

une livre de sucre. Au bout de quinze jours, le vin est fort et d'un arôme agréable.

Compotes de gadelles

Choisir de belles gadelles rouges ou blanches, les égrener et les mettre à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, égoutter sur un tamis et verser dans un sirop de sucre clarifié et cuit à la plume. Retirer la bassine du feu, laisser reposer les gadelles un quart d'heure, puis remuer doucement, faire jeter un bouillon et verser dans le compotier.

Quand on trempe l'écumoir dans le sirop de sucre en cuisson, et qu'après l'avoir retirée on souffle dessus et qu'on le secoue d'un revers de main, s'il s'en échappe de gros globules qui se tiennent ensemble et qui forment une espèce de filasse volante on a obtenu le sirop à la plume.

Confitures de gadelles

Choisir des gadelles rouges transparentes, bien mûres; détacher les grains des grappes avec une fourchette. Pour chaque livre de fruit prendre une livre de sucre au lissé, y mettre les gadelles. Lorsqu'elles ont jeté cinq ou six bouillons, verser dans un tamis et laisser le jus s'écouler sans presser le fruit. Remettre le jus sur le feu, le faire revenir au lissé, ajouter les gadelles; remuer doucement avec l'écumoire afin qu'elles ne s'attachent pas. Laisser cuire jusqu'à ce que la confiture se détache de l'écumoire en faisant la nappe, c'est-à-dire tombe en tenant à l'écumoire.

Quand on trempe le doigt dans le sirop et qu'on l'applique sur le ponce pour l'en détacher aussitôt, on voit se former entre les deux doigts un petit filet qui se rompra tout d'abord et restera en gouttelettes sur le doigt, c'est ce qu'on appelle la cuisson au lissé.

Gelée de gadelles

Choisir des gadelles en grappes, deux tiers de gadelles rouges un tiers de gadelles blanches, les égrener avec une fourchette; ajouter un verre d'eau et les mettre sur le feu. Lorsque le fruit a chauffé et qu'il commence à crever, le verser dans un tamis de crin placé sur une terrine de grès; le presser, soit avec un pilon de bois, soit avec les mains, pour faire sortir tout le jus, de manière que les pépins et les pulpes restent secs dans le tamis. Peser ce jus et ajouter un poids égal de sucre cassé en gros morceaux. Mettre le tout sur le feu, et au premier bouillon, le sucre étant à peine fondu, retirer la confiture, l'écumoir et verser dans les pots. Cette manière de procéder conserve au fruit tout son parfum et donne une gelée transparente. On peut framboiser cette gelée en y ajoutant, après l'avoir écumée, un sixième en poids de jus de framboise (soit une livre par trois livres de gadelles); ajouter aussi autant de sucre que de jus de framboise.

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 sardeurs pour jardins, et leurs accessoires.

Faucheuses, 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 à chevaux.—Camion de magasin.—Bredettes.—Houe en

polle à cheval.—Laveuses de toutes espèces.—Tondeuse.—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.

FÊTE NATIONALE

DES

CANADIENS-FRANÇAIS

CÉLÉBRÉ A QUÉBEC EN 1880

HISTOIRE — STATISTIQUES — DOCUMENTS —
MESSE — PROCESSION — BANQUET —
CONVENTION.

PAR M. H. J. J. B. CHOUINARD
Sec. Gén. de la Convention

Cet ouvrage sera livré dans quelques jours à ceux qui y auront souscrit avant le 15 juillet prochain, aux conditions suivantes:

Le volume sera envoyé, franc de port, brêché ou relié;

PRIX—Broché.....	\$1 00
Reliure en percaline.....	1 25
Demi-reliure [bibliothèque]....	1 50

à toutes les personnes qui en enverront le prix à l'adresse suivante:

H. J. J. B. CHOUINARD,

Boîte 264, Bureau de Poste,
Québec.

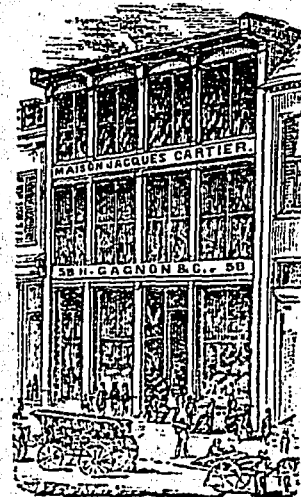
Ces conditions sont offertes aux souscripteurs seulement. A partir du 15 juillet 1881, le prix de l'ouvrage broché sera strictement d'une piastre et cinquante centins [\$1.50].

Québec, 20 juin 1881.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUÉBEC.



Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUÉBEC.

NO. 58