

RECETTES

Vin de framboises

Ce vin est composé d'une partie de groseilles et d'une partie de mûres, sur cinq de framboises; mais comme les mûres sont plus tardives, on compose ce vin en deux temps différents, et comme il suit:

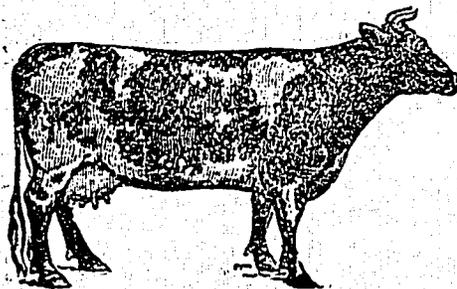
Lorsqu'on a fait choix de trente livres de framboises d'une belle couleur rouge, et de six livres de groseilles fraîchement cueillies, on les moule de leurs queues et de leurs grappes qui sont inutiles, puis on jette dans un mortier une partie de la groseille, qu'on écrase d'abord, et à laquelle on ajoute une partie de framboises, on écrase encore en roulant doucement le pilon, mais assez longtemps pour que ces deux fruits soient mêlés intimement, et on continue jusqu'à ce que tout le fruit soit employé; on jette le liquide dans un vaisseau de grès, et on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, puis on le verse dans de gros linges, qu'on met d'abord très doucement, et l'un après l'autre, sous la presse; après quoi on mesure la liqueur, et on y fait fondre huit onces de sucre ou pain par pinte; on mesure ensuite autant de fois 3 roquilles de whisky en esprit, qu'on verse dans le vaisseau qui contient le suc de ces fruits; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve jusqu'à ce que les mûres soient en état d'être cueillies.

Alors on pèse 5 livres de ces fruits, qu'on écrase; on ajoute 1 pinte d'eau, on fait jeter un bouillon couvert, on laisse refroidir pendant trente-six heures, on verse dans de gros linges, on exprime sous la presse, on mesure la liqueur, on y fait fondre 18 onces de sucre par pinte et on ajoute 3 roquilles de whisky en esprit autant de fois qu'il y a de pintes de liqueur, on verse le mélange dans celle qui a été mise en réserve; on agite fortement le vaisseau trois ou quatre fois dans le premier mois, et on laisse mûrir la liqueur pendant une année.

Le vin de framboises se conserve aussi longtemps que les autres vins de liqueurs: il acquiert même de la qualité en vieillissant; mais le parfum du fruit se trouve tellement absorbé dans l'espace de sept ou huit ans, que le goût de la framboise se fait à peine sentir, quoi qu'on ait eu soin de tenir le vaisseau bouché bien hermétiquement.

Vin de gadelles.

Pour composer le vin de gadelles, on prend le fruit lorsqu'il est dans sa plus grande maturité, on l'égraine, on l'écrase en roulant le pilon dans le mortier; on ajoute ensuite une pinte d'eau sur huit livres de fruits; on roule encore le pilon doucement, mais assez longtemps pour que ces deux liquides soient bien mélangés; on jette la liqueur dans un poêle, et quand ce vaisseau est rempli, on le place sur un fourneau, on l'échauffe, et on fait jeter un bouillon couvert à ce liquide; on le verse ensuite dans un vaisseau de bois, qu'on expose à un air libre.



CENDROUYONNE.

A VENDRE

Détail Ayrshire, Cochons Berkshire, races pures,
S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St-Jacques, Montréal.

FÊTE NATIONALE

DES

CANADIENS-FRANÇAIS
CÉLÈBRÉ 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 ont souscrit avant le 15 juillet prochain, aux conditions suivantes:

Le volume sera envoyé, franc de port, broché 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.

INSTRUMENTS ARATOIRES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix.
Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charriercultivateurs et des arrache-patates.
Herse circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.
Herse en fer, en trois et quatre sections.
Semoir Vesso, avec herse, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.
Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que sarclours 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 écossais.—Camion de Magasin.—Brouettes.—Houe ou pelle 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.

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