

primé, se tenir en phalange serrée pour combattre les combats du Seigneur, et pour cela s'enrôler sous la bannière de l'invincible Marie, terrible comme une armée rangée en bataille.

La fête s'est terminée par une soirée littéraire et musicale. Les élèves outre plusieurs morocaux de bande, exécutèrent en chœur *Les Montagnards*; quelques artistes de Québec firent entendre plusieurs morceaux de musique et chansons comiques. Le Révd. M. Thomas B'rubé, M. Legendre, M. F. M. Derome et l'Hon. M. Oimet, ont fait les frais de la partie littéraire.

La fête a été couronnée par un grand feu d'artifice près du Séminaire, et dans le même temps il y avait illumination dans toutes les maisons du village.

Si les invités ont été fiers d'assister à une fête où il y a eu autant de pompe et de solennité, les organisateurs de cette fête et le public de Rimouki, doivent être fiers de leur succès: c'est une ample récompense qu'ils ont reçue pour avoir si généreusement et avec autant d'empressement secondé les vues et le désir de leur dévoué évêque, Mgr. Langevin. Ce magnifique séminaire redira aux générations futures l'esprit de foi et de patriotisme dont étaient animés leurs ancêtres.

Le beurre de mai

Le mois de mai et le commencement de juin est par excellence la saison des beurres fins et abondants. Les ménagères intelligentes utilisent avec soins les prairies des prairies, dont l'herbe tendre donne une qualité supérieure: u lait de vaches. Mais à propos des beurres nous devons signaler une intéressante communication de M. Tisserand, inspecteur général de l'agriculture en France sur la température la plus convenable pour obtenir le beurre le plus abondant et de qualité supérieure.

M. Tisserand a acquis la preuve indéniable que nos fermiers sont dans une grave erreur en faisant crêmer leur lait à une température trop élevée.— Dans ses voyages en Suède et en Danemark, M. Tisserand a étudié à fond les procédés suivis dans les exploitations de ces pays du Nord, qui produisent aujourd'hui les beurres les plus recherchés en Angleterre et dans les colonies.— Or, dans ces établissements modèles, le lait destiné à être converti en beurre est soumis à une température très-basse, de 2 à 6 degrés au-dessus de zéro au plus. On établit à cet effet des installations traversées par un courant d'eau fraîche qui entretient une très-basse température même en été. On a constaté que plus la température est basse (au-dessus de zéro pourtant, il faut éviter la congélation) plus la crème se sépare promptement du lait, et plus cette crème donne un beurre fin et onctueux.

Cette communication de M. Tisserand est une révélation des soins à changer partout les méthodes suivies jusqu'ici dans la préparation des beurres. On installera les laiteries dans les celliers les plus frais et les plus à l'abri des chaleurs de l'été. Ceux qui prendront ce soin en seront récompensés par des produits plus abondants et de meilleure qualité.

Comment et quand il faut empoter

L'empotage a pour but de donner aux racines un espace plus grand et une terre plus riche. Cette opération ne doit pas être faite à toute époque de l'année. C'est ainsi que, pour les plantes qui ont besoin d'être taillées, il importe de pratiquer d'abord la taille, de laisser faire de nouvelles pousses, et ensuite d'empoter. Les plantes à feuilles caduques ne doivent pas être changées de pots avant qu'elles ne montrent leurs nouvelles feuilles. Les plantes toujours vertes, telles que les camélias, les myrtes, les orangers, ont une époque pendant laquelle les racines croissent plus rapidement en volume et en longueur: c'est immédiatement après que les plantes ont fait leurs nouvelles pousses en branches et en feuilles; c'est ce moment qu'il faut choisir pour leur donner des vases plus grands et une terre plus substantielle. Il est toujours nécessaire de donner des pots plus grands aux plantes que l'on s'abstient de tailler; le besoin du rempotage est généralement indiqué par des racines sortant du fond du pot. Les repotages successifs dans des vases de plus en plus grands sont

très-utiles pour accélérer la croissance d'une plante et lui donner rapidement un grand développement; il faut alors procéder au repotage chaque fois que les racines forment un cercle tout autour du pot, ce qui se voit en dépotant légèrement, de façon à laisser la motte bien intacte. Le choix des pots doit être fait avec soin; ils doivent être d'une terre poreuse, bien secs et bien propres; s'ils ont déjà servi, il faut les laver très-soigneusement, et enlever toute trace de moisissure à l'extérieur et à l'intérieur; il faut ensuite les faire bien sécher avant de les employer. Les pots unis, de forme conique, sont les meilleurs; on doit éviter de se servir de pots ou vases vernissés ou bien de formes bizarres; ces derniers rendent le dépotage très-difficile, la motte se brisant presque à chaque fois. Le fond du pot doit être percé d'un trou assez grand pour l'écoulement des eaux: il faut avoir soin d'établir au fond du pot un lit de petits graviers ou de débris de poteries, et non se borner à un seul caillou; le bon drainage est indispensable pour éviter la pourriture des racines. La terre doit être uniformément tassée; les racines doivent être dérangées le moins possible: enfin, il ne faut pas remplir de terre le pot à plein bord, mais laisser une marge de 1 demi pouce à 1 pouce.— A. ALLARD.

Emploi de l'ortie

La campagne est pleine de matières qui se perdent, et dont on pourrait cependant tirer un excellent parti.

L'ortie par exemple, cette plante qui laisse des souvenirs cuisants à ceux qui se permettent de la toucher sans précautions, est, vous en doutez-vous? une plante extrêmement utile. Si utile, que de savants agriculteurs en ont souvent conseillé la culture en grand. Nous ne renouvellerons pas ce conseil après eux, nous ne nous adressons pas précisément à des agronomes. Nous dirons seulement aux habitants de la campagne: si vous avez chez vous ou à votre portée des buissons d'orties, et où n'y a-t-il pas de ces plantes qui poussent si abondamment sans culture? le long des chemins, près des haies, partout, récoltez-les et utilisez-les. Nous ne vous dirons pas faites-en de la toile comme les Chinois; vous en obtiendrez un des plus fins et des plus solides tissus qu'on puisse imaginer, mais nous vous dirons: si vous avez de sa vache, donnez-lui en à manger, la qualité et la quantité de son lait en seront sensiblement augmentées. Donnez-en bien achée et mêlée à quelque pâte d'orge ou d'avoine à vos poules, à vos dindons si vous en avez. Notez bien que l'ortie est un de ces aimables messagers du printemps, elle apparaît avec les premiers beaux jours, elle est déjà bonne à couper quand les autres fourrages poussent à peine. Prenez seulement la précaution de la cueillir jeune et de la laisser sécher au soleil; vous ferez bien, pour le gros bétail, de la mêler à un autre fourrage ou à de la paille.

L'ortie est un puissant remède contre plusieurs maladies. Elle est chaude et dessiccative, apéritive, incisive, abstersive, émolliente, diurétique, et l'antidote de la ciguë et de la jusquiame. La racine est recommandée contre la jaunisse; les sommités mises en salade ou en potage, lâchent le ventre, détergent les reins, avancent l'expectoration et l'éruption de la rougeole. La poudre des feuilles d'ortie est bonne aux pumons et à la phthisie. On prend l'ortie à la manière du thé pour la gravelle des reins et de la vessie; pour purifier le sang, pour la goutte, pour le rhumatisme. Le suc d'ortie donné depuis deux onces jusqu'à quatre onces, est un remède assuré contre les hémorrhagies, soit de la bouche, du nez, des hémorrhoides; on a vu guérir un homme à l'extrémité, d'une hémorrhagie du nez, en lui appliquant des feuilles d'ortie pilées aux plantes des pieds, et aux paumes des mains, enveloppant le scrotum avec un linge trempé dans l'eau froide d'ortie, ou dans son jus, et en mettant dans le nez des tentes faites avec le dedans d'un oignon, trempées dans l'eau ou dans le jus d'ortie, laissant le tout jusqu'à ce que le sang fut arrêté. D'autres se contentent d'introduire dans les narines saignantes des orties pilées, ou de les appliquer sur le front. Le jus en gargarisme guérit l'inflammation de la luette. Les feuilles d'ortie pilées avec son peu de sel, et appliquées, sont bonnes aux morsures des chiens, aux galegrones, chancres, aux ulcères malins et sordides. L'huile d'olive apaise la douleur des piqûres, de l'ortie étant enduite.