

propres enfants. Voilà les liens sacrés du mariage anéantis.

Extinction de travail, extinction de vertu, telles sont ainsi les conséquences rigoureuses du principe de la communauté.

Ces théories flattent les passions de l'homme paresseux et immémorial; ce qui explique le sang répandu à certaines époques malheureuses et trop récemment encore, pour les faire prévaloir. Du reste le désir réel d'une communauté autre que la famille, est absolument étranger à notre cœur, tandis que le sentiment opposé, l'esprit de propriété, se révèle en nous dès le bas âge.

Avec quelle ardeur s'exercent nos petits bras dans ce carré de jardin qui nous est concédé par un père intelligent! Ailleurs le travail serait fastidieux; sur ce carré que l'idée de la propriété nous rend cher, nous ne sentons pas la fatigue; et quelle joie, si nos soins aboutissent à la production d'une fleur, d'un légume, d'un fruit!

A tout âge nous aimons de même le produit de nos peines; nous l'aimons d'avance, comme la mère chérit l'enfant qu'au prix de bien des souffrances elle prépare à la vie. Ainsi le travail agricole, cette nécessité pénible que Dieu a imposée au genre humain, devient, par un merveilleux adoucissement de la Providence, un plaisir, un bienfait. En effet ce labeur fort dur en apparence n'est il pas celui que le sentiment de la propriété stimule le plus et récompense le mieux? Le cultivateur affectionne d'un amour de père l'arbre qu'il plante, le blé qu'il sème, l'animal qu'il nourrit. Il attribue au champ où ses sueurs se répandent une vertu particulière. Il trouve une saveur plus douce au fruit de son verger, au pain de sa récolte, au raisin de sa vendange. Comme un charme magique, ces jouissances le fixent au sol le plus infertile. Plus il éprouve de fatigue et de peine, plus il semble s'y attacher. Par suite de cette affection, le succès d'un premier travail encourage à de nouveaux efforts. Bientôt les marais sont desséchés; les bruyères disparaissent; les pentes abruptes sont disposées en terrasses; l'eau de la cascade féconde les coteaux voisins. Suivant l'expression de Virgile, *un travail opiniâtre surmonte tout*, et l'agriculture prospère où l'on n'aurait jamais cru qu'elle pût s'établir.

Le sentiment de la propriété est donc, comme le dit Hésiode, *dans les racines du monde*. Il est inhérent à la nature humaine; son action est aussi nécessaire à l'agriculture que l'huile à une lampe allumée.— *Principes de l'agriculture par M. Louis Gossin.*

#### Choses et autres.

*Une bonne récolte de sucre.*—Un cultivateur de St Roch des Aulnaises, a obtenu 400 livres de sucre de 90 érables. L'année dernière il avait réalisé 500 livres avec le même nombre d'arbres. Deux de ces érables ont donné 23 gallons d'eau en une seule journée.

Nous serions bien surpris si ce cultivateur n'accorde pas autant de soins à son érablière qu'à la culture de ses champs, de son jardin et de son verger. C'est un exemple entre mille, que le bon entretien de nos arbres donne autant de profit que celui qu'on accorde aux autres cultures.

Grâce à l'initiative de M. Auguste Dupuis, la Société d'horticulture du comté de l'Islet accorde des prix pour le bon entretien de nos arbres forestiers, et ce que nous citons plus haut est un des résultats obtenus par cet encouragement offert par la Société d'horticulture qui tient à honneur non seule-

ment d'encourager la culture des arbres fruitiers, mais aussi le bon entretien de nos forêts. La société d'agriculture du comté de l'Islet accorde aussi plusieurs prix pour la plus grande quantité de sucre d'éralbe récoltée et sa meilleure qualité.

*Profit que l'on peut obtenir des poules en leur donnant une abondante nourriture et en les tenant dans un poulailler convenable.*—Si de cent poules vous pouvez obtenir en moyenne, chaque jour, un œuf par cinq poules, ou vingt œufs par jour, vous pouvez être satisfaits de ce résultat.

Vingt œufs par jour donnent 7,300 œufs ou 600 douzaines d'œufs par année, ce qui à 15 cts par douzaine vous permet de réaliser \$90 annuellement. Nous donnons plus bas un tableau de la ponte des poules, dû à l'expérience et à l'observation de ceux qui ont fait une spécialité de l'élevage des poules; il a été tenu compte des maladies qui peuvent survenir chez les poules.

Trois poules produiront un œuf chaque jour, soit trente douzaines par année, donnant, à 15 cts la douzaine, \$4.50 par année;

Six poules produiront le double, soit \$9 par année;

Douze poules produiront quatre œufs chaque jour, soit 120 douzaines par année, donnant à 15 cts la douzaine, \$18 par année;

Vingt-cinq poules produiront 8 œufs par jour, soit 240 douzaines par année, et à 15 cts la douzaine donneront \$36 par année;

Cinquante poules produiront 14 œufs par jour soit 425 douzaines par année, et à 15 cts la douzaine donneront \$63, 75 par année;

Cent poules produiront 20 œufs par jour, soit 600 douzaines par année, et à 15 cts la douzaine donneront \$90 par année;

Deux cents poules produiront 28 œufs par jour, soit 850 douzaines par année, et à 15 cts donneront \$127.50 par année;

Quatre cents poules produiront 32 œufs par jour, soit 970 douzaines par année, et à 15 cts la douzaine donneront \$145.50 par année.

#### RECETTES.

##### *Blanchissage à la chaux.*

Mettez un demi minot de chaux dans un baril, et faites dissoudre en versant dessus de l'eau chaude de manière à couvrir la chaux. La dissolution étant faite, ajoutez de suite deux livres de sulfate de zinc non purifiée et une livre de sel. Brassez le tout et ajoutez de l'eau froide. On donne à cette composition un liquide convenable pour qu'on puisse l'étendre facilement avec un pinceau.

##### *Fabrication de grosse bière.*

Pour quarante gallons de bière, vous ferez germer trois minots d'orge comme suit: Mettez les dans une cuve, vous y jeterez assez d'eau froide pour couvrir le grain, qui restera ainsi deux ou trois jours. Vous reconnaîtrez qu'il est suffisamment imbibé quand en en prenant dans votre main vous l'écraserez facilement, qu'il aura un goût sucré, et que l'eau sera rougeâtre. Vous le retirerez alors et le ferez germer, ayant soin de le brasser pour qu'il germe également jusqu'à ce qu'il ait poussé des germes environ sa longueur; moins long ne serait pas bon, car la bière serait amère et ne se conserverait pas, outre qu'elle serait moins forte. Vous pourrez ouvrir quelques grains et vous verrez qu'il y a encore une partie du germe à sortir. Quand le grain sera assez germé, vous le ferez sécher aussi vite que possible, en le brassant: ce qui fera tomber les germes. Quand il sera bien sec vous l'éventrerez pour qu'il soit bien net, c'est ce qu'on appelle le malt.

Pour faire la bière il faudra commencer par moudre ou bien écraser votre orge. Faut de moulin la mettre dans une cuve, jeter dessus 13 gallons d'eau bouillante que vous couvrirez pendant un demi heuro, ensuite vous brasserez ce mélange avec une petite palette. Quand le tout sera bien mêlé, vous le laisserez environ deux heures. Ensuite vous ferez couler dans une autre cuve toute l'eau de cette première, ayant soin de mettre devant le trou quelque chose pour empêcher le marc de couler avec la liqueur; quand l'orge sera essorée, vous rebouchez le trou et vous ajouterez de nouveau 13 gallons d'eau bouillante, comme la première fois. Vous brasserez bien le