

— Le *Canadien* rapporte que le 3 mai dernier, M. Olivier Onellet, fermier de la ferme-modèle du St. Thomas, comté de Montmagny, sema un minot et quart d'orge. Le 29 juillet le produit de cette première semence fut coupé et donna au battage, vingt minots d'orge de première qualité. Le même jour, 29 juillet, à la place de l'orge enlevée et mise en bottelottes, M. Onellet sema sur le même terrain une livre de navets et choux de Siam, et à fin d'octobre il retira de cette seconde semence quatre-vingt-quatre quarts de navets et choux de Siam d'une grosseur beaucoup plus qu'ordinaire.

Colonisation des cantons d'Howard, de Montcalm et de la rivière Rouge.—Le Révd. M. Jodoin, curé de St. Sauveur, s'est mis à la tête de ses paroissiens pour aller ouvrir une route très-favorable à la colonisation des cantons d'Howard, de Montcalm et de la rivière Rouge.

Cet excellent curé, n'écouterait que son zèle et son dévouement pour les intérêts de la province, et de ses ouailles, fit un appel chaleureux et éloquent à ses bons paroissiens. Sa voix fut entendue par cent cultivateurs qui, malgré la rigueur de la saison, s'enfoncèrent dans la forêt et ouvrirent, le long du lac St. Joseph, dans Howard, une bonne route de sept milles. Ils firent ce travail en deux jours. Il fallut coucher à la belle étoile, près d'un grand feu, fredonner, de temps à autre, de vieilles chansons canadiennes qui semblaient abrégées la longueur de la nuit et terminer la vivacité du froid. La conversation à tous les instants fut vive et animée et chacun était heureux d'avoir suivi l'exemple de leur curé qui n'était pas le moins joyeux de la troupe.

C'est encore un beau fait à constater à l'honneur du clergé et des bons citoyens de St. Sauveur des Montagnes.—*Nouveau-Monde.*

— Ce n'est pas aux Etats Unis seulement qu'on voit tomber de puissantes compagnies et la classe ouvrière se trouver sans emploi, l'Angleterre nous présente un spectacle analogue.

Ainsi, d'après une dépêche de Londres, une misère effrayante existe parmi les ouvriers mécaniciens et autres de Sheffield, à cause de la situation mauvaise des affaires. Des centaines de malheureux sont privés des choses les plus nécessaires à la vie et vendent chaque jour leurs meubles et leurs vêtements pour se nourrir, sans feu et presque sans pain, d'autres ne peuvent vivre qu'avec le secours de la charité publique.

— Une dépêche de Londres annonce que M. W. Lich, ministre des Etats-Unis, a payé au Gouvernement Britannique le montant de l'indemnité des pêcheries en une traite de \$5 500,000 sur MM. Mortan, Rose et Cie.

RECETTES

Emploi du miel dans la préparation des boissons.

Avant tout, on filtre l'eau miellée, provenant du lavage des ustensiles qui ont servi pour l'émiettage, ou préparée tout expressément avec du miel, même de presse (une partie de miel et neuf parties d'eau). L'abandonnant ensuite au repos, afin que toutes les parties hétérogènes qu'elle contient tombent au fond, on monte à la surface, de façon à pouvoir les enlever. Au liquide ainsi éclairci on ajoute des fleurs de houblon, une poignée par chaque 25 pintes—et, après un bouillon d'une demi heure environ, durant lequel on écumera continuellement, et une filtration nouvelle, on le verse, encore tiède, dans une futaille, en y ajoutant un peu de bonne levûre fraîche de bière. Afin de pouvoir remplir la futaille, on garde en réserve un peu d'eau miellée. La fermentation finie, on met en bouteilles.

Si l'on veut une bière très-mousseuse, on interrompt la fermentation, et le second jour on met la bière en bouteilles bien bouchées.

Celui qui la désire aromatisée ajoute au liquide, avant la fermentation, renfermés dans un sachet de toile : clous de girofle, cannelle en écorce, et autres drogues, à volonté. On suspend le sachet au milieu de la masse en fermentation, par le trou de la

bonde.

Limonado au miel, mousseuse.

Verser dans un récipient ouvert 2 livres de miel, détreuvé dans dix pintes d'eau bouillante; unissez-y un peu de levûre fraîche de bière, et mettez le liquide dans de fortes bouteilles le second jour après le commencement de la fermentation. L'acide carbonique qui se développe en suite de l'interruption de la fermentation le fait mousser comme le champagne.

Avec l'addition d'un peu de sucre ou de deux ou trois gouttes d'essence de citron, on obtient la limonade gazeuse mousseuse.—*L'Apiculteur.*

Conservation des œufs.

Nous avons donné, il y a quelque temps, un procédé pour la conservation des œufs. On nous communique un autre moyen, qu'on peut employer en tout temps.

Le jour où les œufs sont pondus, on les fait bouillir une minute et demie. Ensuite on inscrit au crayon, sur la coquille, la date de la récolte; on les dépose dans un endroit sec et froid. Ils se conservent frais durant plusieurs mois. On les consomme par ordre de date. Quand on veut s'en servir on les met dans l'eau froide qu'on fait bouillir.—*L'Opinion Publique.*

Propriétés du citron.

Les propriétés du citron en font un fruit des plus recommandables. La pulpe de citron, appliquée sur un cor ou sur un drillon, fera disparaître celui-ci en un jour ou deux. On renouvellera cette pulpe matin et soir. Au début d'un rhume, l'usage de la limonade sucrée guérira vite de la toux. Au printemps, si l'on mange chaque jour une tranche de citron, avant le déjeuner, on prévient la sensation de lassitude qu'on éprouve à l'approche de la chaude saison. Enfin, le citron sert à renouveler si les poudres de toilette renferment, dans leur composition, des ingrédients nuisibles ou dangereux: on dépose une cuillerée de poudre de riz dans un vase, et on exprime à l'usage du jus de citron. Si se produit de l'effervescence, la poudre ferait du tort à la peau, il ne faut pas l'employer.—*L'Opinion Publique.*

Librairie de J. B. Rolland & Fils.

ALMANACH AGRICOLE, COMMERCIAL ET HISTORIQUE DE J. B. ROLLAND & FILS POUR 1879, c'est l'Almanach le plus complet et qui donne le plus de renseignements sur le Clergé et le Gouvernement du Canada, les cours, le service postal, les lois de pêche et de chasse, etc., 5 centins.

ALMANACH DES FAMILLES DE J. B. ROLLAND ET FILS POUR 1879, c'est un almanach indispensable dans les familles par les recettes, les procédés économiques, les historiettes, etc., qu'il contient et qui le rendent si attrayant pour tout le monde, 5 centins.

CALENDRIER DE LA PUISSANCE DU CANADA POUR 1879, contenant la liste du clergé de la puissance et le calendrier ecclésiastique, publié par la maison J. B. Rolland et Fils, 5 centins.

Ces deux almanachs et le calendrier, 16 centins franco par la poste.

CARTES A JOUER TRIPLICATE.

CES CARTES SONT SUPÉRIEURES à toutes celles qui sont en usage dans le Canada, pour la *fin*, la *beauté* et la *facilité* avec laquelle on reconnaît chacune d'elles, car dans les angles des cartes, est représenté en petit la valeur de la carte, ce qui les rend très-commodes pour tous les jeux où l'on doit tenir un grand nombre de cartes à la fois dans la main. Le prix en est très-modique, il y en a de 25 centins, 30 et 35 centins franco par la poste.

SÉRIE ILLUSTRÉE DE LIVRES DE LECTURE DE A