois quartiers de sucre brut ou cassé et laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée.

### *Comment on fait les confitures de tous fruits.*

On épluche convenablement les fruits suivant leur espèce, on les met dans des pots de faïence mince ou dans des vases de verre cylindriques, des bocaux, par exemple; on répand sur chaque rangée de fruits une couche de sucre râpé plus ou moins épaisse selon leur dimension. Les récipients ainsi préparés sont

placés debout dans un chaudron contenant de l'eau, de façon toutefois, que cette eau ne puisse pas atteindre le fruit. La cuisson se fait, soit au four après la sortie du pain (c'est la meilleure manière), soit sur un feu clair maintenu, autant que possible, à la température nécessaire pour avoir un bouillon modéré, mais constant. La confiture cuite, on la retire et, on la couvre seulement trois à quatre jours après; on dépose ensuite les pots dans un local exempt d'humidité.

## INSTRUMENTS ARAIRES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix. Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.

Herses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.

Herses en fer, en trois et quatre sections.

Semoir Vessot, avec herses, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.

Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que sarclours pour jardins, et leurs accessoires.

Faneuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.

Moissonneuses, "Toronto," de Whiteley, Faneuses, à un cheval.

Barattes, de Blanchard. — Manipulateur mécanique pour travailler le beurre.

Arrache-souche. — Cribles ordinaires. — Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

Semoirs à graines de jardin. — Charrettes à foin. — Tombeaux écossais. — Camion de Magasin. — Bronettes. — Houe ou pelle à cheval. — Laveuses de toutes espèces. — Tordense. — Presse à foin; etc., etc.

Assortiment complet de pièces extras à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à :

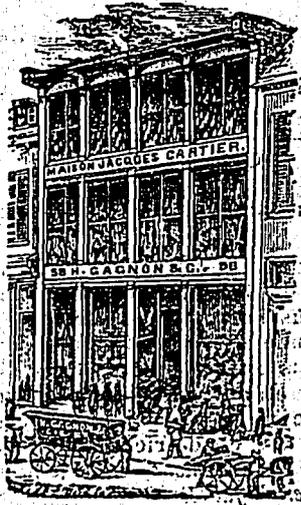
MM. CHS. T. COTÉ, & CIE.,

30, rue St-Paul et 32, rue St-André, Québec.

**A VENDRE :** Les meilleures ruches canadiennes à bon marché. S'adresser au Dr P. LA RUE, à St-Augustin (Comté de Portneuf).

## MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,  
Rue de la Couronne,  
ST. ROCH, QUEBEC.



Rue de la Couronne,  
ST. ROCH, QUEBEC.  
NO. 58