

L'honorable M. Déchéne s'est aussi assuré qu'au point de vue des fruits, nous ne laisserons rien à désirer.

Ainsi à Montréal, M. Robert Hamilton a rassemblé une très belle collection de fruits, comprenant des pommes, poires, prunes, raisins, petits fruits fraises, framboises, canneberges, etc.

Les échantillons ont été placés dans des bocaux de verre où ils sont immergés dans des liquides antiseptiques propres à les conserver. Il y a aussi une quantité considérable de fruits qui seront envoyés dans des caisses pour être simplement conservés au froid.

Pour les districts du bas du fleuve, M. Charles Verreault a préparé, sous la direction de M. Dupuis, président du conseil d'agriculture, toute une collection de fruits conservés en bocaux au moyen de la formaline.

Les produits de notre industrie laitière formeront un exhibit des plus importants. Le beurre ne sera expédié que le printemps prochain.

Les exhibits si intéressants de nos forêts et de nos mines sont prêts; ils seront expédiés très prochainement.

**Veillées en famille et bonnes lectures.** — Quel bien ne ferait-on pas, à soi, à sa famille et aux voisins peut-être, si l'on prenait la bonne habitude de passer en famille les longues soirées d'automne et d'hiver, s'entretenant de choses utiles à la suite d'une lecture intéressante, bien faite par l'un des membres de la famille, pendant que les autres écoutent, tout en occupant leurs doigts et leurs mains à un travail facile. Le plus souvent, quel temps perdu et plus que perdu à cette saison! Combien de jeunes gens prennent le dégoût de la maison paternelle parce que leur intelligence n'y est pas cultivée et que le temps est mal employé. C'est surtout par de bonnes lectures et des réflexions sensées, à la suite de ces lectures, que les jeunes gens seront attirés à la maison, et y prendront de bonnes résolutions pour l'avenir.

**Guerre aux antiseptiques dans les substances alimentaires.** — *Acide salicylique.* — Aujourd'hui, avec les progrès de la chimie, on est tenté d'employer des produits chimiques pour conserver les substances alimentaires, et l'on oublie que ces produits antiseptiques sont de véritables poisons qui tôt ou tard amènent des accidents graves. Pour n'en citer qu'un, nommons l'acide salicylique qui se

vend dans le pays en quantité considérable et que l'on emploie sans honte et sans scrupule pour conserver certains produits altérables qui entrent dans la consommation. Ainsi, dernièrement, nous apprenions avec stupéfaction qu'un cultivateur conservait à l'état frais des quarts de framboises avec de l'acide salicylique! il y en a qui en mettent dans le lait, la bière, la moutarde, pour y tuer les germes de la fermentation, tout en ignorant ou en oubliant que l'acide salicylique amène des troubles graves dans la santé du consommateur, tels que maladie des reins, dyspepsie, etc. Gardons-nous de l'acide salicylique.

**En avant le système métrique des poids et mesures.** — Le meilleur système des poids et mesures, le seul rationnel, est évidemment le système métrique basé sur la longueur invariable du mètre. Aujourd'hui, à peu près tous les pays civilisés ont adopté ce système à l'exclusion de tout autre, sauf l'Angleterre et les Etats-Unis; et encore ce système est légal dans ces deux pays, comme au Canada; d'ailleurs, les corps représentatifs du commerce et de l'industrie pétitionnent leurs gouvernements de le déclarer obligatoire.

C'est en prévision de son adoption définitive en Angleterre, que sir Henri Joly de Lotbinière, ministre du Revenu de l'Intérieur, a pris l'initiative de faire distribuer aux Chambres de Commerce du Canada une série de mesures métriques avec tableau explicatif, afin de permettre à nos négociants de se familiariser avec ces mesures.

Espérons que bientôt tout le pays fera usage du mètre et de ses dérivés.

**La cave à légumes.** — La cave à légumes doit être bien nettoyée avant d'y mettre votre récolte. Les racines doivent être sèches lorsqu'elles y sont déposées. Lorsqu'il fait bien beau en hiver vous devez laisser entrer l'air extérieur dans la cave.

**Tourteaux vs nitrate de soude.** — Dans l'*Agricultural Gazette*, M. John Wrigton recommande aux cultivateurs d'acheter des tourteaux au lieu du nitrate de soude. D'après ce professeur et praticien le prix des tourteaux est remboursé par le bétail qui les consomme et leur effet dans le fumier fait pousser de belles récoltes pendant plusieurs années après l'emploi des tourteaux. Il y aurait donc double avantage à employer les tourteaux pour l'alimentation du bétail.