

dans la tombe à côté de mon vieux père dans notre antique cimetière ; mais cependant, me semble que sa voix me parle du fond de la tombe, et que son œil veille sur moi quand je viens revoir ces lieux que la mémoire de ma mère m'a rendus sacrés.—*Maccauley.*

VISITE DU PRINCE DE GALLES.—D'après le *New-York Herald*, les dépenses de la visite du Prince de Galles en Amérique, se monteraient aux sommes suivantes :

Detroit	\$ 20,000
Chicago	20,000
Saint-Louis	20,000
Cincinnati, y compris le bal	100,000
Pittsburg	10,000
Washington, y compris le dîner du cabinet et la visite au Mount Vernon	50,000
Richmond, y compris le bal.	50,000
Baltimore.	20,000
Philadelphie, y compris l'opéra	100,000
New-York.	750,000
West Point	5,000
Albany	10,000
Portland, y compris le bal donné aux officiers de la flotte	30,000
Boston	400,000
Dépenses en Canada.	1,000,000
Dépenses du Prince, de sa suite et de la flotte	1,000,000
Grand Total	\$3,595,000

HORTICULTURE.

Oseille.—*Description.*—L'oseille des prés et des jardins a les racines vivaces, épaisses, solides, brunes en dehors et jaunes en dedans, les tiges droites, canelées, rameuses, galabres, haute d'un ou deux pieds, les feuilles alternes, les fleurs verdâtres ramassées en épis au sommet.

Culture.—Toute terre convient à l'oseille, pourvu qu'elle ne soit pas excessivement sèche, ou trop aquatique ; mais elle réussit mieux dans celle qui est légère, substantielle et profonde ; on la multiplie par semis de ses graines, et par l'éclat de ses vieux pieds ; on la place en bordure autour des quarrés ; on doit la cueillir en prenant les feuilles les plus extérieures de chaque centre, au lieu de couper le pied sur terre.

Propriété et Usage.—L'oseille est recommandée pour son acidité, on emploie les feuilles pour détacher le linge et blanchir les dents, en les frottant avec. Elle est rafraîchissante et purgative. Un cultivateur qui met de l'importance à la conservation de ses bestiaux doit en cultiver dans son jardin pour leur en donner l'été, temps où elle leur est le plus utile. Elle fait un bon mets, cuite et fricassée, mangée avec des œufs durs coupés en deux et plantés dessus. Il est à désirer qu'on en fasse une plus grande consommation dans les familles, à cause de ses salutaires effets.

Les bonnes ménagères en conservent pour l'hiver, elles la cueillent l'automne, l'épluchent, la lavent, la hachent et la font cuire, soit seule, soit mêlée avec de la poirée, de l'arroche, ou avec quelqu'autre plante fade, pour en diminuer l'acidité, et la conservent dans des pots de grès recouverts de saindoux, ou de beurre, pour l'usage de la famille ; on peut même se contenter de la saler.