

grossièrement faites, de la grandeur et de la hauteur voulues, couvertes avec une bonne toile cirée, et placées sur les buttes dans lesquelles ont été semés des graines de melon, tomate, et autres graines, peuvent être très avantageuses jusqu'à ce que le temps des gelées soit passé; on peut après cela enlever ces boîtes et les tenir en réserve pour l'année suivante.

Prenez du coton blanc, d'un tissu serré, étendez-le fortement sur un cadre pouvant convenir à la longueur et la largeur du coton que vous désirez cirer; prenez deux onces d'eau de chaux, quatre onces d'huile de lin, une once de blanc d'œufs séparément, deux onces de jaune d'œufs; mêlez l'eau de chaux et l'huile de lin que vous ferez chauffer à un feu léger. battez les œufs séparément puis ajoutez les à l'eau de chaux et l'huile de lin. Répandez ce mélange, au moyen d'un pinceau, sur votre toile ou coton, en ajoutant autant de couches qu'il en faudra pour la rendre imperméable à l'eau.

Par l'emploi de ce coton ciré on obtient les résultats suivants que l'on ne peut obtenir par l'usage des chassiss :

10. Le coût n'est que d'un quart de ce qu'il faudrait déboursor par l'usage des chassiss.

20. Les réparations à faire à ce genre de couverture sont facilement exécutées et peu coûteuses.

30. Ces couvertures sont légères; n'exigent pas d'arrosage. Quelque soit l'ardeur du soleil, les plants ne sont jamais abattus ou fanés, et leur végétation n'est point interrompue; leurs tiges ne cherchent pas à monter, ne s'étioilent pas, comme sous le verre, et cependant il y a abondance de lumière.

40. La chaleur qui s'échappe du fond de la couche est égale et tempérée, ce qui est d'un grand avantage pour les plants. La vapeur qui s'échappe du fumier et de la terre est condensée par l'air froid passant au dessus de la surface du coton ciré, et par conséquent les plants ne requièrent pas un arrosage aussi fréquent.

Si le cadre sur lequel vous préparez votre coton est très-large, il faut avoir la précaution d'y mettre des barres de traverse afin de bien supporter le coton qui doit être étendu solidement sur le cadre.

Cette espèce d'ombrage est ce qui convient le mieux pour les graines de fleurs dont on désire obtenir la végétation en temps convenable.

Règles à suivre pour la fabrication du sucre d'érable.

Ceux qui s'occupent de la fabrication du sucre d'érable, liront sans doute avec intérêt les conseils que M. Octave Cuisset vient de publier dans le *Journal d'Agriculture* :

10. Ne faites jamais usage de gouttières qui ont goût de sucr ou qui sont exposées à le prendre.

20. N'employez jamais une personne inexpérimentée pour opérer l'entaillage de vos arbres; vos intérêts l'exigent.

30. Si vous voulez obtenir la plus grande quantité d'eau possible, il faut percer à environ un pouce de profondeur, non compris l'écorce, et mettre deux gouttières par arbres de taille ordinaire, et quatre pour les arbres très forts, dont deux chaque côté, n'employant dans les deux cas que deux chaudières ou seaux.

40. Ne posez jamais vos chaudières sur le sol ou sur la neige, mais penchez les à la gouttière, de manière que le vent ne puisse disperser l'eau qui coule. Ne faites jamais usage de clous.

50. Echaudez toujours vos chaudrons (ou seaux) avant de vous en servir.

60. Si vous employez des seaux en bois, peignez-les en dedans et en dehors; cette précaution les empêchera de s'imprégner de sève, ce qui amènerait une acidité contraire au sucre. D'ailleurs cette peinture ne peut occasionner aucun dommage.

70. Il est avantageux de couvrir les seaux pour éviter qu'il y tombe de la pluie, de la neige, des insectes, des feuilles, etc., toutes choses qui augmentent les difficultés du travail et sont nuisibles à la couleur et au bon goût du sucre.

80. L'eau doit être évaporée aussitôt que possible, car elle est exposée à s'altérer dès qu'elle est sortie de l'arbre et qu'elle se trouve en contact avec l'air.

90. La disposition la plus convenable pour l'évaporation est une chaudière à fond plat, divisée transversalement par des cloisons qui servent à contrarier la circulation des jus. Ces cloisons laissent alternativement un passage pour le courant de l'eau qui arrive du côté du foyer et sort du côté opposé à l'état de sirop concentré.

100. Il est de rigueur d'avoir du bois sec, et une bonne bâtisse.

110. Pour collecter avantageusement le jus, on se sert d'un tonneau fixé sur un traîneau approprié. Les chemins sont tenus en bon ordre dans le bois pendant l'hiver afin de faciliter le travail au printemps.

Choses et autres.

Moyen d'obtenir un bouquet de verdure présentant un bel effet dans un chassiss.—Nous lisons ce qui suit dans l'*American Cultivator*: Plusieurs amateurs de fleurs savent, mais d'autres l'ignorent, qu'on peut obtenir un bouquet de plantes variées dans un chassiss, en faisant tremper dans de l'eau chaude une éponge jusqu'à ce qu'elle soit bien chargée d'eau. Après avoir époncé cette éponge de moitié de l'eau qu'elle contenait, placez dans les pores de cette éponge des graines de mil, de trèfle rouge, d'avoine et autres graines. Suspendez alors cette éponge dans un chassiss où le soleil paraît une partie de la journée, et arrosez légèrement chaque matin pendant une semaine. Les feuilles apparaîtront bientôt, et après quelque temps cette éponge présentera une masse de verdure d'une belle apparence. Si l'on arrose régulièrement, le trèfle ne tardera pas à fleurir et ajoutera à la beauté du bouquet.

Arbres mousseux.—Un correspondant du *Rural Messenger* indique le moyen suivant pour faire disparaître la mousse des arbres: Faites chauffer à feu ardent une once de soda à laver dans un pot de fer, puis pulvérissez et ajoutez à un gallon d'eau. Lorsque cette eau mélangée ainsi au soda est chaude lavez le tronc de l'arbre. Après une seule application, la mousse et toutes les autres saletés disparaîtront du tronc de l'arbre qui aura ainsi une écorce lisse.

—Le Nord nous apprend qu'un frère de M. l'abbé Ancé, de Montréal, est arrivé de la Lorraine, avec ses deux gendres M. M. André et Bonhôte et leurs familles dans le cours de l'été dernier, et qu'ils se sont établis à Sainte-Lucie de Doncaster, sur une grande propriété appartenant à M. l'abbé Ancé. Arrivés au Canada avec un avoir considérable, ces messieurs ont fait exécuter des travaux importants à Sainte-Lucie. Ils y possèdent actuellement un moulin à farine et un moulin à scie ainsi que tous les bâtiments nécessaires pour l'exploitation d'une ferme sur un grand pied. De plus ils se proposent de tenter la culture de la vigne à Sainte-Lucie et ils paraissent confiants dans la réussite de cette entreprise. La partie de la Lorraine où ils habitaient se trouvant aux pieds des Vosges, est, paraît-il, aussi froide que le Canada.

RECETTES

Moyen de préparer les jambons.

Le point le plus important est de s'assurer de la bonne qualité du sel: prenez pour cela un gobelet en cristal dans lequel vous versez de l'eau très claire; ajoutez une cuillerée de sel, et brassez. Si l'eau devient blanche, il y a nécessairement de la chaux dans le sel, et vous ne devez pas en faire usage. Le sel convenable au jambon doit laisser l'eau claire jusqu'au fond du gobelet, sans qu'il y ait aucune saleté.

Pour préparer le jambon, avant que de le fumer, prenez six livres de sel, une livre de bon sucre, deux onces de salpêtre,