

de M. G. Tanguay, Inspecteur d'écoles, qui est lien à Ste. Anne la semaine dernière, il a été question de construire une maison d'école pour les jeunes garçons. Nous espérons que MM. les Commissaires d'école feront leur possible pour attacher à cette école un jardin qui pourrait être entretenu par les élèves de cette école, afin de les initier aux éléments de l'agriculture, en enseignement absolument indispensable à la jeunesse de nos campagnes.

Quelqu'un a dit en quelque part que la pratique de l'agriculture devait précéder l'étude de la théorie; mais la plupart des agronomes sont d'avis qu'il importe de joindre cette dernière à la pratique. Afin de préparer la jeunesse à l'étude de la théorie agricole, il importe de leur en donner le goût, et c'est en joignant à nos écoles des jardins où les élèves pourraient s'initier à cette science de l'agriculture, que nous parviendrons à atteindre ce but.

A chacun son œuvre, à chacun son étude: à l'agriculteur des leçons d'agriculture; aux jeunes gens de la campagne qui pour la plupart sont destinés à devenir des agriculteurs, il importe de les initier de bonne heure à l'étude et à la pratique de l'agriculture.

Pourquoi donc ne pas développer de bonne heure chez les enfants cette précieuse profession qui nourrit la nation?

Où l'enfant avait un coin de terre à cultiver; si, pour stimuler son ambition on lui accordait, lors de l'examen, ou même tous les mois, une récompense, il s'attacherait au sol. Cet amour de l'agriculture s'implanterait dans le cœur des jeunes enfants qui fréquentent nos écoles, et les jeunes gens au sortir de ces écoles seraient heureux d'exercer la profession de leurs parents. Ainsi, au lieu de voir nos campagnes presque désertes, tandis que nos villes sont encombrées, l'équilibre si utile dans toutes choses reviendrait et, avec lui la prospérité, car au lieu d'aller dans les villes, la plupart de ces enfants cultiveraient la terre.

Combien de jeunes gens, si on leur avait inspiré le goût de la culture, seraient heureux dans leur village, au lieu de végéter dans les grandes villes!

L'amour de l'agriculture, c'est l'amour du pays! Que le médecin étudie la botanique, les plantes, etc., c'est son état; l'avoine est le loisir, soit; mais que le jeune homme qui est appelé à cultiver l'héritage de ses pères soit aussi instruit dans son état; que dès le bas âge il soit initié aux éléments de la science agricole; qu'il se familiarise avec les plantes les plus simples, si utiles dans certains cas, il aurait tout avantage à connaître le vertu de ces plantes au milieu desquelles il vit, et qui pourraient par conséquent lui rendre de si grands services.

Ainsi donc, MM. les Commissaires si vous désirez faire de nos jeunes gens qui fréquentent les écoles autant de cultivateurs, une pépinière même de colons, donnez leur en les moyens en associant à nos écoles un jardin où ils pourraient s'initier aux premiers éléments de l'agriculture.

RECETTES

Moyen d'enlever au beurre sa rancidité.

Il faut le pétrir avec une eau légèrement alcaline, c'est-à-dire renfermant un peu de bicarbonate de soude, qui dissout partiellement les principes donnant au beurre rance sa saveur désagréable.

Après un lavage suffisant dans l'eau alcaline, on pétrit à plusieurs reprises le beurre dans de l'eau fraîche, puis on le sale immédiatement.

Moyen pour neutraliser l'effet de la piqûre des abeilles.

La tige de poireau frottée de suite sur la piqûre serait, dit-on, un moyen très-efficace. On a d'ailleurs attribué les mêmes vertus à un soule de plantes aussi bénignes que le poireau. Le meilleur moyen, à ce qu'il paraît, pour empêcher les effets de la piqûre, c'est de cautériser la plaie avec de l'ammoniaque. Il ne faut pas se contenter de baigner, on doit y introduire une petite goutte d'ammoniaque à l'aide d'une épingle ou d'une lame de canif. D'autres se contentent de pincer la plaie, c'est

Economie du sucre dans la confection des confitures.

Dans les années où les cerises, les groseilles, les framboises et les autres fruits sont trop acides, on se voit obligé d'employer, pour les confire, une quantité de sucre beaucoup plus grande que celle qui suffirait à leur conservation, parce qu'il faut dissimuler leur saveur aigre. Depuis plusieurs années, je fais usage dans ce cas d'une méthode qui, non seulement épargne une quantité considérable de sucre, mais encore améliore beaucoup le goût des conserves. Cette méthode consiste à saturer les acides organiques des fruits par l'ammoniaque liquide. Pour y parvenir, on sucre d'abord plus légèrement, puis on verse, en agitant continuellement avec d'ammoniaque pour faire disparaître le goût acide. Son changement de couleur dans le liquide chaud indique avec certitude que l'on n'a mêlé assez d'ammoniaque. Si, par hasard, on en avait trop versé, on neutraliserait facilement l'excès avec un peu de vinaigre. Il va sans dire que ce moyen est applicable, non seulement aux confitures de garde, mais encore aux compotes destinées à être consommées immédiatement. C'est surtout avec les prunes ou les groseilles blanches que ce procédé épargne le plus de sucre. — *L'Horticulteur.*

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Rateau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frères à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, contre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le rateau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20 000 de ces rateaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER,

Bureau de COSSITT & FRÈRE,
81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.