

L'engraissement aux glands rend la chair dure et indigeste; les tourteaux donnent à la fibre musculaire une consistance grasseuse; les débris des animaux abattus lui communiquent un goût répugnant et l'inondent d'un suc très-fluide.

Suivant M. Beever, la meilleure de toutes les alimentations est celle au lait. Après le lait, et comme lui étant presque égal, se place le blé d'Indo. C'est donc une erreur de croire que ce grain nuit à la qualité de la viande; puis viennent les pois, l'orge et l'avoine concassés.

Choses et autres.

— Un vorger de San José, Californie, acheté \$4,500, il y a six ans, vient d'être vendu \$60,000, après avoir donné pendant ces dernières années d'exploitation de grands bénéfices.—*Moniteur du Commerce.*

Action du sel sur le foin et la paille.—Lorsqu'on rentre les foinages et les pailles bien conditionnés, répandez sur chaque couche que l'on fait au fenil de deux à trois livres de sel par deux cents livres de foin.

S'ils sont mal conditionnés, s'ils sont chargés de lèthes, jones, etc., doublez la dose de sel, et les bestiaux mangeront avec avidité les mauvais fourrages et sans inconvénient pour eux.

Conservation des haricots en vert.—Il ne faut pas craindre de planter trop de haricots; si l'année n'est pas favorable, on récoltera peu, mais on sera assuré d'en avoir assez; si, au contraire, la récolte est bonne, on en aura de trop; dans ce cas, on les cueillera quand ils seront bons à être mangés en vert, on leur coupera les deux extrémités comme si on devait les consommer immédiatement, on les fera sécher à l'ombre, dans un endroit bien aéré, puis, au moyen d'une aiguille de fil, on en formera des chapelets; on les conservera ainsi dans un endroit sain, et pendant tout le cours de l'hiver on mangera des haricots verts. Avant de les faire cuire, on les fera revenir dans l'eau froide, ou mieux dans l'eau tiède, ce qui sera plus expéditif, et de cette manière, ils ne perdent rien de leur qualité et de leur couleur primitives.

Les pommes de terre et la paille de seigle pour l'exportation aux Etats-Unis.—Les pommes de terre ne se vendent bien que lorsqu'il n'y en a pas de différentes sortes ensemble. Les *early roses* sont celles qui se vendent le mieux et pour lesquelles on obtient un prix plus élevé.

On devrait toujours avoir soin de bien choisir les pommes de terre, d'enlever celles qui sont pourries de même que les petites, car c'est là un travail qu'il faut faire quand même, et vaut mieux que ce soit avant qu'après l'exportation.

La paille de seigle, qui paie encore mieux que le foin, devrait aussi être mieux préparée lorsqu'on l'envoie sur les marchés des Etats-Unis. Elle ne se vend bien que lorsqu'elle est longue, blanche et battue au fléau et non au moulin.

Les vieilles graines et les graines fraîches.—Un préjugé fort répandu parmi les jardiniers et que beaucoup d'acheteurs adoptent comme principe, nous dit à ce sujet M. Lubbers, dans l'*Illustration horticole*, c'est que les vieilles graines de plantes annuelles donnent plus de fleurs doubles que les graines nouvellement récoltées. Des expériences faites avec soin ont prouvé tout le contraire. Les graines fraîches donnent toujours les meilleurs et les plus beaux résultats.

RECETTES

Moyen de reconnaître si un vin est coloré artificiellement.

Pour reconnaître si un vin est coloré artificiellement, on peut employer le procédé suivant: On imbibe une petite éponge du vin à éprouver, on la pose sur une assiette couverte d'un peu d'eau. Si le vin est naturel, l'eau de l'assiette mettra plus d'un quart d'heure à se colorer. Si au contraire le vin est coloré artificiellement, l'eau se colore presque immédiatement.

Destruction des charançons qui attaquent le blé.

Lorsqu'on met les gerbes de blé en moules, si l'on a le soin de répandre du sel en les entassant, dans la proportion de six à huit livres par cent gerbes, on est sûr que les charançons seront détruits.

Moyen de détruire les taupes.

On perce dans le sol un trou d'environ quatre pouces, on y verse quelques gouttes de ce liquide corrosif. On recouvre le trou de terre, sans y mettre le feu. L'odeur de l'huile de charbon fait périr ou éloigne ce fléau des jardiniers. Il va sans dire que l'on fait autant de trou que les dégâts sont considérables. Quand on opère dans une planche de salade, par exemple, il faut éviter de faire les ouvertures trop près des pieds.

Moyen de se débarrasser des fourmis.

Il suffit de faire macérer dans de l'eau de l'écorce d'osier, qui lui donne une couleur noirâtre et l'imprègne d'une odeur très désagréable. On asperge avec le liquide ainsi obtenu les endroits infestés de fourmis, qui tombent frappées de mort immédiate. Nous avons déjà proposé pour la destruction de ces insectes, tant de moyens reconnus peu efficaces, qu'il est bien à désirer que celui-ci le soit réellement.

COLLEGE DE STE-ANNE

COMTÉ DE KAMOURASKA.

PROSPECTUS

DU

Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas du Québec, fondé en 1827 par M. C. F. Painchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé à une petite distance du fleuve St. Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Inter-colonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et les plus agréables qui se puisse rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux et de se conformer au règlement de l'institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs Maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Ecoles.

La santé des élèves est, pour les Directeurs du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le détachement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste Anne de la Pocatière est très-propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'Infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

INSTRUCTION.

Le cours d'étude se divise en deux sections: le *Cours Classique* et le *Cours Commercial ou Anglais*.

Le *Cours Classique* embrasse les cours de Science, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tous qu'ils