mense de nourriture; le navet ne le cède donc sous aucun point avantageux aux autres plantes sarclees, et il faut bien qu'il en soit ainsi pour qu'il soit devenu en Angleterre la plante de predilection, celle qui occupe un sixième environ des terres labources.

Après une culture de navet, la récolte des céréales, du blé surtout est plus abondante dans la plupart des terrains parceque le terrain est mieux fumé, plus net et plus amoubli.

Pour réussir dans la culture du navet, il faut du travail et de la vigilance; et peut-être qu'on attendrait moins souvent les gens se plaindre de leur manque de succès, s'ils possédaient une connaissance pratique de sa culture, et lui donnaient ces soins judicieux qu'exige notre climat.

Presque tous les terrains peuvent produire des navets, les plus convenables cependant sont ceux qui sont légers, peu compactes, un peu froids sans être humides et d'une certaine profondeur. Les prairies naturelles retournées rapportent assez souvent des navets d'une grosseur prodigieuse. Dans des terres fortes, argileuses, compactes nous avons retiré de fortes récoltes de beaux navets, quoique ces terres soient peu propres à leur culture.

De bonne heure l'automne on étend sur le terrain destiné à recevoir des navets, une épaisse couche de fumier, et on le laboure profondément, quelquefois on en donne un second surtout dans les terres fortes; à la fin de mai, on laboure sur le travers les anciens sillons, on le herse et on y passe le rou-'eau jusqu'à ce qu'il soit émietté bien fin. Il est de la plus grande importance que le sol soit parfaitement émi. etté principalement dans notre pays, parcequ'à la saison où l'on sème la graine de navet, le soleil est devenu si puissant et les vents sont quelquefois si chauds et si asséchants que si on n'a la précaution de herser et rouler le terrain tout aussitôt après l'avoir labouré ils feront sentir leurs effets jusqu'au fond du sillon.

Il est un fait bien constaté et admis que tous les sols ont la propriété d'absorber et retenir plus ou moins une certaine quantité d'humidité, et plus la terre est ûnie, pulvérisée et émiettée, plus elle absorbe et retient l'humidité.

Si l'on prépare ainsi le terrain trois dant durcir la pâte; a ou quaire semaines avant de l'ensemencer, les graines des mauvaises therbes auront le temps de lever et de sain et agréable au goût.

pousser, et on pourra les détruire au moment de semer ses navets.

De tous les engrais artificiels qui conviennent le mieux aux navets, les os, les superphosphates de chaux et le guano sont en première ligne. Le principal avantage de leur application, est qu'ils possèdent sous une forme facilement soluble, presque tous les constituants dont la plante a besoin, et la font croître si rapidement que les altises (mouches) ne peuvent plus l'attaquer. Les terrains et les saisons varient tellement dans ce pays qu'il est très difficile de dire quel est le meilleur temps de semer.

Dans les terres franches peut-être que le temps le plus convenable est du 15 au 22 de juin, et dans les terres légères du 22 au 29 du même mois. La température fera varier également la quantité de graines qu'il faudra semer par arpent. Dans un temps hunide et dans un sol sablonneux, 2 livres suffirent, tandis que dans un temps ordinaire, (c'est-à dire ni trop sec, ni trop humide) et dans de la terre franche il faudra 3 livres et même plus par arpent.

La graine doit être recouverte de un pouce à un pouce et demi.

Il est préférable que les plantes lèvent serrées et drues, parce qu'elles poussent mieux que lorsqu'elles sont semées clair, et échappent par là aux ravages des altises.

Il est de beaucoup préférable de semer les navets sur les sillons, [sur les ades) parceque, non seulement la récolte donne an plus grand rendement, mais on a plus d'aise à détruire les mauvaises herbes.

La distance entre les sillons doit être de 26 à 30 pouces, et le plant doit être éclairei de 12 à 15 pouces.

Lorsque la graine a une belle lovée, le grand secret du succès consiste à gravouiller souvent le terrain lorsqu'il est sec, et à détruire parfaitement les mauvaises herbes aussitôt qu'il s'en montre.—Semaine Agricole.

Gâteaux St. Josoph.—Cassez deux douzaines d'œufs; ajoutez cinq tasses de sucre (ou cassonnade); deux tasses de beurre; un pot de lait à la crême; du sel à volonté; une cueiller à thé de soda; brassez bien le tout, et ajoutez de la fleur de blé au besoin, sans cependant durcir la pâte; aromatisez, et faites cuire en gâteaux promptement. Vous aurez alors un met tout à la fois sain et agréable au goût.

RECETTES.

Pour détruire ou chasser les maringouins d'un appartement quelconque. —Il suffit de faire brê'er dans une cueiller en for ou dans tout autre vase, gros comme un jaune d'œuf de camphre.

Voulez-vous protéger vos concom bres, melons, squaches, etc., des insoctes ravageurs? Prenez un quart de minot de fiente de poule, ajoutez-y un gallon et demi d'eau; laissez dissoudre pendant vingt quatre houres; prenez ensuite de ce jus, telle quantité que vous voudrez; joignez-y autant d'eau et arrosez.

Moyen de guérir la surdité. — Coux qui sont affectés de la surdité, trouveront un grand soulagement, s'ils se donnent le trouble, de faire pénétrer dans l'oreille, pendant quelques jours de suite, deux à trois gouttes d'huile d'amendes amères. Ce remède dégage le tympan des matières étrangères qui y adhèrent et le rétablit dans son état normal.

Qualités de la soupe.—Voici ce que dit à ce sujet le Food Journal de Londres: "Au point de vue physiologique la soupe est d'une grande valeur pour ceux qui prennent leur repas à la hâte et qui sont obligés de partir au sortir de la table, vu qu'elle permet à l'estomac épuisé de jouir d'un cortain repos avant la disgestion d'aliments plus substantiels, soit le bœuf ou le mouton et parceque le repos est aussi nécessaire avant la digestion de l'aliment solide qu'après.

Qu'un marchand ou un avocat affamé et fatigué se jette hardiment sur un rosbeef: quel en sora le résultat? C'est que la défaite sera aussi précipitée que l'attaque. Lorsque le corps est épuisé l'estomac l'est aussi, et conséquemment il ne peut supporter le poids d'une masse de viande à demi mâchée; mais au contraire, s'il reçoit une légère assiettée de soupe, le corps ressentira bientôt les effets de cet aliment, et recouvrera ses forces.