

temps. Il est surtout important de peser les bêtes tous les huit à dix jours, et de prendre toutes les précautions possibles pour ne pas tomber dans des erreurs, toujours préjudiciables.

Les plantes utiles

D'après un auteur allemand, le nombre des plantes utiles s'élève à 12,000 environ. Mais il faut ajouter qu'il n'y a que quelques régions de la terre où ces recherches ont été complètes. Sur la plus grande partie du globe, on connaît imparfaitement les plantes communes, et bon nombre de celles-ci manquent de définition botanique, parce que les voyageurs se préoccupent rarement de les observer à ce point de vue. On ne connaît pas moins de 2,500 plantes économiques, parmi lesquelles on compte 1,100 fruits, baies et graines comestibles; céréales, 50; graines mangeables de graminées non cultivées, 40; d'autres familles, 23; rhizomes comestibles, racines, tubercules, 260; oignons, 37; légumes et salades, 420; palmier, 40; les arrowroot, 32; sucres, 31; saule, 40. On obtient des boissons vineuses de 200 végétaux, des aromates de 266. Le tannin provient de 140, le caoutchouc de 96, le gutta percha de 7, la résine, les gommés balsamiques de 389, la cire de 16, la graisse et les huiles éthérées de 330. 88 plantes fournissent de la potasse, de la soude et de l'iode; 650 des teintures, 47 du savon, 250 des fibres propres au tissage, 44 du papier, 48 des matériaux pour toitures, 100 sont utilisées pour chaires et taillis. On emploie 740 espèces à la construction, et on connaît 615 plantes vénéneuses. D'après Endlicher, sur les 279 familles naturelles que l'on connaît, 18 seulement ont paru jusqu'à présent dépourvues de toute utilité.

Choses et autres

La peste bovine en Angleterre n'existe plus, et les mesures prohibitives ont été suspendues. Le gouvernement Belge vient aussi de les suspendre.

Barbeau à patates—Le gouvernement Français vient de prendre des mesures pour interdire l'introduction en France des pommes de terre provenant des provinces du Rhin qui sont atteintes par le *Doriphora* ou barbeau à patates. Comme l'on sait ce fléau a causé de grands ravages aux Etats-Unis, et le Canada et l'Allemagne subissent actuellement ce triste fléau.

L'introduction du barbeau à patates en Allemagne, provient dit-on d'un chargement de blé d'Inde, débarqué à Brème. A peu de distance de Cologne, la présence de ces insectes a été signalée sur 125 arpents de terre plantés en patates, propriété d'un boucher vendant du lard américain. Il est probable que des œufs ont traversé l'Océan dans l'emballage du lard et ont été apportés plus tard sur les champs.

Dès que l'on s'est aperçu de la présence du *Doriphora* dans les environs de Cologne (Allemagne), on s'est empressé de prendre des mesures vigoureuses: les fines de pommes de terre ont été fauchées et tout l'espace envahi a été couvert de sciure de bois et de tan sur lesquels on a versé en abondance de l'huile de charbon, puis on y a mis le feu. Ces travaux ont été exécutés par une compagnie de pionniers; de hauts fonctionnaires ont assisté à cette opération qui avait réuni un grand nombre de curieux; et l'on compte sur une complète réussite.

Voici de nouveaux détails au sujet de cet insecte, que nous empruntons à la *Revue d'économie rurale*: "Le barbeau de la pomme de terre (*Doriphora decem lineata*) est originaire des montagnes Rocheuses de Colorado (de là l'appellation de *Colorado bug*); il se nourrissait là d'une plante sauvage dite *solanum rostratum*. Cet insecte est arrivé sur les pommes de terre dès qu'il les a trouvées, et il s'est avancé vers l'Est d'une façon effrayante: il parcourt au moins 60 mi les anglais par année. Il n'a pas été possible de le détruire et plusieurs cultivateurs ont renoncé complètement à la culture de la pomme de terre aux Etats-Unis. Cet insecte a tellement la vie dure, que cinq *Doriphora*, envoyés du Canada à Londres, sont arrivés très-vivants; un professeur a conservé vivante, pendant six à sept semaines, une femelle qui a pondu, chez lui, plus de 700 à 1,200 œufs déposés par 12 à 30 œufs à la surface inférieure des feuilles. Les larves sortent après 5 à 8 jours et commencent la destruction

qui dure 15 à 18 jours; elles s'enfoncent ensuite dans la terre où elles restent chrysalides 10 à 15 jours, et deviennent ensuite insectes parfaits.

"La femelle pond successivement trois fois, et les larves de la troisième fois restent tout l'hiver en terre. Ces insectes sont très-voraces et détruisent en quelques jours de grandes pièces de pommes de terre. Les métamorphoses de l'insecte ont une durée de cinquante jours environ, et un seul couple, dans un été peut donner 60 millions d'individus."

On dit que cet insecte a la vie dure, et nous en avons vu la preuve. Il y a onze jours nous avons *embroché* avec une épingle un de ces chrysomèles à l'état d'insecte parfait, et à l'instant où nous écrivons ces lignes nous avons enlevé l'épingle, et l'insecte se mit à marcher comme au premier jour où nous l'avons placé au moyen d'une épingle, dans notre vitrine à insectes.

Nous sommes heureux de constater qu'à Ste. Anne de la Poutière, le séjour de ces insectes a été de courte durée. Pendant trois jours consécutifs il y a eu des prières publiques accompagnées de processions, pour demander à Dieu la cessation de ce terrible fléau. Il en a été ainsi à St. Paschal où ces insectes étaient en grand nombre. M. le curé, accompagné d'une foule immense de cultivateurs, a fait une procession sur le parcours de pas moins d'une lieue. Depuis ce temps ces insectes n'ont pas été aperçus.

Pour plus de sûreté, les cultivateurs devront se tenir constamment sur leurs gardes, afin de signaler immédiatement l'insecte et de lui faire la chasse dès son apparition; à chaque fois qu'il se présentera, il sera alors plus facile de prendre des mesures pour le détruire et l'empêcher de se propager.

RECETTES

Confitures de rhubarbe.

On épluche la rhubarbe, on la coupe en morceaux de un à deux pouces, on les fait blanchir à l'instant à l'eau bouillante, en les y plongeant par petites quantités à la fois; on les égoutte sur un tamis, on les fait cuire avec poids égal de sucre blanc. Un quart d'heure d'ébullition suffit, on met ensuite en pots et on conserve comme les autres confitures. On obtient de très-bonnes rhubarbes confites en les coupant en morceaux un peu plus longs qu'on jette immédiatement dans un sirop de sucre concentré et bouillant. Le lendemain, on les égoutte, on fait réduire le sirop par ébullition et verse de nouveau sur les rhubarbes. Pour terminer, on fait une troisième opération semblable avec du sirop de sucre, les tronçons de rhubarbe sont égouttés, séchés au soleil ou à l'étuve et serrés dans des boîtes.

Combustion de l'huile dans les lampes

Les lampes à huile de charbon occasionnent une dépense assez forte qu'il serait important de réduire si c'était impossible. Voici un moyen indiqué dans la *Revue d'économie rurale*, nos lecteurs pourraient en faire l'essai.

On fait une dissolution saturée de sel de cuisine que l'on filtre afin d'être assuré que le sel a été dissous; on y plonge une mèche que l'on fait bien sécher. On mélange à parties égales l'huile et solution de sel, on agite le tout pendant quelque temps, on laisse en repos jusqu'à ce que toute l'huile soit revenue à la surface du mélange et on la recueille après l'avoir décantée. La mèche ainsi préparée produit une flamme très-brillante sans aucune fumée et l'huile, dans cet état, dure plus longtemps que l'huile ordinaire.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, juillet, 1877.

L'ESCOMTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMERICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 5 par cent.

JAMES JOHNSON,

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.