

exploitation du sol à la fois intelligente et active.

Un bain dans les eaux de la Baie des Chaleurs nous a fait un bien immense. L'air pur et la vue de la localité sont incomparables. L'arrivée des bateaux pêcheurs, les attelages des charrettes avec les bœufs au joug, le langage particulier des Acadiens, les sombres montagnes qui bornent l'horizon à deux milles en arrière, tout cela a un caractère particulier, plein de charmes et de poésie.

Dimanche, 12 juillet—Maria—Jour de repos avant tout, le service divin a amené ici une population mixte d'irlandais, d'acadiens et de sauvages. On se croit ici dans un autre monde en entendant parler du Canada et des canadiens comme des étrangers de distinction placés à grande distance. L'ignorance de la population est profonde et les hommes de profession manquent complètement pour mettre une fin aux ténèbres qui enveloppent toute la population d'un rideau épais qui voile son intelligence. Le chemin de fer intercolonial et des voies de communication plus faciles et plus fréquentes pourront seules améliorer cet état de choses. Un bain de mer nous repose de nos fatigues. La soirée est charmante, la brise de mer vient rafraîchir la campagne.

Carleton et Ristigouche.

Lundi, 13 juillet—Nous partons à 9 heures pour Ristigouche *via* Carleton. Après avoir suivi la baie de Maria où nous admirons de belles cultures, nous prenons quelques côtes et arrivons à Carleton "Tracadish" à 11 heures, distance de neuf milles. Carleton est une paroisse importante où l'exploitation de la pêche diminue pour faire place à la culture du sol. En avant du village s'étend un barachois consi-

dérable ayant un parcours de trois milles, avec un débouché sur la baie, au sommet du triangle qu'il dessine très-correctement. En dehors sont des eaux très-profondes qui permettent la pêche à une encablure du rivage. A l'intérieur du barachois est un lac dont les eaux sont assez profondes pour permettre la navigation des barques des pêcheurs, qui viennent jusque devant les demeures des propriétaires. Toutefois leur distance du banc a fait construire des cabanes de pêcheurs près des eaux profondes. La baie de Carleton présente un rare coup d'œil.

Ici, M. Nicolas Audet vient de terminer une église fort remarquable en bois, dont les vastes proportions et l'apparence extérieure et intérieure laissent peu à désirer. L'intérieur est platré avec corniche tout autour du chœur. Une espèce de dôme au-dessus de chaque autel, soutenu par des piliers richement construits, donne beaucoup de grâce à tout l'intérieur. Au reste les chapiteaux corinthiens à fond noir font ressortir admirablement les moulures. La voûte tout entière est charmante. Un jubé sur trois côtés de l'église ajoute beaucoup à sa capacité et aussi à l'apparence générale.

Le nouveau presbytère est avancé dans sa construction et sera une des résidences les plus confortables et les plus élégantes de nos campagnes. M. Audet est persuadé que le sol de la baie est beaucoup plus fertile que celui du district de Québec, mais d'un autre côté il se plaint de la négligence des cultivateurs à lui donner toutes les façons convenables. Il y a ici quelques agriculteurs fort distingués et les immenses champs de patates que nous avons rencontrés nous sont une garantie de l'intelligence apportée à l'exploitation du sol.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

POIRES TAPEES ET POIRES SECHEES.

Les poires tapées forment un excellent plat de dessert; elles peuvent être mangées seches ou en compotes.

On peut préparer ainsi presque toutes les bonnes espèces de poires, pourvu qu'elles ne soient pas acides; mais, comme en séchant toutes les poires perdent beaucoup de leur volume, on exclut toujours les petites espèces. Les doyenné, tous les beurrés, le martin-sec, le roussellet le messire-Jean, enfin toutes les poires d'automne, sont propres à être séchées. Je n'en excepte pas même celles qui sont pâteuses, mais sucrées; la dessiccation leur fait peu perdre de leurs qualités.

Lorsque les poires sont bien mûres, on les pèle entières en leur laissant la queue et on les empile autant que possible dans un pot de terre; on le remplit d'eau; on le couvre et on le place devant un bon feu. Lorsque les poires sont bien cuites, ce qui demande un peu de temps, car les espèces très-fondantes elles-mêmes ont besoin d'une longue cuisson, on les retire du pot une à une, et on les place sur des claies à côté l'une de l'autre. Si on a plus de poires que le pot n'a pu en contenir, on en remet d'autres dans le même pot et dans le jus de celles qui ont cuit les premières. On ajoute de

l'eau pour qu'elles y baignent. Lorsqu'elles sont cuites, on les réunit aux autres. On peut continuer ainsi tant qu'on a des poires; plus on en aura fait cuire dans le même jus, plus elles seront sucrées, parce que les dernières se chargent du sucre laissé dans le jus par les précédentes. On place les claies garnies de poires (je décrirai ces claies à l'article *Pruneaux*) dans un four, on le chauffe de nouveau, mais seulement au degré de chaleur qu'il a ordinairement au moment où on en retire le pain. Puis on prend les poires une à une; on les aplattit entre les doigts, on les trempe dans le jus qu'on avait réservé et dont on a fait préalablement un sirop en le soumettant à une ébullition suffisante; puis on les claies et au four jusqu'au lendemain. Lorsque les poires sont petites, après avoir été placées deux fois sur les claies, elles sont parfois assez sèches, ce qu'on reconnaît lorsqu'elles sont fermes sans être dures; mais il arrive aussi, fréquemment qu'on est forcé de les remettre une troisième fois au four. On a soin de ne pas trop chauffer le four au troisième enfournement, parce que les poires y brûleraient facilement ou se dessèchent. Tant trop ce qui leur ôterait beaucoup de leurs qualités. Une faible chaleur suffit.

La dernière fois qu'on met les poires au four