

Dans nos campagnes, on le laisse souvent se perdre sur les lisières des champs, sur les bords des chemins : mauvaise habitude. C'est un engrais perdu. Souvent même la plante végète et envahit le terre : on doit au moins la brûler pour répandre les cendres sur le sol.

Bibliographie.

"Antoinette de Mirecourt" ou "Mariage Secret" et "Chagrins cachés" Roman canadien, par Madame Leprohon. Un beau volume in-12, broché, 50 cts. Montréal : J. B. Rolland et Fils, libraires-éditeurs, rue St-Vincent, Nos 12 et 14.

Le talent de Madame Leprohon puise de préférence le sujet de ses travaux dans les scènes de la vie élégante, dans les mœurs du grand monde, dans les accidents et les aventures des gens heureux, considérés tantôt au foyer domestique, tantôt dans les relations, le commerce et les plaisirs de l'extérieur et de la société.

Douée d'une grande connaissance du cœur humain, elle sait puiser dans la vie domestique des tableaux attrayants, pleins de bon goût et de délicatesse, qu'elle dramatise avec une puissance remarquable.

Le mérite du livre de Madame Leprohon, comme celui de bien des œuvres de ce genre, n'est donc pas dans la complication de l'intrigue et dans les difficultés de la solution ; son principal mérite réside surtout dans le travail des détails, dans les épisodes qui reposent l'attention du lecteur, dans la conception des caractères, dans la peinture des personnages, dans la délicatesse des pensées, dans la douceur des sentiments, dans la beauté du style, dans l'harmonie des rôles et dans la morale toujours religieusement respectée.

Choses et autres.

Expériences à faire par les membres des Cercles agricoles.—Il serait à désirer que les membres des Cercles agricoles, qui nécessairement s'occupent sérieusement d'agriculture et profitent eux-mêmes des améliorations qui leur sont enseignées, fassent des essais, et nous les prions de nous rendre compte des résultats de leur expérience.

— Voici un tableau qui pourra être utile et que l'on fera bien de conserver pour y avoir recours au besoin :

Le minot de blé doit peser.....	60 livres
blé-d'inde, battu doit peser	56 "
" Seigle	56 "
" Avoine	32 "
" Orge	46 "
" Sarrazin	56 "
" Pommes de terre	60 "
" Oignons	57 "
" Haricots	60 "
" Son	27 "
" Graine de trèfle	60 "
" Graine de mil	45 "
" Graine de chanvre	45 "
" Graine de foin	14 "

—Le Monteur du Commerce.

— Un cultivateur d'une certaine localité réussissait à merveille dans son exploitation rurale; son jardin potager lui donnait de magnifiques et très-bons produits. Tous ceux qui passaient s'arrêtèrent pour les considérer et disaient : Nous ne savons pas ce que François met dans ce jardin qui tout y vient si bien et si vite. J'y mets trois choses, leur répondait cet intelligent cultivateur : le travail, l'engrais et de bonnes semences. Que l'on fasse la même chose, et nous aurons de semblables produits.

Il faut de la persévérance pour triompher de la mauvaise routine. Il faut : 1o Obtenir un vrai succès dans les essais ; 2o. Donner ensuite aux cultivateurs des graines ou des plants pour s'ensemencer, car dès qu'il faut acheter cela n'est pas bon, quand ce devrait produire dix fois plus que ce qu'ils sèment ou plantent. Aussi, ont-ils la pernicieuse habitude, quand ils achètent graines et plants, de préférer toujours ce qui est le moins cher. Les produits répondent ensuite aux dépenses faites pour les acheter.

On ne s'occupe point assez d'horticulture et de la culture d'arbres fruitiers, quoique notre climat soit très-propice à la

culture de toutes espèces de fruits. Deux choses s'y opposent : 1o. Il faut trop de temps pour bien travailler les jardins ; 2o. Il faut acheter les graines ou les plants, et cela coûte.

Les cercles agricoles peuvent amener les cultivateurs à se livrer à la culture des fruits et au jardinage, en créant parmi ses membres la mutualité et appelant l'attention de tout ce qui se fait de bien autour de chacun. L'exemple donné par ses pareils a beaucoup plus de force, et les conseils sont plus écoutés que lorsqu'ils partent d'un centre éloigné. Le point principal est de multiplier les exemples à suivre pour chaque localité ; et alors on aura une semence de bons conseils et l'exemple de bonnes pratiques.

RECETTES

Vin de gadelles noires (cassis).

Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égarez-les et écrasez-les dans un cuvier de bois, abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et abandonnez-la dans le cuvier pendant dix heures ; et, après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez-la à la première ; dans une pinte de jus, ajoutez huit à dix onces de sucre ; la plus petite quantité de sucre que l'on puisse ajouter par pinte est de sept onces, et mettez le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez-le fermenter, et lorsque la fermentation commence à s'affaiblir, ce qu'on connaît à la diminution du sifflement, enfoncez le bondon et laissez le fossat ouvert. Quelques jours après, débouchez de nouveau le fossat, afin que l'acide carbonique qui aurait pu se former en quantité notable, puisse s'échapper, et on répètera la même opération de temps en temps jusqu'à ce qu'on n'ait plus à craindre les effets d'une trop grande expansion de gaz ; on peut alors boucher définitivement le fossat. On peut soutirer le vin six mois après, et le mettre en bouteilles lorsqu'il est parfaitement clair.

Vin de gadelles rouges et noires.

Un mélange de parties égales de gadelles rouges et noires donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Ecrasez les gadelles rouges et noires, et, après en avoir exprimé le jus, étendez le d'une pareille quantité d'eau, et, à chaque pinte de cette liqueur, ajoutez huit onces de sucre ; mettez-le dans un tonneau en en conservant une petite quantité pour le remplir, et placez-le dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé. Lorsqu'il a cessé de fermenter, bouchez-le ; et lorsqu'il sera clair, soutirez-le et mettez-le en bouteilles.

Vin de framboises.

Pour une quantité de 9½ pintes de framboises écrasées, ajoutez 14½ pintes d'eau, laissez reposer le mélange vingt-quatre heures, passez-le dans un tamis de coton grossier, et, à chaque pinte, ajoutez-y huit onces de sucre et faites-le fermenter.

Vin de cerises.

On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante :

Prenez des cerises qui ne soient pas encore mûres, ôtez les queues, écrasez les dans un mortier ou dans une bassine pour détacher la pulpe sans briser les noyaux et abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, pressez la pulpe sur un tamis grossier, et, à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre, mettez le mélange dans un tonneau, faites-le fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. On met quelquefois les noyaux et les amandes écrasés dans un sac que l'on suspend dans le tonneau par la bonde, pendant la fermentation du vin qui acquiert par là un goût de noyaux.