

En référant à ce tableau, l'on voit qu'il n'y aurait aucun profit à garder des poules, après l'âge de quatre ans, car elles ne rapporteraient pas de quoi payer leurs dépenses, excepté cependant lorsqu'elles sont d'une race précieuse, rare et recherchée.

De la suie comme engrais.

La suie est un des meilleurs fertilisateurs que nous ayons, et cependant on n'en tire, généralement, pas parti. Elle est aussi précieuse que le guano, et on devrait la sauver avec soin : elle contient de l'ammoniaque à un très haut montant, et c'est ce qui la rend très avantageuse pour presque toutes les espèces de plantes. Elle doit être appliquée sur le sol près des racines, et non sur les feuilles ou les tiges ; ou, encore on prend douze pintes de suie que l'on fait dissoudre dans une tonne d'eau, et l'on a ainsi un excellent engrais liquide.

(Maryland Farmer.)

Saveur et couleur des œufs.

Il y a une grande différence dans la saveur des œufs. Les poules qui sont nourries avec du bon grain donnent des œufs plus savoureux, que les poules qui ont accès aux écuries, aux tas de fumiers, et qui mangent toute espèce de nourriture mal propre. Des poules qui se nourrissent de poissons et d'ognons transmettent cette saveur aux œufs. Plus la nourriture est riche, meilleure couleur ont les œufs. Le blé et le blé d'inde donnent la plus belle couleur, tandis que le sarrasin rend les œufs incolore et insipides.

Devoir.

Celui qui accomplit ses Devoirs, quelques sacrifices qu'ils paraissent exiger, trouve en lui-même sa récompense.—L'homme doit bannir toute inquiétude de l'avenir dès qu'il s'est acquitté de ses devoirs ; le reste est l'ouvrage de la Providence.—L'homme de bien fait son devoir sans regarder autour de lui.—Fais ce que dois.

\$150,000 en 3,000 lots argent.

Le plus haut prix de \$50,000 en or doit être tiré au sort le 30 Janvier 1872. La loterie est pour venir en aide à l'Hôpital de Mercy, à Omaha, Nebraska.—PATTEE ET GARONER, Directeurs-Gérants.—Voir l'annonce.

De la valeur relative de la nourriture.

Le sujet de la nourriture à attirer, de tout temps, l'attention des économistes politiques et des hommes d'E-

tat de tous les pays. Il faut non-seulement procurer de la nourriture aux peuples, mais encore de la nourriture à bon marché pour les pauvres. C'est donc, pour les économistes politiques et les gouvernements, un sujet d'étude de la plus grande importance de connaître la valeur relative des différents articles nécessaires à la vie. Il y en a qui s'imaginent que lorsque la fleur de blé est à un prix élevé ils n'ont pas les moyens d'en manger beaucoup, et ont recours aux patates. Les pauvres, principalement, vivent souvent de patates, parce qu'ils n'ont pas les moyens d'acheter de la fleur. C'est une fausse idée qu'ils se font, et une économie mal entendue. Afin de calculer la valeur relative des différents articles de nourriture nécessaires à la vie, il faut non-seulement tenir compte du prix d'achat, mais encore du montant relatif de nutrition que contient chacun de ces articles.

Les patates contiennent à peu près 50 par cent d'eau et quelquefois 80 pour cent en sorte qu'il ne reste que 20 par cent de matière nutritive. De cette matière solide il y a à peu près un par cent de glutine et d'albumine, et presque tout le reste est de l'amidon (empois). La fleur de blé contient seulement 12 à 14 par cent d'eau, et de 9 à 13 par cent de glutine et d'albumine en sorte que, tandis que les patates contiennent en tout 20 pour cent de principes nutritifs, la fleur de blé en fournit 80 par cent.

Donc la valeur nutritive du blé comparée à celle des patates est de quatre à une, ou en d'autres termes, si le blé est à huit francs le minot, les patates, pour avoir sa valeur relative, devraient être à 2 francs le minot. On parviendra au même résultat, en faisant le calcul de leur valeur relative en substances azotées. Un homme qui travaille, perd par la respiration douze onces de carbone tous les jours. Pour remplacer cette perte de carbone il lui faut en nourriture seize onces d'amidon et de sucre. S'il mange du pain de blé il ne lui en faudra qu'une livre et trois quarterons et s'il mange des patates il lui en faudra sept livres et demie pour suppléer à cette perte par la respiration seule.

Pour suppléer à la perte du nitrogène, s'il ne vit que de pain, il lui en faudra quatre lbs et demie ; et s'il ne vit que de patates, il lui en faudra dix-huit livres ; dans ce dernier cas il lui faudra surcharger son estomac s'il veut avoir le montant requis de nitrogène : ce montant lui sera fourni par une livre et trois quarterons de pain et trois onces de fromage, sans surcharger son estomac.

Ce principe est d'une telle évidence que la nature l'a enseigné aux peuples les moins civilisés du globe.

Dans L'Alsace sur le Rhin, les paysans qui n'ont point les moyens de manger de la viande, se servent de lait sûr avec des patates ; les paysans irlandais se servent de lait de beurre avec les leurs ; et les habitants des hautes Alpes mangent ce qu'ils appellent *bores*, qui est un mélange de fromage et de patates.

Ainsi les patates seules ne suffisent pas pour soutenir une personne qui travaille, car pour fournir les principes nutritifs nécessaires à la vie, il faudra nécessairement surcharger l'estomac de matières étrangères, ses fonctions seront gênées et la dyspepsie en sera la conséquence.

APICULTURE.

De la production de la cire, par Dzierzon.

La cire est la matière avec laquelle les abeilles construisent les cellules de leurs gâteaux, matière précieuse dont la production et le profit qu'on en retire sont l'une des branches principales de l'apiculture.

Où les abeilles prennent-elles donc la cire ? La trouvent-elles toute préparée dans la nature, et n'ont-elles besoin que de la ramasser, comme elles le font déjà de la résine avec laquelle elles bouchent les fentes de leur habitation ? Les petites boulettes qu'elles rapportent sont-elles de la cire ? Aucunement. La cire est un produit propre à l'organisme des abeilles, semblable à la graisse. De même que l'araignée tire de son corps le fil dont sa toile est tissée, de même les abeilles tirent d'elles-mêmes les matériaux destinés à la construction des gâteaux. Quand la nourriture est abondante et la température suffisamment forte, la cire se forme dans l'intervalle des anneaux de l'abdomen des abeilles et elle en sort sous l'aspect de petites paillettes minces, comme du mica, de formes ovales. En été on remarque sur de certaines abeilles, de véritables mouceaux de cire accumulés sur les anneaux. Quand on place un essaim dans une ruche vide on remarque sur le plateau, au bout d'un certain temps, une masse de ces petites paillettes de cire semblables à de l'écume blanchâtre, parce que les abeilles n'employant pas à leur bâtisse autant de cire qu'elles en produisent, en laissent beaucoup tomber par terre (1).

(1) C'est par maladresse que les abeilles laissent tomber des parcelles de cire, et non parce qu'elles en produisent de trop. On est à même de constater qu'elles en laissent beaucoup moins tomber lorsque la température est élevée, c'est-à-dire lorsqu'elles en produisent beaucoup, et qu'elles ne sont gênées dans leurs mouvements, que lorsque la température est basse.—La Rédaction.