

prix d'or, des Français, des Belges, des Allemands, etc., on ne tardera pas à voir s'oblitérer chez eux l'amour de tout ce qui leur est si cher aujourd'hui. Oui ! nous ne craignons pas de l'avancer, nous abricrons ces quêtes d'émigrants qu'on organise sur une si grande échelle et avec des dépenses si considérables ; cependant nous croyons avoir autant de patriotisme que qui que ce soit. Qu'on donne un nouvel élan à la colonisation de nos terres. Qu'on favorise la construction de chemins de fer, qu'on ouvre de nouvelles routes de colonisation ; qu'on favorise les manufactures et l'industrie pour tenir tête à l'agriculture ; qu'on améliore surtout cette dernière par de sages mesures ; notre état de prospérité parlera par lui-même, et alors vienne qui voudra, nous les accueillons avec joie. Mais qu'on n'aille pas organiser des habéleries officielles qui pourraient amener ici autant de déçus que les aventuriers en ont entraînés aux États-Unis.

-- *Le Naturaliste Canadien.*

LE MELON

Nous trouvons les lignes suivantes dans la "santé publique" du docteur E. Decaisne :

Parmi les légumes qu'on consomme le plus en ce moment à Paris, il faut placer en première ligne le melon ; et chacun sait l'abus qu'on est disposé à en faire pour ces chaleurs exceptionnelles. Il nous paraît donc utile d'en dire quelques mots aujourd'hui.

On distingue trois espèces de melons : les melons à écorce unie, les melons brodés et les melons cantalous, qui sont certainement les meilleurs. Le melon est avec raison fort recherché pendant la saison chaude, il rafraîchit et apaise la soif, mais il ne faut pas oublier qu'il est éminemment indigeste, et que les estomacs délicats doivent s'en défier. Je connais plusieurs personnes qui, toutes les fois qu'elles mangent du melon, éprouvent tous les symptômes d'un véritable empoisonnement. Ce qu'il y a de certain c'est que, mangé avec excès, il peut donner des coliques et de la diarrhée et quelquefois même des attaques de choléra. Ce n'est pas de nos jours seulement qu'on a signalé les accidents que peut causer le melon mangé avec excès.

Les historiens rapportent qu'il a causé la mort de quatre empereurs. Paul II, pape, mourut aussi d'une indigestion de melon. Clément VII en mangeait avec avidité pendant la maladie dont il mourut.

Simon Pauli rapporte qu'un médecin regardait les accidents causés par l'usage excessif de melon, comme si graves, qu'il fit construire une maison avec l'argent qu'il avait gagné dans sa profession, il fit écrire en lettres d'or au-dessus de la porte :

Le concombre et le melon
M'ont fait bâtir cette maison

Quoiqu'il en soit, en tout et admettant qu'il y ait dans ces récits peut-être un peu d'exagération, il est certain que les accidents causés par l'usage du melon, dans certaines conditions ne peuvent pas être mis en doute, et le lecteur nous permettra de lui donner les conseils suivants basés sur l'expérience :

Pour être bon, il faut qu'un melon soit lourd, qu'il donne un parfum agréable, et que sa queue, encore verte, ait un goût amer prononcé et qu'en le pressant sur tous les points on ne puisse y enfoncer le doigt. Certaines personnes croient pouvoir juger de la qualité d'un melon par la coloration, mais rien n'est plus trompeur.

Pour rendre la digestion du melon plus facile, il faut le manger avec du poivre et du sel, l'arroser de bon vin vieux et le servir au commencement du repas. Quelques gourmets le mangent quelquefois à la glace, c'est là un raffinement contre lequel l'hygiène doit s'élever et qui peut causer de graves accidents.

Encore un mot. Nous avons vu cette semaine, chez plusieurs marchands, des melons dont la maturation nous a paru très-avancée ; il y a là un danger pour la santé publique, et nous nous permettons de rappeler aux inspecteurs des marchés que les règlements leur imposent le devoir de les faire disparaître.

LAMPE INEXTINGUIBLE.

Les cercles maritimes s'occupent beaucoup, à l'heure qu'il est, de l'invention toute récente d'une lampe inextinguible et s'allumant d'elle-même, laquelle, vraisemblablement, devra être d'une grande valeur dans une foule de circonstances. Ses propriétés consistent en ce qu'elle s'allume seule, que sa flamme ne peut être éteinte ni par l'eau ni par aucun autre moyen, et qu'elle peut mettre le feu aux objets ; en même temps sa lumière est extrêmement brillante et dure longtemps. Cette nouvelle lampe qui peut servir de signal d'alarme sur mer, consiste en un vase cylindrique de fer blanc, avec une pointe en forme de cône, et pourvu, en dessous d'un tube de six pouces de longueur. Le vase doit être entièrement rempli de more aux le phosphate de calcium, et le tube sondé de façon que l'air n'y puisse pénétrer. La préparation peut ainsi se conserver des années sans aucune altération. Quand on veut se servir de la lampe, on coupe de la pointe du cône, et on pratique une ouverture au bout du tube, puis on fixe la lampe sur un morceau de bois et on le jette à l'eau. Le liquide, pénétrant par l'extrémité inférieure du tube, vient en contact avec le phosphate de calcium, et de sa décomposition il se forme un gaz hydro-

gène phosphorique se produit en grande quantité et qui, se dégaugeant par l'ouverture du tube conique, s'enflamme et brûle au contact de l'air atmosphérique.

Dernièrement on expérimenta ce nouveau mode de signal sur un steamer, en jetant la lampe par-dessus bord et en la traînant à quelque distance de la poupe au moyen d'une corde. Aussitôt que la lampe atteignit les ondes, une flamme brillante jaillit de l'ouverture, et quoiqu'elle fût continuellement plongée dans l'eau par le mouvement du navire, la lumière ne s'éteignit point, même lorsque la lampe disparaissait sous les flots. Au bout de quelque temps on coupa la corde, et la lampe, flottant à l'arrière, resta visible jusqu'à une grande distance, à cause de la lumière qu'elle répandait autour d'elle.

Durant l'année finissant en février 1872, six maisons commerciales de la Puissance seule, savoir : Avery, Brown et Cie., d'Halifax T. B. Barker et Sons et Hamington Frères, de St. Jean ; Evans, Mercer et Cie et Lyman Clare et Cie., de Montréal, et Northrop et Lyman de Newcastle, Ont., ont acheté l'énorme quantité de quarante neuf mille quatre cents bouteilles du Syrop Composé d'Hyppophosphites de Fellows.

St. Hyacinthe, 2 septembre.

On commence à pouvoir circuler un peu plus librement sur notre marché, le samedi. Depuis trois à quatre semaines les acheteurs étaient arrêtés à chaque pas par des groupes discutant sur la politique et les élections, et abaissant tour-à-tour jusqu'à terre ou élevant jusqu'aux nues l'un ou l'autre des candidats. Souvent les vendeurs en oublièrent leur marchandise. Aujourd'hui tout est à peu près rentré dans le calme et on parle plutôt de choux et de melons que de rouges et de bleus.

La pluie presque continue que nous avons eue vendredi et samedi a mis les chemins dans un très-mauvais état, et a fait qu'il y avait peu de monde sur notre marché samedi. Ce temps plus vieux nuit aussi beaucoup aux travaux de la moisson, et a dû causer des dommages sérieux dans plusieurs localités. On nous a assuré qu'en certains endroits le blé germaît sur pied.

Les viandes ont subi une hausse légère, sans doute parce que peu de cultivateurs en avaient apporté. Bœuf par 100 livres \$7.00 ; do par livre 8 à 17c ; pour frais 8 à 9c ; lard salé 10c ; mouton par quartier 40 à 60c.

Volailles—Oies le couple \$1.00 : poules 50c ; poulets 30c ; tourtes la douzaine \$1.00.

Le beurre était rare et sur l'après-midi il n'y en avait plus. On le vendait de 17 à 20c. Les œufs valaient 18c la douzaine et les patates 50c le minot.

Les pommes commencent à arriver ;