

Faune entomologique du Canada." Le titre de ce volume *Petite Faune* pourrait nous faire croire que cet ouvrage ne contient que quelques pages; mais il n'en est pas ainsi, le premier volume comprend au-delà de 800 pages.

Il n'appartient pas à tout le monde d'apprécier suivant son mérite un ouvrage qui a dû coûter à son auteur plusieurs années de travail, par les nombreuses recherches et les constantes observations auxquelles son auteur a dû se soumettre pour en arriver à une semblable classification de ces insectes utiles et nuisibles. A défaut de connaissances qui nous empêchent d'apprécier ce volume au point de vue scientifique, nous ne pouvons mieux faire que de reproduire l'article suivant publié par M. Gérin, dans le *Constitutionnel*, au sujet du nouvel ouvrage de M. l'abbé Provancher:

" Il ne faut pas, après tout, si fort s'étonner que les sciences et les arts n'ont pas un grand nombre de fanatiques, dans un pays comme le nôtre. D'abord, le cercle de ceux qui aiment à lire la langue française est assez restreint sur notre continent, et en Europe il faudrait commencer par prendre un brevet de célébrité à Paris avant de faire consentir un libraire à recevoir sur ses tablettes, un livre publié en Canada. Les ouvrages qui, publiés ici, traitent des sciences et des arts, sont toujours sûrs d'avance d'avoir un accueil passablement froid. Offrez de l'Alexandre Dumas en vente, du George Sand, du Paul et de Kock, vous trouverez des acheteurs, et le nombre de ceux qui recherchent ces livres en notre pays est plus grand qu'on ne se l'imagine. Publiez des pastiches plus ou moins réussis de ces auteurs et vous trouverez encore bon nombre d'acheteurs. De plus, vous passerez pour un homme de lettres, ce qui est côté dans un certain monde.

" Mais qu'un homme se mette à faire des études sérieuses, patientes, consciencieuses sur l'histoire naturelle de notre pays; qu'il ne content de faire ses études et de les poursuivre avec une ardeur infatigable, il verra le public en publiant des livres, c'est un signe que cet homme a le feu sacré, qu'il est possédé d'une véritable passion pour la science et doué d'un patriotisme qui ne recule pas devant les sacrifices.

" Ce courage, cette passion, ce feu sacré, M. l'abbé Provancher en est possédé. Depuis longtemps, il s'occupe d'histoire naturelle; il a parcouru nos champs et nos forêts et fait des observations qui, en Europe lui ouvriraient la porte de l'Académie des sciences avec un traitement sur l'Etat.

" M. l'abbé Provancher a déjà publié, il y a quelques années, la *Flore Canadienne*; aujourd'hui reprenant et corrigeant une série d'articles publiés dans son excellent *Naturaliste Canadien*, il vient de publier un premier volume sur la *Petite Faune Entomologique du Canada*. Ce volume est consacré aux Coléoptères.

" Il ne nous appartient pas d'apprécier le mérite d'un tel ouvrage au point de vue scientifique. Néanmoins, nous comprendrons qu'il est intéressant pour tout le monde et qu'il peut être très-utile aux agriculteurs.

" On ne peut se le dissimuler, l'étude des sciences en ce pays est une affaire de sacrifices pour celui qui veut s'y livrer; mais le succès fait toujours rajouter une certaine gloire sur la patrie. Dans les études de géologie, les travaux accomplis en Canada, les observations prises par nos savants sont recherchés par les hommes les plus éminents du monde de la science. La couche laurentienne est même adoptée par les savants d'Europe. Il suffit d'un homme trempé comme M. l'abbé Provancher pour provoquer des succès analogues dans l'étude de l'histoire naturelle. Si sa modestie personnelle s'en offense, son patriotisme ne saurait manquer de s'en réjouir.

" Tout en le remerciant pour l'envoi de la *Petite Faune Entomologique*, nous lui offrons l'hommage de nos félicitations les plus sincères pour le dévouement qu'il déploie dans un travail nécessairement ingrat dans ses résultats matériels."

La *Petite Faune*, volume de 800 pages avec gravures, se vend 83, chez M. J. Darveau, imprimeur, à Québec.

## RECETTES

Purée de potiron ou citrouille

On pèle et on coupe par morceau une certaine quantité de po-

tiron, et on le fait cuire à couvert à très-peu d'eau et une pincée de sel. Lorsqu'il est bien cuit, on le fait égoutter et on le passe. On met alors dans une casserole un morceau de beurre, lorsqu'il est chaud, on y ajoute le potiron et un peu de farine; on tourne; puis on mouille avec du lait, on ajoute du sucre et on ne le laisse pas bouillir. Au moment de servir on peut saupoudrer de sucre la surface et y appliquer la pelle rouge.

*Soufflé de potiron.* — On prépare le potiron comme pour la purée. On gratin un plat, qui puisse aller au feu, de beurre saupoudré de farine. On ajoute à la purée deux ou trois jaunes d'œufs, selon la grosseur du plat, puis on bat les blancs en neige bien ferme, et on les ajoute à la préparation, qu'on verse dans le plat, on met dans le four du fourneau économique ou on pose sur un feu doux et on met le four de campagne bien garni de feu après avoir garni la surface du soufflé de sucre en poudre. Lorsque le soufflé est suffisamment monté on sert vite. C'est excellent.

*Moyen d'enlever aux matériaux combustibles la propriété de développer des flammes, dans le cas d'incendie.*

On ne peut pas empêcher du bois ou une étoffe de brûler, mais on peut très-bien l'empêcher de se consumer avec flamme. Or c'est la flamme qui est à craindre, c'est elle qui communique le feu. Il y a longtemps que les chimistes ont indiqué les substances qui empêchent les tissus de s'enflammer. Toute étoffe imbibée de substances convenablement choisies brûle très-difficilement et se consume doucement en formant une cendre résistante comme un charbon placé dans une chauffelette. Cette combustion lente diminue beaucoup les chances d'incendie; on a d'ailleurs tout le temps d'éteindre le feu avant qu'il se propage, et il se propage, nous le répétons, avec beaucoup de peine.

L'opération est bien simple et peu coûteuse. Toute matière combustible, bois, paille, gaze, etc., trempée préalablement dans une dissolution des sels suivants, brûle sans flamber: alun, silicate de potasse, phosphate, borate d'ammoniaque, oxyde de zinc, chlorure de calcium, etc.

Le sel marin lui-même (chlorure de sodium) est un anticom-bustible suffisant. Une étoffe imbibée d'une solution de sel se brûle très-difficilement. L'expérience suivante est à la portée de tout le monde:

Trempez du fil de coton ou de chanvre dans un peu d'eau saturée de sel marin; faites sécher. Attachez une baguette légère à du fil ainsi préparé et suspendez à un clou le long de la muraille.

Mettez le feu au fil à l'aide d'une allumette. On le verra se consumer lentement sans flamber, si même il ne s'éteint plusieurs fois avant d'avoir été brûlé en totalité; puis on le trouvera plus qu'une gaine de cendre, et la baguette sera restée suspendue à l'extrémité du fil consumé.

Le fil brûlé agglutiné par la matière saline conserve encore une certaine résistance. On voit qu'il est bien facile d'enlever ainsi aux matériaux combustibles la propriété de développer des flammes et de réduire par suite à leur minimum les chances d'incendie.

## IMPORTANT POUR LES PHOTOGRAPHES

Le soussigné informe ceux qui voudraient se livrer à l'art de la Photographie, qu'il offre en vente un magnifique appareil de photographie, premier choix. S'adresser à

E. LETARTE, Marchand à  
St. Paschal, comté de Kamouraska.

## CHAMBRE DES NOTAIRES

AVIS est par le présent donné, que M. Michel Isidore Camé dit Marquis, de St. André, District de Kamouraska, notaire, se présentera le 16 de Mai courant devant la Chambre des Notaires, à Québec, pour être admis à la pratique.  
J. B. DELAGE, S. C. N. Q.

Québec, 1er mai 1877.