

Cette même maladie, qui a fait il y a trois ans tant de victimes parmi les chevaux à Montréal, vient de faire sa triste apparition en cette ville. Le 5 octobre, pas moins de vingt cas ont été examinés à l'école vétérinaire de l'Union Avenue. Ce mal est dû à la température crue et malsaine que nous avons actuellement.

**RECETTES**

**Conserves de Concombres**

Pour obtenir des conserves prenez des concombres murs et fermes, quand ils sont jaunes, préparez les, ôtez les graines, coupez-les en morceaux d'environ deux à trois pouces de long, sur deux de largeur. Placez les pendant huit heures dans un mélange d'eau et de sel. Préparez un sirop avec un gallon de vinaigre de cidre, cinq livres de sucre, 1 once d'épices mêlées (en morceaux). faites bouillir vingt minutes, égouttez. Quand vos concombres ont été bien séchés dans un linge sec, mettez-les dans le sirop, et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit limpide et transparent; enlevez avec soin vos concombres, laissez les égoutter dans un passoire; faites bouillir votre sirop, jusqu'à consistance de mélasse, versez-le sur les concombres, et placez dans un endroit frais.

**Conservation des œufs au moyen du silicate de potasse**

Voici comment, d'après M. Durand, pharmacien à Blois, il faut procéder:

"On met dans une terrine une solution de silicate de potasse additionnée d'eau, pesant de 25 à 30 degrés au pèse acides concentré (ou, pour parler moins scientifiquement, une once, soit dix grains par degré). Comme, par l'évaporation, la solution tend à s'épaissir, il est bon de temps en temps d'y ajouter un peu d'eau afin de ne pas s'éloigner par trop du degré indiqué.

"Comme il est indispensable de n'agir que sur des œufs parfaitement frais, la fille de basse-cour, après avoir fait sa récolte d'œufs chaque matin, les jette dans la terrine, puis, avec une cuillère de bois, les retire un à un, les saisit avec les doigts, les secoue un peu pour faire tomber l'excès de solution, et les dépose sur une planche à sécher.

"Ici se présente une légère difficulté: le liquide visqueux de silicate coule à la partie inférieure de l'œuf et y produit une goutte qui le colle à la planche avec une telle énergie, qu'on ne peut l'en détacher sans le casser. Pour éviter cet inconvénient deux moyens peuvent être employés: -- ou bien déposer les œufs sur une feuille de papier, que l'on déchire ensuite et dont les parcelles restent adhérentes à l'œuf; ou bien, avant que la susdite goutte ne soit complètement solidifiée, reprendre chaque œuf et, avec le doigt, étaler l'accès de silicate accumulé à sa base, puis le laisser finir de sécher, en évitant tout contact avec la partie encore humide.

"Cette opération terminée, il ne reste plus qu'à réunir tous les œufs dans une boîte, où on les retrouvera un an après aussi frais que le premier jour.

"La dessiccation du silicate ne demande que 24 heures; la personne chargée de ce soin retrouve chaque jour les œufs préparés la veille secs et prêts à emmagasiner."

Pour ceux de nos lecteurs qui ignorent, dit-on que le silicate de potasse est un sel (corps solide) très blanc, résultant de l'acide silicique et d'une base. Il est donc extrait du silice, qui fait partie de tous les sols cultivés. On peut le trouver chez tous les pharmaciens et droguistes et se vend à un prix minime. Mais pour s'épargner la peine assez grande de faire dissoudre le silicate de potasse par un feu et des soins de quelques heures, il vaut mieux en acheter la solution toute préparée, pure à 30 degrés.

Qu'on note bien ceci: le silicate de potasse doit si bien conserver les œufs en fermant hermétiquement les pores de la coque, — sans cependant, comme l'eau de chaux, s'infiltrer dans l'albumine et même le jaune, — qu'ils pourront être mangés à la coque même au bout d'un an ou deux. C'est donc un résultat complet.

Il est donc impossible d'employer un procédé plus pratique et en même temps plus économique, la valeur du silicate de potasse étant si minime.

Une bonne conservation des œufs, — et nous croyons que le silicate de potasse remplit parfaitement ce but, — a une importance extrême, car cette conservation intéresse non-seulement les ménages agricoles, mais encore les établissements de pensionnat (collèges, couvents), les maîtres d'hôtel, restaurateurs, etc; en un mot... tout le monde.

\*\* Il ne faut aller dans le monde que pour s'occuper des autres, quand on veut s'occuper que de soi qu'on s'enferme seul dans sa mai-on.

**COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE CONTRE LE FEU**

*Des comtés de Stanstead et Sherbrooke.*

Les membres de la compagnie ci-haut sont par les présentes notifiés que les taux d'impositions suivants ont été imposés sur les billets de dépôts en force aux dates ci-dessous mentionnées, savoir:

Sur tous les billets en force le 28 Septembre 1874	2 per ct.
" " " " 12 Décembre 1874	1-2 "
" " " " 28 Février 1875	1-2 "
" " " " 18 Mai "	1 "
" " " " 12 Août "	1 "

Total ... 6 per ct.

Les dites impositions formant six par cent sur le montant original des billets de dépôt (les endossements pour extinction étant réduits), doivent maintenant être payés au bureau de la compagnie, à Sherbrooke, ou à un agent de la compagnie dûment autorisé, le, ou avant le sixième jour de novembre prochain. Par ordre du Bureau.

A. G. WOODWARD,  
Secrétaire-Trésorier.

Bureau de la Cie. d'Ass. Mut. }  
contre le feu de S & S. }  
Sherbrooke, 6 octobre-1875. }

**20,000 ARBRES FRUITIERS**

**D'ORNEMENTS A VENDRE CHEZ M. AUGUSTE DUPUIS A LA PÉPINIÈRE DU VILLAGE DES AULNAIES, A ST. ROCH DES AULNAIES, COMTE DE L'ISLET.**

*Arbres de choix et propres à notre climat.*

Catalogue fourni gratis sur demande.

**AGENTS DEMANDÉS, COMMISSION LIBÉRALE.**

30 Septembre 1875

**EMPLOI LUCRATIF.**—Les sous-signés offrent aux personnes actives, hommes ou femmes, jeunes gens ou jeunes filles,

**UN GENRE D'OCCUPATION**

qui paiera de \$4 à \$8 par jour, et qui peut être exercé d'une manière honorable dans la localité même où résident ceux qui désirent l'entreprendre. Des renseignements gratuits, ou des spécimens valant plusieurs piastres, seront envoyés à ceux qui voudraient se mettre à l'œuvre, et qui feront parvenir 50 cts. au sousigné

J. LATHAM & CO,  
419 Washington St., BOSTON Mass.

P. O. Boîte 2154