

A l'extrémité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois, traversé dans le milieu par un morceau de fer qui posera dans des entailles faites sur les deux bords de l'auge, de manière qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, et moitié dehors. Cela fait, on a un bassin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui contienne environ un seau et demi ou deux de cire fondue : on la verse dans ce bassin ; et pour qu'elle puisse couler, il doit y avoir à ce bassin un gros robinet, par lequel la cire tombera dans un bassin qui sera posé immédiatement dessus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce second bassin sera tout au plus de la même longueur et de la même largeur que le rouleau, et le fond de ce second bassin sera percé à petits trous, afin que la cire fondue, qui tombera du bassin à robinet dans le bassin criblé, coule de là directement sur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle pendant que la cire tombera. Cette cire, qui se file en passant ainsi par les trous du bassin criblé, se tourne ainsi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, et n'y faisant que glisser, tombe dans l'eau et la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarassent les uns dans les autres, parce qu'ils feraient un corps trop gros ; et pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le bassin criblé avant de mettre en place, et on les met dans de grands paniers, pour les porter à l'instant sur des toiles étendues expiées, où on les étale de l'épaisseur d'environ deux ou trois doigts, en observant de les manier légèrement, et de ne les point trop serrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau qui est dans l'auge venait à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe, il faudrait refroidir cette eau en mêlant de la fraîche ; sans cette précaution, les filets se prendraient les uns dans les autres et ne feraient plus qu'une masse qui ne se blanchirait point.

La cire ainsi filée, on a des tables de cinq pieds de large environ, et longue à volonté, on les garnit de faisceaux, afin que la toile qu'on met dessus ne pourrisse point, et par-dessus cette toile on place la cire, qui est toute en filets. Ces tables à exposer et blanchir la cire se mettent ordinairement dans une cour, jardin, ou autre endroit toujours exposé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de mai, comme on l'a déjà dit, à cause de la rosée qui tombe dessus et qui la perfectionne ; mais s'il n'y a point de rosée, et que le soleil soit trop ardent, il faudra arroser cette cire avec un arrosoir à pompe à petits trous. On laisse la cire en cet état, durant trois semaines ou un mois, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle soit bien blanchie ; après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de l'employer à faire des cierges et de la bougie.

#### Choses et autres.

*Fabrique de beurre dans le comté de Terrebonne.*—Voici ce que nous lisons à ce sujet dans le Nord : " Les fabriques de beurre à Ste-Thérèse, à St-Jérôme et à St-Sauveur feront faire un grand pas à l'agriculture du Nord. Cette industrie agricole si lucrative encouragera puissamment l'élevage des bestiaux et multipliera l'abondance des engrais si nécessaire à la bonne culture. Ce système rendra les cultivateurs habiles dans leur art et les aidera à sortir de la routine qui est si préjudiciable à la bonne agriculture de cette province.

" Quand tous les cultivateurs comprendront que les fourrages et les grains doivent se consommer sur la ferme pour augmenter la quantité des fumiers, alors notre agriculture rentrera dans une nouvelle phase de progrès et de prospérité. C'est là la clef de la véritable agriculture. Le reste, tel que l'amélioration des races et la culture des légumes, viendra par surcroît.

" Écoutez sur ce sujet l'illustre agronome, M. C.-J.-A. Mathieu de Dombasle :

" Les engrais doivent être considérés comme la base de la culture des terres. Il ne serait pas plus possible d'entretenir des troupeaux sans leur donner à manger, que de cultiver des terres sans leur rendre, par des engrais, la substance nutritive que leur enlèvent les récoltes qu'elles produisent chaque année. On peut dire qu'en général on ne peut compter dans une exploitation rurale que sur les fumiers produits par les animaux qu'on y entretient. C'est donc un objet de la plus haute importance que de prendre les moyens d'obtenir la plus grande quantité possible et de l'employer de la manière la plus utile."

L'établissement d'une fabrique de beurre à St-Sauveur, comté de Terrebonne, est dû aux efforts du Révd M. Adolphe Jodoin, curé de cette paroisse, qui est l'âme du mouvement quand il s'agit de procurer aux cultivateurs confiés à ses soins, le bien-être et la prospérité. " Ce dévoué curé comme le dit le Nord, doit être compté comme un bienfaiteur de l'agriculture dans sa paroisse."

*Manufacture de fécula à Maria, Baie des Chaleurs.*—Nous apprenons avec plaisir que l'établissement d'une manufacture de fécula à Maria est chose assurée. Le Révd M. Jacob Gagné (non pas M. Jacob Côté comme nous le disions par erreur dans la Gazette des Campagnes du 23 décembre dernier), curé de Maria, a rencontré les plus heureuses sympathies, pour cette nouvelle industrie dont il s'est fait le promoteur, de la part de plusieurs capitalistes, et tout lui fait présager que cette manufacture sera en opération dès l'automne prochain.

*Le prix du beurre.*—Nous lisons dans la " revue commerciale " du Nouveau-Monde : " Il s'est produit un peu plus de demandes pour l'exportation pendant ces jours derniers, mais pour des qualités exceptionnelles seulement et fort rares à Montréal ; on parle de 26 cts. par livre pour 200 fréquins de crémerie et un lot de beurre à 20 cts par livre. Il faut que les cultivateurs comprennent que le marché anglais ne veut que du beurre de choix. Le fromage est en Angleterre, aux États-Unis et ici, fort tendu et sans changement aux prix donnés précédemment."

#### Maximes---Agriculture et morale.

\*. Pour bien cultiver, comme pour bien faire toute chose, il faut semer souvent les grains de l' Ave Maria. Disons donc souvent le chapelet : en tout lieu, en tout temps, en toute circonstance ; au milieu de nos travaux, de nos récréations, de nos promenades, jusque dans nos champs et dans nos étables ; que l' Ave Maria sorte, sinon de notre bouche, au moins de notre cœur et monte vers le trône de l'Éternel, vers le trône de la glorieuse Vierge Immaculée, comme un oiseau d'agréable odeur. L' Ave Maria fera descendre sur nous, les grâces, les bénédictions spirituelles et temporelles, les plus abondantes et les plus précieuses.

O Ave Maria ! si jamais je t'oublie, que ma droite se dessèche, que ma langue s'attache à mon palais. O Ave Maria ! sois le trésor et la richesse du cultivateur ; sois la force, la consolation, la joie du colon au milieu de ses peines, de ses fatigues et de ses épreuves ; sois le secours, la consolation, et la joie de l'affligé, de l'infirme et du malade ; sois la gloire et la sagesse des petits et des grands, la force de l'opprimé, du faible et du puissant, le trésor du pauvre et du riche, la lumière de l'ignorant et du savant, le salut du pécheur, l'espoir éternel du désespéré. O Ave Maria ! que l'enfant se murmure dans son berceau ; que le vieillard déjà penché vers la tombe se serve de toi comme le guide le plus assuré vers la bienheureuse immortalité, comme la clef d'or qui lui ouvrira la porte du Ciel ; sois sa couronne de gloire, son chant de délices et de bonheur sur la terre et dans les cieux. O Ave Maria ! protège l'innocence de l'enfant ; guide le jeune homme dans le chemin de l'honneur, dans les sentiers de la vertu ; console et réjouis le vieillard, adoucis ses épreuves. O Ave Maria ! sois sur nos lèvres, sur notre langue, plus doux que le rayon de miel le plus pur ; remplis de ta délicieuse harmonie, toutes les bouches et tous