

mander son suffrage. Que le législateur le médite et le comprenne, et qu'il n'oublie pas qu'il ne lui est point permis de s'y soustraire. Autant qu'il le peut, il doit rendre conforme à cette doctrine la législation de son pays.

— L'Hon. Mackenzie, premier ministre au Parlement Fédéral, a fait motion, dès les premiers jours de convocation, que, considérant les promesses faites par l'ancien gouvernement, une amnistie complète fût accordée à toutes les personnes impliquées dans les troubles du Nord-Ouest pour tous les actes commis par elles pendant les dits troubles, excepté L. Riel, A. Lépine et W. B. O'Donohue; que cette amnistie ne fût accordée à L. Riel, A. Lépine et W. B. O'Donohue qu'à la condition d'un bannissement de cinq années des possessions britanniques.

Cette motion a été combattue surtout par Sir John A. MacDonald et par M. Mousséau qui se sont particulièrement appliqués à démontrer que, si la parole du gouvernement est engagée pour une amnistie complète, la mesure proposée est insuffisante et ne va pas assez loin.

MM. Blake, Cauchon, Fournier et Laurier ont appuyé l'Hon. Mackenzie prétendant qu'il offrait la seule solution possible de la difficulté.

Le vote fut pris le 12, vendredi dernier, et la motion de l'Hon. Mackenzie fut adoptée par une division de 126 contre 50.

— Nous ne terminerons pas cette *Revue* sans dire un mot de quelques parties de la vieille Europe.

En Italie, on le sait, toute l'administration est aux mains des braves gens de Victor Emmanuel. Citons un entre-filet d'un rapport ministériel, appuyant un projet de loi sur la sûreté publique; il contient d'éloquents renseignements:

" Nous avons une moyenne de plus de 3,000 homicides, par an, de plus de 30,000 blessures et violences contre les personnes, blessures et violences très-souvent suivies de mort. Nous avons une moyenne de 4,000 attaques à main armée par les bandes de brigands, et en outre de plus de 50,000 vols..... Le nombre des prévenus va augmentant dans des proportions effrayantes, car il s'élève aujourd'hui à plus de 152,000, sans compter 22,000 criminels libérés sans la surveillance de la police. "

— En Allemagne, si nous devons en croire l'*Univers*, pendant 1874, dix-sept cents ecclésiastiques, appartenant à l'Eglise catholique ont été condamnés à la prison ou à diverses autres peines. Et le grand chancelier ne renonce pas encore à cette douce politique; elle lui va bien.

Les conséquences cependant ne sont pas au désavantage du catholicisme. Les conversions des protestants, au contraire, continuent de réjouir les fidèles. " Il ne se passe pas de semaines, écrit de Berlin un correspondant français, sans que l'Eglise catholique n'ait à enregistrer, sous ce rapport, une nouvelle victoire. Déjà nous voyons des néophytes dans les plus grandes maisons d'Allemagne. Les Hohenzollern, les Wurtemberg, les Meklembourg, les Cobourg, les Hesse comptent des convertis parmi leurs familles. " Il paraît que plusieurs grandes dames, dont on ne fait pas connaître les noms, ont des tendances très-prononcées pour le catholicisme, et que la reine de Bavière ne les a fait que précéder.

V. Comment on sale un porc

Les habitants des campagnes mangent une très grande quantité de porc salé, et suivant que cette opération est bien ou mal faite, la viande est plus ou moins agréable; il est donc excessivement important que la salaison du porc ait lieu dans les meilleures conditions. Plusieurs systèmes sont employés et nous croyons utile de les faire connaître à nos lecteurs.

Dans quelques localités, on pratique les salaisons à sec: on place la viande de porc sur une table ayant une rainure tout autour destinée à faire écouler la saumure qui tombe ainsi dans des vases. Pour un porc de 280 livres, il faut 10 livres de sel; 4 onces de salpêtre, 8 onces de sel gris et 1 livre de sucre brut. On commence à frotter le côté de la peau avec un peu de sucre pilé; on fait bien sécher le sel au four, et lorsqu'il est refroidi, on le mélange avec les autres ingrédients, et on en frotte bien la viande dans tous les sens; le restant de ce mélange est ensuite appliqué par égale part sur tous les morceaux de viande. Il va sans dire que, lorsque la température est chaude et humide, la salaison est plus rapide que lorsqu'il fait froid et sec. Après trois mois environ, on frotte de nouveau la viande, on met dessus les morceaux qui se trouvaient dessous, en ayant soin de les retourner. On répète cette opération une troisième et même une quatrième fois, si on le juge nécessaire, et le lard est prêt à être séché. Il y en a qui emploient deux fois plus de sel, deux fois plus de salpêtre et dix à douze fois plus de sucre; ces grandes quantités sont souvent plus nuisibles qu'utiles.

Quelques-uns frottent la viande tous les jours, au lieu de le faire toutes les semaines, ce qui n'est pas absolument nécessaire. Sur quelques points de l'Irlande, on fait usage d'un morceau de bois pour frotter la viande. Lorsque la salaison est finie, on essuie avec une serviette le lard et les jambons; on les frotte parfois aussi avec du son, puis on les pend pour être séchés ou fumés.

Quelques propriétaires opèrent la salaison à la saumure de la manière suivante: On fait dissoudre du sel dans de l'eau jusqu'à ce qu'un œuf puisse y flotter; on ajoute ensuite 8 onces de salpêtre, et 1 livre de sucre brut pour 8 pots de saumure. On place la viande aussi serrée que possible dans un vase en pierre ou en grès, mais jamais en bois, on met de grosses pierres sur cette viande afin de l'empêcher de flotter; puis on verse la saumure dans le vase que l'on ferme hermétiquement. Les uns laissent toujours la viande dans la saumure, les autres la pondent pour la faire sécher, au bout de 4 à 5 semaines.

On prépare aussi les jambons de la manière suivante qui donne, dit-on, la saveur et la qualité la plus fine. Pour un jambon de 12 livres, on mélange 6 onces de sel ordinaire, 2 onces de salpêtre, 3 onces de baies de genièvre, 1 once de cochenille, et 7 onces de sucre brut. On frotte bien le jambon dans un vase avec le mélange, pendant 12 à 14 jours de suite, puis on le pend pour le faire sécher.

La viande préparée d'une façon ou d'une autre, il s'agit de sécher le lard et le jambon dans les meilleures conditions, ce qu'il faut pratiquer avec le plus grand soin, car il est préjudiciable de le faire avec excès. Le meilleur moyen consiste à exposer le lard à un courant d'air sec. Parfois, on place le lard et les jambons sur des rebords suspendus au plafond de la cuisine, ce qui ne peut produire de bons effets que lorsque la cuisine est grande et aérée, trop de chaleur ne manquerait pas de rendre la viande rance; si la cuisine est trop chaude, il faut, après trois à quatre jours, transporter le lard dans un lieu plus frais, dans la laiterie, par exemple, puis on le remet alternativement dans la cuisine et dans la laiterie, de cette façon il sèche graduellement et se conserve beaucoup plus facilement. On pend aussi parfois le lard et les jambons dans des lieux tenus aussi froids, aussi sombres et aussi aérés que possible; ce qu'il y a d'important, c'est de ne jamais laisser séjourner trop longtemps les viandes dans un local. Nous ne saurions donc trop recommander aux habitants des campagnes de prendre les plus grandes précautions afin qu'ils puissent manger pendant toute l'année du lard et des jambons de qualité supérieure.—L. DE VAUGELAS.

Les Abeilles et les Guêpes

Dans leurs idées de destruction générale, quelques hommes associent l'abeille à la guêpe pour les dommages causés aux fruits et particulièrement aux raisins, et ils voudraient que l'on fit une chasse acharnée à ces deux mouches, dont l'une, l'abeille, rend de très-grands services, tandis que l'autre, la guêpe, fait beaucoup de mal: la première doit donc être sérieusement protégée et respectée partout où on la rencontre, tandis que la seconde doit être rigoureusement traquée.