

vert consommé immédiatement après la récolte; la dureté qui résulte d'une maturité avancée disparaît donc devant l'effet qui vient d'être décrit; il reste au profit de ce procédé l'avantage d'une valeur nutritive plus élevée.

"L'expérience ayant définitivement consacré la possibilité de conserver le blé-d'inde vert en hiver, l'utilité de son emploi est considérablement augmentée par cette condition de maturité. La manutention que nécessitent ces procédés de conservation constitue, d'ailleurs, une dépense insignifiante et qui ne saurait en infirmer les avantages; mais sa valeur économique dépend surtout du haut rendement des récoltes, et ces résultats ne s'obtiennent que dans des terres profondes et bien fumées.

"J'ai cultivé le blé-d'inde géant dans toutes les terres, et j'ai toujours obtenu des récoltes relativement importantes dans les années favorables; mais, dans les années sèches, j'ai eu quelquefois à regretter d'avoir trop espéré de certains sols. Je crois donc que le seul moyen d'avoir une ressource fourragère d'un rendement régulier sera de ne s'adresser qu'à des terres capables de supporter un été sec.

Choses et autres.

Emploi du blé germé pour la production du pain.—Le temps pluvieux qui a régné pendant la moisson des céréales, a donné de l'actualité à la note suivante, qui est relative à un procédé permettant d'utiliser le blé ayant germé par suite d'un séjour prolongé dans l'humidité. Nous l'emprunions au *Bon cultivateur*, de l'année 1861.

Convenablement traité, le blé germé peut servir à la confection du pain; il faut, pour cela, ou prolonger la fermentation panaière, ou augmenter la proportion du levain, ou forcer la dose de sel.

Nous laisserons de côté les deux premiers procédés, dont le but paraît être d'éliminer le gluten soluble au moyen d'une prompt fermentation et de permettre au gluten insoluble de reprendre son efficacité; et quant au troisième procédé, nous dirons que l'emploi du sel a non-seulement la sanction d'une pratique séculaire, mais encore celle de la théorie.

De nombreuses expériences ont appris qu'il suffit d'une once de sel pour convertir en bon pain trois livres de farine de seigle germé qui, sans cette addition, n'aurait donné rien de bon.

De plus, elles ont appris que du pain salé offre, sur le pain ordinaire, cet avantage de résister énergiquement à la moisissure.

Augmenter la salure de la pâte à pain, prendre en tout environ quatre onces de sel pour douze livres de farine, voilà le procédé à suivre pour faire du pain avec du blé germé.

A ceux qui demanderaient pourquoi le sel améliore jusqu'à ce point le blé avarié par la germination, nous donnons les explications suivantes d'un professeur de chimie, M. J. Nicklès :

"Les principes qu'il s'agit de considérer dans un grain de blé sont l'amidon ou le gluten. Ils ne se dissolvent dans l'eau froide ni l'un ni l'autre, mais ils deviennent solubles pendant la germination. Alors l'amidon change de nature : ses graines disparaissent et se transforment en *dextrine*, espèce de gomme très usitée aujourd'hui et fort soluble dans l'eau. Alors aussi, le gluten se ramollit, perd son élasticité, et avec elle, la qualité requise pour faire du pain. Au lieu de se boursoufler dans le four et d'y acquérir la porosité recherchée, la pâte reste à l'état compact, s'aplatit et donne lieu à un pain lourd, massif, indigeste, que repousse les estomacs les plus complaisants.

"Tout cela, parce que le gluten est devenu, en tout ou en partie, soluble dans l'eau; ce qui conduit à penser que si, par un moyen quelconque, on pouvait lui rendre son insolubilité première, peut-être aussi reprendrait-il l'élasticité qu'il a perdue pendant la germination. Or, c'est précisément ce qui arrive en présence de l'eau salée : le sel précipite le gluten soluble et lui rend sa consistance première; propriété certainement fort heureuse et qui sera utilisée par tout cultivateur dont le blé a germé prématurément."

Billets de banque contrefaits.—Il y a une rumeur qui circule allant à dire qu'un certain nombre de billets de \$5 de la Banque British North America, de l'émission de 1877, sont de nouveau en circulation. Les billets contrefaits sont datés du 1er juillet et imitent parfaitement les billets véritables, mais on doit se rappeler qu'il n'y a pas eu de billets émis à cette date et que de plus la banque a retiré de la circulation tous ses billets de l'émission de 1877, de sorte que tous ceux qui portent la date de cette année sont contrefaits. Le gouvernement fédéral alarmé de la grande circulation de ces faux billets a décidé de poursuivre un nommé Johnson qui en a fait circuler.

Exportation des pommes pour Liverpool et Londres, en Angleterre.—La semaine dernière pas moins de 35,000 barils de pommes, venant de la province d'Ontario et du district de Montréal, ont été chargés à bord des steamers *Pomeranian* et *Circassian*, de la ligne Allan. La récolte des pommes a été tellement abondante cette année qu'un commerçant d'Ontario s'est porté garant que le coût des quarts servant à l'emballage était plus élevé que celui des fruits qu'on y mettait. Ces pommes sont toutes consignées à des marchands de Liverpool, et Londres.

RECETTES

Les poux de mouton

Le remède le plus simple et le plus généralement employé, c'est le jus de tabac.

Pour obtenir le jus de tabac, on prend du tabac en feuille, une livre, et on le fait lentement bouillir pendant pendant plusieurs heures dans une peinte d'eau. On verse sur le tabac de l'eau bouillante; puis on place le pot sur le poêle et on le laisse là, pendant 24 heures, plutôt infuser que bouillir; ensuite on le presse entre les mains pour en exprimer tout le liquide. On remet le tabac dans le même vase. On verse dessus une chopine d'eau chaude; on le fait de nouveau bouillir, puis on le presse encore une fois. De ces deux opérations on obtient une pinte de jus. On met ce jus dans une bouteille que l'on ferme avec un bouchon de liège traversé par un tuyau de plume qui ne laisse sortir de liquide que par un très petit filet. Dès qu'on s'aperçoit qu'un mouton se frotte et cherche à se gratter, on le prend, et le tenant par la tête entre ses jambes, on entrouvre la laine et on répand du jus dans les endroits où on le juge nécessaire.

Moyen facile d'enlever les taches de graisse sur la soie

On gratte d'abord, à l'aide d'un coupe-papier, toute la graisse qu'il peut y avoir sur l'étoffe, en ayant soin d'appuyer fort. Cela fait, on étend l'étoffe sur une planche, et on en couvre la tache d'une couche de craie bien pulvérisée; puis on met sur cette craie un morceau de papier buvard que l'on repasse avec un fer bien chaud. Toute la graisse qui forme encore la tache fondra et la craie l'absorbera. Il est bien rare qu'on doive renouveler cette opération, à moins qu'elle n'ait été mal faite la première fois.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1888--Arrangement pour la saison d'hiver--1889.

Le et après lundi, 26 novembre 1888, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.35
Pour Lévis.....	9.50
Pour Halifax et St-Jean.....	10.38
Pour Lévis.....	15.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	15.50
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.32

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 23 novembre 1888.