

brusquement un individu en apparence bien portant, les épileptiques et les hystériques spécialement.

"Signes."—Les convulsions consistent en mouvements désordonnés, plus ou moins étendus et se manifestant dans certaines parties du corps ou dans toutes à la fois. Elles s'accompagnent souvent de perte de connaissance, de congestion et de turgescence de la face, d'inégalité de la respiration.

"Traitement."—Il faut intervenir avec beaucoup de ménagements et plutôt calmer qu'exciter le zèle des spectateurs.

On devra habituellement se borner à placer le sujet de façon à ce qu'il ne puisse se blesser et, si pour attendre ce but, il est nécessaire de le maintenir, le faire avec douceur. Veiller à ce qu'aucun vêtement ne comprime le cou, la poitrine ou la ceinture, à ce que la bouche et le nez restent à découvert. S'efforcer d'empêcher les morsures de la langue, si elle s'interpose entre les dents, et pour cela glisser entre les mâchoires des objets doux d'un certain élasticité et offrant un volume assez considérable pour ne pouvoir être avalés (morceaux tordus sur lui-même, morceau de bois tendre, grosse corde, lanière de cuir, etc.)

Si l'attaque se prolonge, si la respiration devient mauvaise, appeler un médecin.

Dr. TROISFONTAINES.

HYGIENE PREVENTIVE

DE LAIR.

NECESSITE DE L'AIR.—La privation d'air, ne fût-ce que pendant quelques minutes, occasionne la mort par asphyxie.

COMPOSITION DE L'AIR PUR OU RESPIRABLE.—Il se compose d'environ 21 p. c. d'oxygène, 79 p. c. d'azote, et renferme en outre, une petite quantité d'acide carbonique et de vapeur d'eau.

COMPOSITION DE L'AIR VICIE OU IRRESPIRABLE.—Sa composition est très variée, vu la diversité des maladies délétères dont il peut se charger. L'air fortement vicié donne la mort; vicié à de moindres proportions, il est très préjudiciable à la santé, et mène souvent par degrés vers la tombe.

MOYENS DE CONSTATER LA RESPIRABILITE DE L'AIR.—L'air est respirable lorsqu'une chandelle allumée y brûle bien. Il est nécessaire de faire cette épreuve avant d'entrer dans un lieu suspect, comme une citerne, un puits, etc.

PRINCIPALES CAUSES DE LA VICIATION DE L'AIR.—La respiration animale, les corps en combustion, les végétaux pendant la nuit, les matières animales et végétales en décomposition, les poussières et vapeurs industrielles, etc., sont autant de causes de viciation, parce qu'ils prennent à l'air son oxygène ou le chargent outre mesure d'acide carbonique ou d'autres substances délétères.

MOYENS D'OBVIER A LA VICIATION DE L'AIR.—C'est d'aérer souvent les lieux habités et d'en éloigner les causes de viciation, ou tout au moins de combattre ces dernières, par l'usage des désinfectants.

BENEFICES D'UN AIR PUR ET BON SUR L'ORGANISME.—L'air pur et bon imprime à toutes les fonctions de l'économie une activité salutaire, produit un bien-être ineffable, et donne au plus haut point la légèreté du corps et la sérénité de l'esprit.

Il est toutefois à noter que quelle que soit l'excellence de l'air, on ne peut, sans danger, s'exposer aux courants d'air, surtout lorsqu'on est en transpiration.

G. S.

Directrice d'une école ménagère.

CONSERVATION DES TOMATES

Les tomates se conservent entières, ou plus souvent encore à l'état de jus pour la fabrication des sauces. Pour le premier cas, on les cueille un peu avant la maturité complète, avec un bout de tige qu'on recouvre de cire à cacheter, on les dispose avec soin, sans les meurtrir, par rangées successives dans des bocaux qu'on remplit d'eau salée et vinaigrée au dixième. Par-dessus l'eau, on verse une couche d'huile d'olive, on recouvre d'un parchemin, puis on place les pots dans un milieu sec et frais.

On conserve aussi les tomates en branches en les récoltant au moment où elles commencent à peine à rougir; on les laisse attachées aux tiges, dont on coupe à la cire les extrémités coupées, puis on les place sur des claies recouvertes de paille en ayant soin qu'elles ne se touchent. On les visite de temps en temps pour enlever celles qui sont mûres ou menacent de se gâter. Cette méthode permet d'avoir des tomates fraîches jusqu'en janvier.

Pour conserver les tomates à l'état de jus, on doit les cueillir à maturité complète. Il faut les essuyer, puis les bécasser grossièrement à la main dans un ébauchoir et les faire cuire pendant vingt à vingt-cinq minutes, en remuant, pour éviter l'adhérence au fond du chaudron. La pulpe ainsi tenue est passée dans un tamis qui retient les pépins, les parties très fibreuses et les débris de peau. Le jus recueilli est versé dans des bouteilles qu'on bouche et ficelle avec soin, puis qu'on fait cuire au bain-marie pendant une demi-heure. Retirer les bouteilles après refroidissement de l'eau, les goudronner et les conserver debout dans un milieu sec. (Cosmos).

UN PEU DE BONNE CUISINE

SOUPE AUX TOMATES.

Ebouillantez des tomates, pelez-les, coupez-les en morceaux, et faites cuire avec sel, poivre, un morceau de beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Délayez une ou deux cuillerées à thé de corn-starch dans de l'eau et versez sur les tomates bouillantes, ajoutez ensuite la grosseur d'une noisette de soda à pâte.

Faites bouillir du lait à part, et, au moment de servir, versez-le sur les tomates sans laisser bouillir.

PUDDING AUX POMMES.

Quatre oeufs, les jaunes battus avec une tasse de sucre, trois quarts d'une tasse de lait, un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf, deux tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte mélangée avec la farine. Mettez cette préparation sur des pommes cuites

d'avance. Faites cuire au fourneau. Battez les blancs d'oeufs avec une demi-tasse de sucre, de l'essence au goût, mettez sur le pudding cuit, et faites dorer au fourneau.

CREME AU CHOCOLAT.

Faites dissoudre dans un peu d'eau chaude ¼ de livre de chocolat en poudre; ajoutez une tasse de sucre blanc et 2 de lait froid, mettez sur le feu et brassez pendant quelques minutes; ajoutez une once et demie de gélatine dissoute dans une roquille d'eau bouillante; brassez encore sans laisser bouillir, jusqu'à ce que cette crème devienne épaisse; ajoutez une petite cuillerée à thé d'essence de vanille, et versez dans un moule mouillé d'eau froide.

RIZ AUX POIRES.

Faites cuire du riz dans une forte quantité d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et ne croque plus sous la dent, ajoutez du beurre frais et très-peu de sel.

D'autre part vous avez fait cuire des poires mûres, coupées en quartiers, avec du sucre et un peu de vin.

Mettez le riz dans un plat, garnissez avec les quartiers de poires; versez le jus par-dessus, servez chaud.

SOLFERINO.

Une demi-tasse de beurre défait en crème, une tasse de sucre blanc, trois blancs d'oeufs battus en neige, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte. Faites cuire au fourneau.

PAIN DE SAVOIE.

Quatre blancs d'oeufs battus en neige, puis ajoutez les jaunes; mettez-y ensuite la moitié d'une tasse de sucre blanc, une tasse de farine, une cuillerée à thé de poudre à pâte mélangée à la farine. Faites cuire au fourneau.

PECHES A L'EAU-DE-VIE.

Choisissez de belles pêches, essuyez-les avec un linge ou frottez-les avec une brosse, piquez-les, mettez dans une terrine et versez dessus du sirop de sucre bouillant; laissez en contact pendant 24 heures. Rangez les pêches dans des bocaux, et recouvrez-les d'un jus composé d'une partie de sirop de sucre et d'une partie d'alcool.

Bouchez les bocaux et mettez-les à l'abri de la lumière. Au bout de deux mois les fruits peuvent être livrés à la consommation.

CONFITURE DE TOMATES VER-

TES.—Prenez autant de livres de sucre que de livres de fruits; faites fondre le sucre dans un peu d'eau chaude; quand le sirop bout, mettez les tomates, et ajoutez des tranches de citron (un citron par 4 ou 5 livres). Faites cuire une heure ou plus, jusqu'à ce que le jus soit assez épais.

RECETTES UTILES

L'EAU DE CHAUX A LA MAISON.

—C'est une des substances les plus utiles dans une maison, et il est bon d'en avoir toujours sous la main.

On la prépare en mettant 7 lbs de chaux en pierre (vive) dans une jarre de grès ou unseau non peint, et en versant dessus, "très-lentement" (pour

ne pas l'éteindre trop rapidement), deux gallons d'eau chaude. On mélange bien, on laisse déposer, et alors, on mélange encore deux ou trois fois en 24 heures.

On met alors en bouteille la partie claire du liquide, en la versant ou la puisant avec soin pour ne pas la brouiller.

SES USAGES

1o Une cuillerée à thé d'eau de chaux dans une tasse de lait est un remède pour les maladies d'estomac des enfants, et, lorsque la diarrhée est causée par l'acidité de l'estomac, c'est un excellent remède. L'eau de chaux améliore la saveur du lait.

2o Une petite quantité versée dans le lait un peu avancé empêche celui-ci de cailler quand on le chauffe.

3o—Une petite quantité mélangée à la crème ou au lait, après une journée ou une nuit chaude, l'empêche de tourner quand on s'en sert pour le thé ou le café.

4o—Pour nettoyer les bibelots ou tout autre vaseau qui a contenu du lait, l'eau de chaux est ce qu'il y a de mieux, parce qu'elle adoucit et purifie sans laisser aucune odeur désagréable.

5o—Un mélange d'eau de chaux et d'huile douce est précieux en cas de brûlure; plongez un morceau de linge dans le mélange et appliquez-le le plus vite possible sur la brûlure; il a un pouvoir calmant et curatif considérable.

SYNDICAT des CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC.

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.

Président: Sa Grandeur Mgr J. N. F.ghin.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet N. P.

Trésorier: P. G. Lafrance caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centus par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.