

*Par-dessus, par-dessous, par-devant, par-derrière, . . . de quel-
que côté qu'on le tourne, on le trouve toujours ministériel.*

PAVY. Lourd, long, lent, laid, ce député est en outre le plus ennuyeux des orateurs, et le plus pauvre logicien de la chambre.

(A Continuer.)

INDUSTRIE.

NOTE sur la manière de faire des chapeaux de paille semblables à ceux de Livourne; par un membre du Comité de la Société d'Agriculture de Québec.

Ces chapeaux de Livourne (*Leghorn*) qui sont si beaux, si forts, si durables, qui se vendent de dix piastres à cent piastres, et que tant de dames portent sur leurs têtes, ne diffèrent de nos chapeaux de paille que dans la qualité de la paille, (ce qui dépend de la manière de la cultiver et préparer) et dans la manière de la tresser et coudre. Ils sont de paille de bled, comme les nôtres, et chacun peut en avoir tant qu'il en voudra. Le bled qui fournit la paille la plus blanche, et la plus difficile à casser, est le meilleur.

Mais la paille dont nous nous servons est coupée lorsque le bled est *mur*. Celle des chapeaux de Livourne est coupée quand le bled est *vert*, c'est-à-dire, lorsque le bled est en fleur, lorsque la tige qui porte l'épi est suffisamment dure pour que le bout d'en bas, qui s'arrache avec l'épi, soit ferme de manière à ne pas s'écraser plus facilement que le haut. Les Italiens ont eu l'esprit de se servir de leur paille lorsqu'elle est jeune, souple et forte; nous nous en servons lorsqu'elle est roide et cassante par l'âge.

Culture.—Pour avoir la paille plus fine, on sème le bled *fort*, peut-être dix fois plus fort que d'ordinaire, sur une terre forte, pas trop engraisée. On pourrait même se servir de la paille du bled tel que semé ordinairement, en prenant les endroits où il se trouverait semé le plus fort, et où la paille serait la plus fine et la plus nette.

Coupe.—On la coupe à la faucille comme le bled, mais lorsqu'elle est en fleur, comme il est dit plus haut. On secoue les poignées, en les tenant à la main, contre les épis, pour en faire sortir l'herbe, etc., et on les attache ensuite par petites poignées.

Ebouillanter la paille.—On met dans une grande cuve ou au-