

Choses et autres.

Calendrier de la Puissance du Canada pour 1888, publié par J. B. Rolland et Fils, éditeurs, Montréal. Prix : 5 cents.

Ces jours derniers, nous avions le plaisir d'accuser réception de l'*Almanach des familles* de MM. J. B. Rolland et Fils. Aujourd'hui encore, nous venons de recevoir des mêmes éditeurs le *Calendrier de la Puissance* pour l'année bissextile 1888.

Cette belle grande feuille (formant 24 x 38) qu'on est accoutumé de voir suspendue aux murs de toutes les institutions catholiques comme à ceux de chaque famille, occupera encore cette fois dignement sa place, car on y trouve revus avec le même soin que les années précédentes, outre le calendrier astronomique, le calendrier ecclésiastique entièrement conforme à l'*Ordo*, ayant en regard de chaque mois une revue de faits relatifs à l'histoire du pays et des principaux événements des années écoulées; enfin, la liste complète de tous les membres du clergé de la Puissance, corrigée d'après les derniers rapports et qu'on ne trouve sur aucune feuille analogue.

Ce calendrier est en vente chez tous les libraires et les principaux marchands. Prix : 5 cents.

Le prix des pommes de terre aux Etats-Unis.—La *Patrie* de Cohoes, dans l'état de New-York, informe que les pommes de terres y sont très rares maintenant. Depuis un mois l'augmentation du prix a été de 50 cts par baril, et il est probable que dans quelques jours il y aura encore augmentation de 50 cts, ce qui portera le prix de ce précieux tubercule à \$3 le baril.

Quel sera le prix des pommes de terre d'ici à la prochaine récolte?—La récolte des pommes de terre ayant été la plus importante comparativement aux autres produits des champs, la question du prix de vente devra nécessairement intéresser ceux qui peuvent disposer d'une certaine quantité pour les marchés.

Les statistiques suivantes que nous empruntons au *Prix courant*, nous donnent une idée de la rareté des pommes de terre aux Etats-Unis, et il est certain que pour suffire aux besoins de plusieurs endroits des Etats-Unis, il faudra recourir aux marchés de la Province de Québec.

Nous lisons dans *Le prix courant* publié à Montréal :

"Pour aider à nos lecteurs à se former une opinion sur cette question nous donnerons ici les chiffres que nous avons pu recueillir des sources les mieux renseignées.

"Aux Etats-Unis, la récolte de patates a eu à souffrir d'abord, de la sécheresse, puis de la maladie. Le rendement a été à peu près le même qu'en 1881, c'est à dire 54 minots en moyenne à l'arpent, soit un total de 134,000,000 de minots, au lieu de 163,000,000 de minots en 1886; déficit 29,000,000 de minots.

"Le rendement a varié suivant les états. Il était de 66 minots pour New-York; de 55 minots pour la Pennsylvanie; de 33 pour l'Indiana et l'Illinois; de 80 pour le Minnesota; de 55 pour l'Iowa, de 60 pour le Missouri; de 59 pour le Kansas; de 70 pour le Nebraska et de 115 pour le Dakota.

"Ainsi les états les plus pauvres sont ceux qui touchent la province d'Ontario, et qui achèteraient ses patates, si elle en avait à vendre; mais d'après les rapports du Bureau des Intérior de la province en question, la récolte de patates, cette année, dans l'Ontario est en déficit de 5,400,000 minots sur celle de l'année dernière.

"L'Ohio, le Michigan, l'Indiana et l'Illinois seront donc forcés de venir s'approvisionner plus à l'est; c'est-à-dire dans la province de Québec et dans les provinces maritimes. Dans ces dernières provinces, la récolte a été excellente et a produit, nous dit-on, 30,000,000 de minots dont une bonne partie sera disponible pour l'exportation. On nous informe cependant que la récolte de l'île du Prince-Edouard est sujette à pourrir et se conserve mal.

"D'ailleurs le marché d'exportation de ces provinces est à Boston et à New-York, qui ont assez de besoins pour absorber leur surplus.

"Il est donc probable que les marchés de Détroit, Cleveland et Chicago seront approvisionnés par les patates de nos cultivateurs.

"Dans la Nouvelle-Ecosse, tout ce qu'on pouvait trouver de disponible aux derniers avis, se payait 40 cts le minot."

Opérations des fromageries et beurrieres dans le bas de Québec.—Un correspondant de Montmagny donne au *Prix courant* les renseignements suivants :

"Les opérations des fromageries et des beurrieres dans le bas de Québec sont terminées depuis le commencement de ce

mois et les produits en général sont vendus: le beurre, de 22 à 22½ cts, et le fromage de 10½ à 11 cts.

"Les cultivateurs sont satisfaits du résultat de ces ventes; plusieurs d'entre eux qui s'occupaient l'hiver à l'engrais des bœufs pour les marchés locaux ou l'importation, sont disposés à augmenter le nombre de leurs vaches à lait pour le printemps prochain.

"Dans ce district, si les rumeurs s'accréditent, il va s'établir un grand nombre de beurrieres. M. N. L. Duhaime qui a doté le bas de Québec de fromageries et de beurrieres, qui en a établi depuis quatre à cinq ans douze à quatorze, a des demandes des diverses paroisses où cette industrie n'existe pas encore, pour en établir dix ou douze le printemps prochain. Il se propose, avec quelques autres, de fonder une compagnie à fonds social pour exploiter cette industrie et il doit s'adresser dans ce but à la Législature, à sa prochaine session, pour obtenir une charte.

La vente du fromage.—Les fromagers du comté de Frontenac, dans la Province Ontario, à leur réunion annuelle, ont émis l'opinion que les produits de la fromagerie devraient être vendus à mesure qu'ils sont prêts pour le marché et aux prix alors courants.

Ils ont aussi blâmé l'usage de faire des contrats pour livraison future. Cette pratique, a-t-on dit, a été ruineuse cette année pour les acheteurs qui, pour se relever, vont conserver une partie de leur stock jusqu'au printemps et en inonderont alors le marché au détriment des fromages de la nouvelle saison.

Cette question de vente des produits de la fromagerie est des plus importantes, et elle mérite d'attirer l'attention la plus sérieuse de la part des cultivateurs. Le comité de direction d'une fromagerie doit étudier les fluctuations des prix de vente sur les marchés et quand il a jugé qu'il convient de vendre à tel ou tel prix, son action ne devrait être contrôlée par ceux qui ne visent qu'à obtenir de hauts prix sans s'occuper des conséquences qui peuvent résulter par le refus d'un prix raisonnable. Ceux qui dirigent une fromagerie depuis déjà plusieurs années doivent être, il nous semble, les meilleurs juges en cette affaire et les plus intéressés à opérer des ventes avantageuses aux cultivateurs; pour cette raison, leurs conseils devraient toujours être pris en bonne part, par le comité de direction d'une fromagerie.

RECETTES

Conservation des cordes et toiles.

Ce résultat éminemment utile, est obtenu d'une façon très sûre au moyen d'une double opération.

Les cordes sont d'abord sulfatées comme les poteaux télégraphiques et les traverses qui supportent les rails des chemins de fer. Il suffit, pour cela, de les plonger, sèches, dans un bain de sulfate de cuivre préparé à raison de deux tiers d'once de cette substance par pinte d'eau, et de les y laisser tremper durant quatre jours; après quoi on les fait sécher.

Il faut ou bien les goudronner ou bien les immerger dans de l'eau de savon. Le goudron, en enveloppant la corde, y retient mécaniquement le sel de cuivre; le savon y fixe ce sel par une réaction chimique tout aussi efficace. Dans l'un ou l'autre cas, les cordes sont à l'abri de la dent des rats, pour qui le sulfate de cuivre est un poison; mais le goudronnage, qui constitue une opération très économique, a de plus l'avantage d'écarter ces animaux et de sauver ainsi de leurs dégâts les objets que la corde attache. Cependant l'odeur forte à laquelle est dû cet avantage, devient quelquefois un inconvénient; on devra, dans ce cas, donner la préférence aux cordes préparées au savon, qui restent inodores et ne sont pas gluantes (poisseuses). Voici, au surplus, en quoi chacune de ces opérations consiste :

On fait chauffer du goudron dans un potlon, on y plonge la corde, et on la tire aussitôt à la filière de façon à la débarrasser de l'excédent de goudron, tandis qu'il est encore chaud. La filière n'est autre chose qu'une branche fendue et munie d'une double entaille formant dans la jointure un trou rond. On complète le nettoyage en passant la corde sur une poignée d'é-toupes.

La seconde méthode consiste à faire tremper la corde dans une solution d'un cinquième de livre de savon par pinte d'eau. Il se forme un savon cuivrique qui, mieux encore que le goudron, préserve la chanvre de la putréfaction.—*La Production.*