

s'associa la plus grande partie de la population. Nous pouvions lundi soir, admirer trois ou quatre immenses feux de joie dont les flammes éclairaient tout le village.

La jeunesse de l'endroit passa une partie de la soirée à faire retentir les échos l'alentour de leurs hurrahs et de leur vivat; le tout accompagné des détonations répétées des carabines que M. l'adjudant du Bataillon de Kamouraska, avait eu la complaisance de mettre à leur disposition, nous a-t-on dit.

De temps en temps le bruit de la fête était dominé par la voix puissante du canon de Monsieur le Maire.

On se sépara sur les dix heures, heureux d'avoir montré que les Canadiens n'ont pas cessé de reconnaître en St. Joseph le premier Patron de leur pays.

**Maladie épizootique parmi les animaux de basse cour.** — Presque tous les galinacés en sont atteints. Les symptômes de cette maladie sont un étourdissement qui leur fait baisser la tête jusqu'à terre et leur ôte toute agilité. On a fait l'autopsie de plusieurs de ces animaux et l'on a remarqué autour du foie et de l'œsophage, jusqu'au gosier des poches remplies d'eau. On n'évalue pas à moins de 1,800 fr. les pertes que cette maladie a fait subir jusqu'à ce jour à plusieurs propriétaires. — *Revue d'Economie Rurale de Paris.*

— Un jardin bien entretenu et où il y a toujours de quoi prendre, c'est là moitié de la vie.

— Un cultivateur demandait à son voisin, comment il se faisait que dans son jardin tout poussait si bien et si vite? — Mon ami, répond le voisin, j'y mets trois choses: le travail, l'engrais et de bonnes semences! Recette facile, et je promets le même succès à tous ceux qui auront le courage de la mettre en pratique. C'est rien de nouveau, mais combien peu y pensent. Pendant que tu fumais bien tranquillement ta pipe près du poêle, allant quelquefois d'un voisin à l'autre pour passer le temps, moi je faisais mes travaux de jardinage, et tu t'étonnes de mon succès! Va, pauvre routinier!

## RECETTES

Procédé pour distinguer les vins rouges naturels ou non

Un procédé simple et facile pour distinguer les vins rouges teints artificiellement des vins rouges véritables, repose sur la prompte solution dans l'eau des matières colorantes des graines et des fruits de différentes espèces, et sur la solution difficile dans l'eau de la vraie matière colorante des vins rouges, qui ne peut se dissoudre entièrement que dans un esprit-de-vin contenant beaucoup d'eau.

Pour appliquer ce procédé, on commence d'abord par plonger dans le vin que l'on veut essayer un morceau de mie de pain, ou bien aussi une éponge qu'on nettoie préalablement, et puis on la laisse s'emplir complètement de vin par suite de l'absorption; cela fait, on met la mie de pain ou l'éponge qui a absorbé le vin dans une assiette remplie d'eau.

Si le vin rouge a été fait de matières colorantes artificielles, l'eau prend immédiatement une teinte rouge violette; si, au contraire, le vin rouge n'a pas été teint artificiellement, mais que sa couleur soit naturelle, l'eau ne change de couleur qu'un quart d'heure après, et tout d'abord on aperçoit que l'eau prend une teinte semblable à celle de l'opale.

**Fraude dans le commerce des farines.**—Moyen de la reconnaître

Un célèbre chimiste, dit le *Mémorial de la Loire*, indique un moyen facile de reconnaître une fraude qui se commet quelquefois, paraît-il, dans le commerce des farines. Cette fraude consiste à mélanger la farine de blé avec celle de féverolles et de haricots.

Le chimiste en question part de ce principe, que la farine de froment contient en moyenne la huitième partie de son poids en gluten (le gluten est le principe le plus nutritif de la farine; il contient, comme substance végétale, de l'hydrogène, de l'oxygène, du carbone et du azote). Pour le constater dans une farine, on isole, en malaxant sous un très-petit filet d'eau, qui dissout la gomme, le sucre et l'albumine qui sont mêlés au

gluten, deviennent clairs et transparents; il reste alors entre les mains une matière molle, grisâtre, d'une odeur fade, très-élastique. Cette matière est le gluten.

Si la farine a été falsifiée avec une proportion quelconque de farines de haricots ou de féverolles, il est absolument impossible, quelque soin qu'on apporte au lavage, de pouvoir réunir une portion quelconque de gluten; de plus, la pâte faite avec une farine ainsi altérée est sans tenacité, elle laisse exhaler une odeur particulière, désagréable, rappelant celle d'une huile siccatrice, parce que ce sont les haricots vieux et avariés qui s'emploient d'habitude à cette fraude. C'est dans un but d'intérêt général que nous croyons devoir reproduire cet avis, qui est communiqué par un agronome les plus distingués de la Loire.

## ON A BESOIN

D'HOMMES et de FEMMES qui voudront se charger d'une affaire qui paiera de

**\$4.00 à \$8.00 PAR JOUR**

et dont on peut s'occuper dans les alentours des localités qu'on habite. C'est une chance rare pour ceux qui se trouvent sans emploi ou qui ont du temps de reste. Il arrive souvent que des jeunes gens font aussi bien que des hommes. Pour particularités qui sont envoyées gratis s'adresser à

J. LATHAM & CIE.,  
292 Washington St., Boston, Mass.

  
 A NOS  
 ABONNÉS  
 retardataires  
**PRIÈRE DE PAYER**  
**AU PLUS TOT.**

LA PROCHAINE

**EXPOSITION PROVINCIALE**

AURA LIEU

**CETTE ANNÉE A MONTREAL**

Dans la semaine commençant le

**15 SEPTEMBRE PROCHAIN.**

De plus amples détails seront donnés plus tard.

GEORGE LECLERE.

MARS 1873.

## TERRE A VENDRE

LE Soussigné offre en vente une magnifique propriété qui peut former en tout trois arpents sur quarante-deux, située au deuxième rang de Ste. Anne de la Pocatière avec maison neuve dessus construite, grange, étable, etc.

Pour plus amples informations, s'adresser à Joseph Dionne, écrivain, Maître de Poste à Ste. Anne, ou au Soussigné à Québec.

FORTUNÉ DIONNE, Marchand.

Ste. Anne de la Pocatière, 25 février 1873.

## DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, mars, 1873.

L'ESCOMTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 13 pour cent.

R. S. M. BOUCHETTE,  
Commissaire des Douanes.

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.