

ŒUF REMARQUABLE.— M. Martin Connolly, de Lennoxville, nous informe qu'une de ses poules a pondu un œuf qui a six pouces et un quart de circonférence sur la largeur et sept pouces et un quart sur la longueur. Il nous assure que cet œuf de poule ne contient pas un canard.

Boisson rafraîchissante et à bon marché.

Pendant les grands travaux de la moisson, on ne saurait trop recommander aux travailleurs d'éviter avec soin de boire de l'eau seulement. Sans doute, un peu de vinaigre ou quelques gouttes d'acide sulfurique suffisent pour ôter à ce liquide sa crudité. Mais si l'on voulait faire une boisson rafraîchissante et à bon marché, voici une recette dont on pourrait se servir avec avantage.

Pour 50 gallons d'eau, on met 12 livres de mélasse, un demi quarteron de fleur de sureau, 1 once de houblon, une demi livre de baies de Genièvre et trois chopines de vinaigre ou d'alcool. On mélange à froid, dans une tonne, après avoir auparavant délayé la mélasse, ou laisse infuser 48 heures sans boucher, on a seulement soin de remuer une ou deux fois, on peut ensuite mettre en bouteilles pour boire huit jours après. Il faut alors bien boucher les bouteilles et les laisser debout. Si la boisson reste dans le tonneau, on bouche également, et qui ze jours après, on peut tirer au moyen d'un robinet.

Boisson fermentée.

Les habitants de la campagne, privées de toute liqueur fermentée, dans la saison des grandes chaleurs, contractent des maladies, en buvant des eaux malsaines ou corrompues. Il serait facile d'éviter cet inconvénient, si l'on mélangeait avec l'eau quelques gouttes de vinaigre on se procurerait ainsi une boisson saine rafraîchissante, et très propre à prévenir les maladies qui sont souvent la suite des travaux pénibles exécutés pendant la saison des grandes chaleurs. Mais comme les ouvriers préfèrent, en général, les liqueurs fermentées, lors même qu'elles ne sont pas fort spiritueuses, nous allons donner ici le procédé d'une espèce de boisson très saine, et qui peut être confectionnée dans les ménages les moins fortunés.

Pour obtenir un tonneau de 35 gallons, prenez 5 livres de pâte de pain blanc au moment où il va être enfourné, délayez-la avec 2 à 2½ gallons d'eau, mêlez y 5½ lbs. de mélasse, versez ce mélange dans le tonneau qui doit contenir la boisson, et achevez de le remplir d'eau; ajustez y légèrement un bondon. On tient cette liqueur dans un lieu qui ne soit pas trop frais, afin de faciliter la fermentation; au bout de trois semaines, la liqueur sera claire et bonne à boire.

Si l'on veut lui communiquer la saveur de la bière, on ajoutera dans le tonneau, une infusion de houblon préparée avec une livre et demi de fleurs de cette plante, jetées dans une cruche où l'on verse de l'eau bouillante, et qu'on laisse dans cet état, après l'avoir bien bouchée. On passe ensuite cette infusion à travers une serviette, avant de la verser dans le tonneau.

LES FOINS.

Voilà la saison de nouveaux travaux arrivée. C'est l'époque la plus importante pour le cultivateur, puisque c'est lorsqu'il engrange les produits de sa ferme qu'il trouve la récompense et le prix de ses fatigues. C'est le foin qui vient en premier lieu, et il doit lui donner toute son attention s'il veut recueillir un aliment de première qualité pour ses animaux, et un article qu'il pourra vendre avec avantage et profit.

D'après les différents rapports que nous recevons de la campagne, les prairies sont belles généralement, cette année, et il y aura abondance de foin, si le ciel se montre propice et si les bras ne font pas défaut. Nous faisons cette dernière remarque parce que nous avons entendu dire à plusieurs qu'ils ne savent pas trop comment ils feront tous les travaux de la moisson. Nous avons occasion, hier, de converser avec un homme respectable, un riche cultivateur des Cantons de l'Est, et il nous disait qu'il venait d'engager deux hommes, les deux frères dont l'un encore jeune, à raison de \$60. 00 par mois avec la nourriture.

Nous pensons que sur les terrains ordinaires, où il est possible de travailler avec une machine à faucher, les cultivateurs ne devraient pas hésiter à s'en procurer. Un de ces instruments leur aura bientôt gagné le salaire excessif qu'autrement ils seraient obligés de payer à une couple d'engagés. Ils trouveront un bon choix de ces machines en différents endroits de notre ville et surtout chez M.M. O. Chalifoux et L. N. Bévin.

Si un seul cultivateur ne se croit pas assez fort pour acheter à lui seul, une faucheuse que deux voi-
ins ou

plus s'unissent, et prennent le moyen de se procurer cet instrument agricole devenu indispensable pour la plupart des fermiers. En trois à quatre jours de beau temps, un homme fait, avec cette machine améliorée, mettre tout le produit de sa prairie en sûreté, et colt dans un bon état.

SUBDIVISION ET CLOTURAGE DES FERMES

Le clôturage, après les instrumens et les constructions convenables, est, dans la plupart des localités, indispensable à la régie profitable des terres arables. Dans toutes les fermes où il y a du bétail et des moutons, l'aisance la sécurité et la commodité que procurent de bonnes clôtures au propriétaire et aux animaux, sont trop manifestes pour exiger une notice particulière.

La situation des clôtures sur une ferme dépend d'une grande variété de circonstances; tel que l'étendue de la ferme, les inégalités de la surface, la nature du sol, et le système de culture à suivre.

Les fermes dans le Bas-Canada sont généralement d'une figure oblongue et uniforme, ont rarement moins d'un mille en profondeur, ni plus de 200 verges, largeur. Sur les fermes de cent arpents, les fermiers canadiens en ont presque invariablement divisés les parties cultivées de chaque par une clôture au milieu d'une extrémité à l'autre, donnant à chaque division une largeur d'environ un arpent et demi; le chemin de communication entre les différentes parties de la ferme et du pâturage se trouve le long de cette clôture de division. Le premier changement, quant au clôturage que je proposerais, serait, dans tous les cas où les terres n'excèdent pas 4 ou même 5 arpens de largeur, de reculer la clôture du milieu à l'un ou l'autre des bords et d'y enclore sur l'un des côtés de chaque terre le chemin de communication aux différents champs et terrains incultes, s'il y en a.

L'assolement qu'on adopte doit servir de règle pour diviser une terre en champs. Une ferme d'un sol supérieur, ou même d'une qualité médiocre, peut se diviser en six champs de grandeur à peu près égale, si les circonstances permettent de le faire avantageusement, mais dans les fermes où les terres ne sont pas de la même qualité, et où s'en trouve des parties impropres à la culture, il serait à propos de séparer chaque qualité; on doit surtout enclore toutes les parties inaptées à la culture, et qui ne sont pas susceptibles d'une amélioration profitable, si elles sont d'une étendue suffisante pour en mériter la peine. Si, en divisant régulièrement la