

Chimiquement, le jaune ne diffère du blanc que par une grande quantité d'huile qu'il contient, et par de la matière colorante jaune et rouge analogue à celle de la bile. Cette circonstance a fait considérer le jaune d'œuf comme une véritable émulsion semblable à celle qu'on fait avec des végétaux.

Sa substance, en effet, se compose d'eau, d'albumine et d'huile, à part, bien entendu, des éléments chimiques tels que le soufre, le phosphore, le chlore, la soude, la potasse, la magnésie, etc., qui se rencontrent aussi dans le blanc. Quoiqu'il en soit, on ne saurait considérer, dans la pratique, le jaune d'œuf comme l'analogue d'une émulsion d'amandes, car l'émulsion rafraîchit, comme toutes les boissons antiphlogistiques, et creuse l'estomac, tandis que le jaune d'œuf nourrit, restaure et stimule. Ainsi, le jaune de l'œuf n'est pas plus une émulsion que le blanc n'est de la fibrine ou de la chair.

Le jaune d'œuf, étalé sur un linge, empêche celui-ci, mais ne le tache pas, comme l'huile d'amandes, par exemple. Quoiqu'il en soit, il est d'observation que le jaune nourrit plus que le blanc; et, puisqu'il contient beaucoup d'huile, il peut être donné aux personnes maigres comme un moyen propre à les faire engraisser. Les noix produisent cet effet chez les gallinacées, à cause de leur huile.

Nous avons trouvé fort utile le jaune d'œuf appliqué comme une sorte de cataplasme, la nuit, sur des furoncles ou cicous douloureux qui viennent à la face ou ailleurs.

Emploi des os.—Leur grande valeur

Nous l'avons déjà dit et nous ne cesserons de le répéter: les cultivateurs laissent souvent perdre les os provenant des animaux qui servent à l'alimentation; ils pourraient cependant facilement transformer ces os en agents immédiatement fertilisants d'une puissance considérable. Un grand nombre de fermiers les emploient depuis longtemps; mais il est bon de rappeler un des procédés les plus simples et les plus économiques mis en usage jusqu'aujourd'hui. On place dans un baquet ou dans une auge les os concassés en aussi petits morceaux qu'il est possible. On jette dessus environ un tiers de leur poids d'eau bouillante, et, après avoir bien mélangé la masse, on ajoute de l'acide sulfurique dans la proportion du poids des os. On remue le mélange et on le laisse reposer pendant quelques semaines avant de s'en servir. On sait que l'engrais d'os peut être mélangé avec de la tourbe sèche, ou terreau, de la sciure de bois, etc.; isolé ou ainsi mélangé, il possède une puissance énergique pour activer la végétation.

Petite Chronique

Encore les canadiens aux Etats-Unis.—M. Ferd. Gagnon, correspondant régulier à l'*Opinion Publique*, résidant actuellement aux Etats, fait les réflexions suivantes au sujet de l'émigration canadienne qui devient de plus en plus alarmante:

«Heureusement pour les Etats-Unis qu'il arrive tous les jours des flots d'émigrants pour aider à payer ses dépenses. Le printemps dernier c'est le Canada, ou pour être plus vrai, la seule province de Québec qui a fourni le plus grand nombre d'émigrants. Depuis trois semaines chaque convoi arrivant à Boston, à Worcester ou à Springfield est rempli de nos compatriotes. C'est par centaines qu'il faut les compter. Ils nous arrivent par le Grand-Tronc, le Vermont-Central ou le Passumpsic à Boston et à Worcester, par le Connecticut River Railroad à Springfield. Nous pouvons connaître l'état de l'émigration canadienne à ces trois postes; mais combien d'autres s'arrêtent aux postes intermédiaires ou qui, à la jonction de Rutland, prennent la route de l'Etat de New-York. Quand donc s'arrêtera ce flot incessant dont le reflux est à peine perceptible?

«Ce qui est déplorable, c'est la démence de certains cultivateurs qui laissent des terres fertiles et qui s'acheminent vers les Etats-Unis.

Pauvres gens qui croyez faire fortune aux Etats-Unis avec la sueur, le sang, l'âme de vos enfants;—trop tard vous gémirez de votre cupidité, et lorsque vous jetterez avec douleur vos regards vers la patrie pour y retourner, des liens de famille vous enchaîneront sur la terre étrangère. Pourquoi, gens de

tous métiers, vous précipitez-vous pêle-mêle chez les Américains?—La gêne est générale, l'ouvrage manque en plusieurs endroits. Déjà les Canadiens se nuisent par leur trop grand nombre—restez donc au pays où les prix égalent presque ceux des Etats-Unis, où l'argent n'est pas en baisse. Il n'y a pas plus de deshonneur à servir vos compatriotes qu'à servir l'étranger, le travail est honorable partout, et, aujourd'hui, il est aussi bien rémunéré chez vous qu'aux Etats-Unis.

«En face de cette triste émigration, en voyant tant de bras qui s'en vont, tant de vie nationale qui s'échappe à la frontière, n'y aura-t-il pas une réaction quelque part, et le dévouement ne se fera-t-il pas jour dans les cœurs!!!

«Cette plaie de l'émigration, c'est notre plaie à tous, c'est notre force nationale qui s'en va...»

Les millions d'acres des Terres d'Iowa et de Nebraska.—M. Geo. S. Harris, Commissaire des Terres de Burlington, Iowa, désire connaître de chaque applicant, le journal dans lequel il a puisé ses renseignements. M. Harris voudrait-il par là offrir une prime au journaliste canadien qui aurait le plus favorisé l'expatriation de ses compatriotes vers cette vallée..... de larmes? Dans ce cas, nous serons heureux de faire connaître plus tard à nos lecteurs le nom du journaliste canadien qui aura mérité cette précieuse considération!!!

Louis Narcisse Gauvreau, écr., de l'Isle-Verte, membre du Conseil Agricole

Nous apprenons la nomination de Louis Narcisse Gauvreau, écr., Notaire de l'Isle-Verte, comme membre du Conseil Agricole de la Province de Québec. Ce Monsieur est depuis plusieurs années Secrétaire-Trésorier de la Société d'Agriculture du Comté de Témiscouata.

L'agriculture au Nouveau-Brunswick

Depuis quelques mois nous avons reçu plusieurs demandes d'abonnements à la *Gazette des Campagnes* du Nouveau-Brunswick, surtout du comté de Kent. Nous apprenons avec plaisir qu'une nouvelle société d'agriculture doit se former dans cette localité, et qu'elle se propose de souscrire à notre journal agricole pour autant d'abonnements qu'il y aura de membres. Nous félicitons le vénérable Curé qui est à la tête de ce mouvement agricole.

Patates "Garnet Chili"

Un de nos lecteurs, M. Gaboury, Secrétaire de la Compagnie des Remorqueurs de Saint-Laurent, Quai St. André à Québec, nous informe qu'il peut disposer d'une petite quantité de patates "Garnet Chili", très-saines, à trois *chelins* le minot, livrable à Québec.

RECETTES

Erysipèle; efficacité et mode d'emploi du collodion

A propos de l'érysipèle que l'on observe si souvent dans les services hospitaliers des grandes villes, M. le professeur Broca nous a de nouveau recommandé un traitement qui, bien souvent, lui a permis d'arrêter la marche envahissante de cette affection. Ce moyen, simple et d'une application facile, consiste en l'application sur la peau d'une couche de collodion au-dessus de la partie malade. Le collodion doit être étendu sur les limites de l'érysipèle, et sur la peau saine: la bande doit avoir 2½ pouces à 3 pouces de largeur; elle doit fermer une ceinte continue, une cravate qui sépare la partie atteinte du reste de la surface cutanée.

Une compression circulaire douce est ainsi exercée: il faut examiner la couche de collodion une ou deux fois par jour, et bien réparer les fissures qui s'y seraient produites; il est nécessaire d'user de collodion médicinal pur sans aucune addition d'huile.