

graines. Or, comme ils sont, ainsi que les terrains cultivés, soumis à la loi de l'assolement, lorsque telle espèce meurt pour avoir épuisé la portion du sol où p'ongent ses racines, il ne se trouve pas de graines d'une autre espèce pour les remplacer.

Notre opinion est donc que tout terrain inculte d'une certaine étendue, devrait être partagé en plusieurs portions par des clôtures, pour chacune de ces portions être, au bout d'un certain nombre d'années, réservée pendant un printemps et un été, afin de fournir aux plantes qui y croissent le temps de donner de la graine.

Apiculture.

Façon de blanchisseries de cire.—Le blanchissage de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains, ou parcelles, par le moyen de la fonte et de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude; ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou aplatie, s'expose à l'air sur des toiles, où elles restent jour et nuit, ayant également besoin du soleil et de la rosée; on la refond ensuite, et on la grène ou aplatie, et file à plusieurs reprises, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre; et quand elle est bien blanchie, on la fond une dernière fois, pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différents ouvrages dans les blanchisseries :

On prend ordinairement cinq cents livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudière, avec deux seaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal et modéré, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer; et quand elle est bien fondue, écumée de nouveau, et encore toute chaude, on la vide avec l'eau dans un tonneau de même grandeur que la chaudière, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après, on la retire du tonneau par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau et surnageant toujours.

Sur le robinet est placé une espèce de vaisseau de fer blanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large, et autant de profondeur, au fond duquel sont des petits trous à l'asser au plus de grosses têtes d'épingles, éloignés les uns des autres, environ d'un bon pouce, et placés comme en quinconce.

Plus bas que le greloué est le *tour* : on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diamètre et de trois pieds de long.

Enfin, au-dessous du *tour*, est une espèce de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche, dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grener la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire, encore liquide, passe dans le greloué; et tombant ensuite sur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle et des tourillons qui posent sur les bords de l'auge, elle se réduit comme en gouttes de pluie; en sorte qu'en se ligant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains, à peu près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur que le greloué ou le *tour* a de longueur, c'est-à-dire, environ trois pieds; quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, et sa profondeur d'un pied et demi sur deux pieds de largeur.

A mesuré que la cire se grène, on la tire de l'auge avec une fourche de bois, à trois fourchons garnis d'osier; on la jette dans une manne et on la porte sur les toiles, où elle est étendue et retournée par deux fois, pour y prendre sa première blancheur.

Après ce léger blanchissage, on la fait refondre, pour la mettre encore en grains; puis on la met de nouveau blanchir sur les toiles, en la retournant encore.

Lorsqu'on fin la rosée et le soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour la dernière fois, dans de grandes chaudières, d'où, avec un vaisseau de fer-blanc, on la fait couler sur une table toute percée de petits enfoncements ronds, de la forme des pains de cire blanche que les épiciers-ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moles d'eau fraîche et nette, pour qu'on en puisse plus facilement retirer la cire; après quoi on l'expose à l'air, sur les toiles, pendant deux jours et deux nuits, pour la rendre plus transparente et la faire sécher.

Choses et autres.

L'exportation du seigle en Europe.—Nous devons à la *Gazette* de Montréal les renseignements qui suivent :

On se demande pourquoi on a retardé si longtemps à exporter le seigle qui pourtant trouve en Europe, depuis l'automne dernier, un excellent marché.

Il est vrai que nous en envoyons quelque peu aux Etats-Unis, mais notre seigle comptait si peu, qu'en Europe, on ne l'appelait que le seigle américain.

Il en sera désormais différemment, grâce à M. Aug. Girard de Montréal, qui a envoyé en 1879, la première cargaison à Anvers, Belgique, et qui depuis en a continué l'exportation avec profit.

Ce monsieur ne rencontrait partout, alors, que des sourires moqueurs au sujet de sa tentative, les banquiers même avaient si peu de confiance qu'il lui fut difficile d'obtenir du change sur Anvers. Mais il avait calculé juste et ses démarches couronnées de succès, ont engagé grand nombre d'exportateurs à faire de même.

Aujourd'hui, le seigle arrive en grande quantité d'Ontario au port de Montréal, pour y être expédié au Havre, à Bordeaux, à Marseille, à Londres et ailleurs.

Le prix de ce céréale qui était de 72 cts., est monté à 95 cts. valent actuelle. Une quantité considérable sera expédiée d'ici à la fermeture de la navigation.

Le seigle—parait-il—est d'une culture facile, produit beaucoup sur nos terres de la province de Québec, tout ce qui nous manquait c'était un marché.

Avec ce marché, ne serait-il pas plus profitable pour nos cultivateurs de semer le seigle que le blé, dont la culture est si précaire? Qu'on y songe un peu.—(Traduction de la *Gazette de Juliette*.)

Fromageries à St-Hugues, comté de Bagot.—Le *Courrier de St-Hugues* informe que les deux fromageries à St-Hugues, propriétés de M. O. Lussier, ont rapporté la jolie somme de \$11,787.95 cts. La fromagerie du 4^e rang manufactura 76,688 livres de fromage avec 632,428 livres de lait, et la fromagerie du 3^e rang manufactura 50,123 livres de fromage avec 457,107 livres de lait.

C'est un succès bien propre à inviter les cultivateurs à entrer vigoureusement dans cette industrie.

Les fromageries de St-Joseph de la Beauce et de St-Isidore.—Ces fromageries, établies depuis un an, promettent beaucoup. Les gérants de ces fromageries n'ont pu suffire aux demandes de fromage. Comme à l'égard de toute exploitation nouvelle, les cultivateurs avaient une certaine défiance; ils hésitaient de prendre part à cette industrie par la vente de lait, croyant plus avantageux de l'employer à la fabrication du beurre.