

température, elle en souffre tellement que la mort s'ensuit quelquefois. En outre, un oiseau qui mue lentement, régulièrement, reste robuste; il reprend l'appétit, ses allures redeviennent vives comme précédemment. Le coq chante de nouveau avec ses airs de vainqueur, la poule se remet à pondre; on les voit l'un et l'autre reprendre leur activité.

De ces changements, il ne faut pas s'étonner; c'est l'âge qui en est la cause, car la mue marque, pour l'oiseau, le commencement d'une nouvelle année.

Si, maintenant, après avoir parlé des poules et des coqs, nous passons rapidement et en revue les autres hôtes de la basse-cour, nous observerons que le canard n'est pas incommodé par la mue; la chute et la pousse de ses plumes ont lieu très rapidement, mais cette mue se prolonge pour ainsi dire, car les couleurs du plumage se modifient; le mâle a les mêmes teintes que la femelle et ce n'est que progressivement qu'il reprend sa belle livrée brillante.

Le dindon souffre aussi pendant la mue; il devient triste, ses plumes sont ternes; celles du ventre tombent les premières et laissent la poitrine dénudée; elles repoussent quand celles du dos et des ailes commencent seulement à tomber.

L'oie se déplume aussi; la mue produit chez elle un malaise qui se manifeste par les mêmes symptômes que chez les autres gallinacés.—ER. LEMOINE.
—Le Poussin.

Choses et autres.

“ LA SCIENCE POPULAIRE, revue scientifique et industrielle illustrée, dédiée aux personnes de toutes conditions.—Tel est le titre d'un nouveau journal publié à Montréal, sous la direction de M. Octave Cuisset, chimiste industriel, que nous venons de recevoir et que nous recommandons chaleureusement aux personnes avides d'instruction. Ce journal à grand format et de huit pages par numéro, paraît les 1er et 15 de chaque mois. Le premier numéro que nous avons reçu est très intéressant, et nul doute que cette publication est destinée à rendre d'immenses services à toutes les classes de la société. Nous empruntons à ce journal les articles et recettes qui suivent :

Le beurre par les temps chauds.—Par les temps chauds, il est assez difficile et même extrêmement difficile de conserver un beurre sa fermeté à moins que l'on n'ait une glacière, et c'est là un inconvénient des plus désagréables. Il devient mou jusqu'à couler parfois comme de l'huile, au point qu'il n'est plus quasi présentable sur la table. Il est un moyen excellent et très simple de le conserver frais même pendant les plus fortes chaleurs, c'est de recouvrir le beurrier ou l'assiette qui contient le beurre avec un vase poreux en terre cuite non vernissée dont les bords plongent dans une cuvette contenant de l'eau fraîche. Il ne faut jamais plonger le beurre dans l'eau. L'eau de la cuvette pénètre les pores du vase; en vertu de la capillarité, elle les remplit bientôt jusqu'à la partie supérieure, par le même principe que l'huile s'élève dans la mèche d'une lampe. Mais la chaleur extérieure tend à évaporer cette eau qui se renouvelle sans cesse. Le résultat de l'évaporation constante est d'attirer la chaleur de l'air intérieur, de le rafraîchir et de former autour du beurre une atmosphère suffisamment froide pour lui conserver ou rendre sa fermeté. Les pots à fleur, que l'on peut avoir sous la main en tous temps, conviennent très bien pour cet usage.

RECETTES

Moyen de tremper les outils en acier.

On prend une livre de résine concassée, une demi-livre d'huile de poisson de bonne qualité et un quart de livre de suif bien blanc. On mélange à froid dans un vase en fer la ré-

sine et l'huile, puis on laisse s'opérer la combinaison à une douce chaleur sur un feu de charbon, en ayant bien soin toutefois qu'elle ne brûle pas et ne prenne pas en feu. Lorsque la dissolution est complète, on fait fondre le suif à part et on mélange le tout. L'outil qu'il s'agit de tremper est chauffé au rouge sombre et plongé dans le mélange ci-dessus, puis on le porte de nouveau au rouge sombre et on le trempe dans l'eau comme à l'ordinaire.

De l'acier fondu complètement brûlé, traité par ce moyen, reprend ses qualités premières, et les outils qu'on a trempés par ce procédé ont offert trois ou quatre fois plus de durée que ceux traités par les voies ordinaires.

Conservation des aliments cuits.

La soupe et autres mets préparés sont, à cette saison, souvent difficiles à conserver du jour au lendemain. Voici un bon moyen de les empêcher de sécher, que nous pratiquons nous-même avec un plein succès: On prend une cuiller à thé comble (8 grains) d'acide salicilique, on le délaie bien dans un demi bol d'eau chaude qu'on répand dans la soupe, le ragoût, etc., encore chauds; on rince le bol avec un peu d'eau que l'on jette également sur la soupe. Par les temps les plus défavorables, le 2^e et même le 3^e jour, la soupe est aussi bonne que si elle venait d'être faite.

L'acide salicilique est un puissant antiseptique, et son emploi ne peut avoir le moindre inconvénient. Son prix est de 30 cts l'once, et avec une once il y a pour sauver 50 restants de soupe ou autres.

Cette recette est originale.

A vendre à Ste Anne de la Pocatière

Une terre en parfait état de culture, de trente arpents en profondeur sur quatre arpents de largeur, avec magnifique maison, grange et autres bâtiments. Il y a de plus un jardin et un verger. Située à quatre arpents de l'église, du Collège et du Couvent, l'acquisition de cette propriété offre des avantages exceptionnels. S'adresser à

JACQUES ANCTIL, Propriétaire,
Ste Anne de la Pocatière.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St Jacques, MONTREAL

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1886---Arrangement pour la saison d'été---1886

Le et après lundi, 14 juin 1886, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	12.13 A. M.
Pour Lévis.....	11.03 A. M.
Pour St-Jean et Halifax.....	10.37 A. M.
Pour la Rivière-du-Loup et Ste-Flavie ...	5.05 P. M.
Pour Lévis.....	5.05 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup.....	9.35 P. M.

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 8 juin 1886.