

sciage, charronnage, ou bois à brûler; la quantité qu'on peut faire de chaque espèce, les débouchements qu'il en faudra avoir, etc., la proximité des villes, etc.

30. Songer à la sûreté et au coût des voitures, et à tous les frais et flux-frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'abjudication des bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarrissage, les autres façons, vidanges et voitures, gardes de ventes et ports et autres dépenses attachées à ce commerce; se mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le temps marqué de l'abjudication, ou dans le temps propre pour le débit; avoir la main, les outils, voitures et moyens nécessaires pour cela; prévoir les accidents qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on ferait, et le dédommagement qu'il faudrait payer, si les bois n'étaient pas envoyés à temps; s'il les faut faire flotter, etc.; et, en comptant toute la dépense et le produit, voir quel peut être le gain.

Les sauterelles.

Voici ce que communique à la Gazette de Sorel, un correspondant de Lavallrie:

"Comme je sais que vous aimez à insérer dans votre journal tout ce qui peut être utile aux cultivateurs, je vais vous indiquer un moyen de détruire les sauterelles, qui font tant de ravages dans les moissons. Il y a trois semaines, j'étais aux Etats-Unis en promenade. Je visitai plusieurs campagnes. Je voyais dans le milieu des champs des carrés de pierres plates. Je m'adressai aux fermiers et leur demandai ce que signifiait cela; ils me répondirent que c'était pour détruire les sauterelles; ils répandaient une couche de tabac en poudre sur la pierre et, comme les sauterelles sont extrêmement avides du tabac en poudre, elles se jettent sur la pierre et c'est à qui aura sa place pour prendre la prise; du moment qu'elles étrennent, elles se frappent le front sur la pierre et se tuent raide. Un fermier m'a dit en avoir ramassé trente minots par jour, qu'il vendait 50 centins le minot pour faire de l'huile ou pour nourrir vos dindes.

"Si vous pensez que le moyen est bon pour détruire les sauterelles, vous pouvez en donner publicité."

Petite chronique

Les abeilles à St. Hilaire, comté de Rouville.— Nous faisons l'extrait suivant d'une lettre que nous adresse M. Thomas Valiquet, apiculteur: "L'avenir de nos chères petites industrieuses est très-inquiétant. Nous n'avons pas un essaim cette année, et voici que la fleur du trèfle blanc, ainsi que celle du bois-blanc, viennent de finir; ces deux fleurs n'ont pas donné quatre livres de miel à chacune de nos ruchées: de fait, il y a des colonies qui meurent de faim aujourd'hui. Depuis quarante ans que je cultive les abeilles, je n'ai jamais vu pareille disette de miel, et réellement je ne sais à quoi attribuer le manque de miel dans les fleurs.

"Je crois qu'il faudra alimenter nos abeilles pour qu'elles puissent passer l'hiver: ce qu'il vaudrait mieux faire, plutôt que de les laisser mourir. On dit que les années d'abondance suivent les années de disette. Conservons donc nos abeilles."

Nous remercions notre habile et renommé apiculteur, pour la bienveillante lettre qu'il nous adresse. Nous espérons que de temps à autre il voudra bien nous communiquer, pour l'avantage de ceux de nos lecteurs qui se livrent à l'apiculture, des renseignements qui pourraient leur être utiles.

RECETTES

Four conserver le vin, et le rendre bon jusqu'à la dernière goutte.

Prendre une chopine du meilleur esprit de vin, et y mettre gros comme les deux poings de la seconde écorce de sureau, laquelle est verte; après qu'elle aura infusé trois jours dans l'esprit de vin, passer la liqueur dans un linge et la verser dans un baril de vin, et on gardera ce vin pendant dix ans si on veut.

	QUEBEC.	MONTREAL.	IBERVILLE.	SHENBROOK.	ST. HYACINTHE.	SOREL.	SOLETTA.
Bœuf, 1bre qualité, par 100 lbs.	10.00	5.00	5.50	5.50	7.00	7.00	7.00
Veau, par lb.	06	10	10	10	12	12	12
Mouton, par lb.	08	10	15	15	15	15	15
Lard frais, par 100 lbs.	9.00	09	15	10	08	09	09
Lard frit, par lb.	10	12	15	11	10	12	13
Poulet, extra, par quart.	5.40	00	4.70	5.25	5.25	00	00
Poulet fort, par quart.	4.40	4.80	5.00	00	00	00	00
Poulet, supérieure, No. 2 par quart.	4.75	4.45	4.55	00	00	00	00
Poulet, fine, par quart.	4.40	4.00	4.10	00	00	00	00
Poulet, en sac, 100 lbs.	2.45	2.40	2.50	35	45	00	00
Patates, par minot.	40	45	50	70	75	00	00
Bé de sonnece, 60 lbs.	00	1.14	1.23	00	1.00	1.50	1.50
Oryzo, par minot.	50	00	00	55	60	00	00
Avoine, 35 lbs, au minot.	45	36	36	40	40	00	00
Heurre frais, par lb.	22	20	22	17	18	20	20
Heurre stlé, par lb.	15	15	18	15	14	18	18
Promage.	13	11	12	12	14	11	11
Ceufs par douzaine.	13	11	12	12	11	11	12
Pain, 100 boites.	10.00	8.00	9.00	4.00	7.00	00	00
Paille, 100 boites.	8.00	5.00	5.00	3.00	3.00	3.50	4.50
Pois, par minot.	68	80	80	080	1.00	00	00
Volailles, par couple.	80	50	80	50	60	50	80
Erable, 3 pieds, par corde.	5.00	00	00	00	3.50	00	00
Erable, 2 1/2 pieds, par corde.	4.50	00	00	00	3.00	00	00
Morrier, 3 pieds, par corde.	4.50	00	00	00	4.00	00	00
Morrier, 2 1/2 pieds, par corde.	3.69	00	00	00	3.50	00	00
Epinette et bois mêlé, par corde.	4.00	00	00	00	3.00	00	00

Précautions contre la foudre

Voici les précautions à prendre pour éviter d'être frappé par la foudre pendant un orage:

On doit éviter les courants d'air pendant les orages: la direction de la foudre est souvent déterminée par celle de la pluie et du vent. On cite l'exemple de personnes foudroyées en ouvrant une fenêtre.

Il est très-dangereux de sonner les cloches; les sonneurs sont le plus souvent foudroyés.

Franklin résume ainsi les conseils qu'il donne aux personnes qui craignent la foudre:

- 1o. Eviter le voisinage des cheminées, la suite qui les tapisse possèdent comme les métaux, la propriété d'attirer la foudre;
- 2o. Pour la première raison, s'éloigner des métaux, des glaces,