

recensement de l'agriculture et de l'industrie, en ce moment sous presse, serviront à l'avenir de base aux travaux statistiques, et aideront à dresser un cadre pour la publication de relevés périodiques dans l'intervalle entre les recensements décennaux.

L'Exposition universelle de 1876, qui s'ouvrira à Philadelphie, va fournir au Canada une nouvelle occasion, extrêmement propice, d'offrir aux regards du monde entier ses productions naturelles, les fruits de ses industries, ses encouragements et ses chaînes perspectives.

Le fait que cette grande assemblée de toutes les nations se tiendra en Amérique, pour la première fois à bien dire et dans notre voisinage immédiat, sur le territoire d'un peuple ami, doit nous porter à faire d'ardents efforts pour y paraître avantageusement. Je suis convaincu que votre excellence et la nation canadienne s'empresseront de s'associer aux mesures qui seront mises en œuvre à cette fin.

On a implicitement le temps de prendre les dispositions nécessaires d'ici à l'époque de cette instructive et magnifique solennité, qui sera la sixième de ce genre. La tenue des expositions provinciales et des expositions de district, dans les différentes provinces du Canada, précèdera des occasions favorables, qui ne seront point perdues, de faire choix et collection d'objets, diminuera les frais de l'entreprise et aidera à son succès.

Achat de provisions par les cultivateurs

Il semble que les cultivateurs qui habitent loin des marchés, qui ont journellement besoin de beaucoup d'objets qu'ils ne peuvent se procurer que chez des marchands éloignés de leur résidence, devraient avoir ces objets en provision; ils y trouveraient économie de temps, puisqu'ils ne seraient pas obligés de se déplacer si souvent, et économie d'argent, puisque ce qu'on achète en gros est toujours meilleur marché que ce qu'on achète en détail; cependant presque nulle part on en fait. Le plus grand déshonneur se remarque dans la maison du riche laboureur comme dans celle du pauvre journalier; à peine ont-ils une provision de farine pour eux et des fourrages pour leurs bestiaux. Ils s'achètent leur sel, leur huile, leur savon livre à livre, et dépensent souvent plus pour les aller chercher qu'ils ne coûtent, parce que ce n'est presque toujours au moment du besoin le plus pressant qu'ils s'aperçoivent de ce qui leur manque. Un grain d'émétique les aurait soulevés d'une paralysie s'ils l'avaient eu sous la main, et il faut l'aller chercher à trois lieues.

On dira peut-être que la plupart des habitants des campagnes n'ont pas assez d'argent pour faire des provisions; mais c'est parce qu'ils n'ont pas eu de provisions qu'ils ont dépensé plus d'argent. D'ailleurs il n'est pas nécessaire qu'ils achètent tout le même jour, la plupart des articles qui leur sont nécessaires peuvent indifféremment être acquis à toutes les époques. Il ne s'agit que d'acheter en une fois, bon et à bon compte, ce qu'on achète en vingt fois cher et fort mauvais.

Nous ne prétendons pas corriger nos cultivateurs de cette usage; mais nous ne pouvons nous empêcher de le signaler comme une des causes les plus puissantes de la gêne qui règne parmi eux.

Ce que nous disons des consommations journalières des simples laboureurs et des journaliers s'applique également aux riches propriétaires pour d'autres objets. Il est peu commun, en effet, d'en voir un qui a du bois de construction et de charroinage, des matériaux pour réparer leurs bâtiments. Ont-ils un besoin ils envoient chez le charpentier ou le menuisier, chez le charroin qui parfois n'ont que du bois vert et par conséquent de peu de durée; chez le maçon ou le couvreur, qui leur fait payer les pierres et le bardan une fois plus cher.

Le véritable esprit de conduite ne consiste pas à épargner sur sa nourriture de manière à se priver de tout, mais à tirer le meilleur parti de ses revenus, pour diminuer la somme de ses dépenses, et augmenter cependant la masse de ses jouissances. Or, un des moyens de parvenir à ce double but est la prévoyance.

Derniers jours de l'engrais d'un cochon

A mesure qu'on approche de l'engrais, et que l'animal gorgé d'aliment n'a plus une grande énergie, il faut délayer dans l'eau

la farine moulue grossièrement, et la convertir par la cuisson en une bouillie d'abord claire, qu'on réduit ensuite à la consistance d'une pâte, afin qu'elle ne contiennent plus que la quantité d'eau nécessaire pour la détrempier.

Pour leur administrer cette nourriture ainsi épaissie, les anglais se servent d'une machine qui leur a constamment réussi; c'est une espèce de trémie enfoncée, mais dont une des parois est ouverte depuis le fond jusqu'à 4 ou 5 pouces de hauteur, sur 2 ou 3 pouces de largeur; elle est suspendue au-dessus d'une auge de la capacité d'un pied et demi cube; on jette la machoire dans cette trémie un peu inclinée, et il n'en tombe qu'autant que les cochons peuvent en manger. On se sert encore, avec le même succès, d'un autre instrument à la faveur duquel les cochons, vers les derniers jours de l'engrais, sont pris par les quatre pattes, et n'ont de libre dans leurs mouvements que la machoire, en sorte que tout ce qu'ils avalent jusqu'au dernier moment de leur existence tourne au profit de la graisse; mais dès qu'ils laissent de leur machoire, et que l'appétit diminue sensiblement, ils ne tardent guère à réunir toutes les qualités nécessaires pour entrer dans le saloir; on ne doit pas différer alors de les tuer.

Qualité de la viande,

Suivant les différentes parties de l'animal dont elles proviennent.

La qualité des viandes varie non-seulement suivant la variété de l'animal qui la produit, suivant l'âge, suivant le régime alimentaire et l'hygiène auxquels il est soumis, mais encore suivant les parties de l'animal dont elles proviennent.

La meilleure viande, dans les espèces bovine et ovine, se fait contre en masse charpue, le long de la colonne vertébrale, au dos; puis à la croupe; aux cuisses, enfin aux épaules. On n'obtient que de la viande de deuxième et troisième qualité, tendineuse ou membraneuse, peu agréable et peu facile à manger, dans les jambes, du bas des côtes, de la poitrine, du ventre, du cou et de la tête.

Les viscères, soit des mammifères, soit des oiseaux, tels que cœur, poumons, intestins, foie, reins, cervelle, etc., sont généralement moins nourrissants que la chair musculaire. Les parties gélatineuses, telles que les pieds, la tête, etc., sont encore moins nutritives.

Petite Chronique

L'apiculture dans la Province de Québec.—Voici le rapport que faisait à la Société d'apiculture de France, notre habile apiculteur, M. Thomas Valiquet, de St. Hilaire, dans le mois de août dernier. Ce rapport est extrait de l'Apiculteur, livraison du mois de septembre.

« Les apiculteurs de la Province de Québec sont, dans la joie nous avons cette année une bonne récolte de miel, telle que nous n'en avons pas eue depuis sept ans. Nous ne nous y attendions guère à cause du manque de fleurs du bois-blanc. Cet arbre fleurit au 10 juillet, le trèfle blanc fleurit à la mi-juin et cesse de donner du miel vers le temps de la fleur du bois-blanc. Ce sont d'ordinaire, ces deux fleurs qui nous donnent notre récolte de miel. Cette année est exceptionnelle; c'est le trèfle blanc qui a fourni à lui seul, une bonne récolte: le bois-blanc nous fait défaut parce qu'il a été privé de ses feuilles par une chenille qui mange aussi les feuilles de nos pommiers. C'est une grande perte pour les abeilles que de ne pas jouir de la fleur du bois-blanc.—Cet arbre, haut de 40 à 50 pieds, est fourni depuis le bas, de longues branches, qui se chargent de fleurs, et dure de dix à quinze jours.—Nous avons déjà un joli commencement de récolte en main, et aujourd'hui, une pluie nous arrive et fécondera la terre et fera durer le trèfle blanc encore quelques semaines; par bonheur nos champs et nos routes sont blanchis de la fleur de ce trèfle.—Le miel amassé dans mes petites boîtes est blanc et a la plus belle apparence; aussi les épiciers de Montréal m'écrivent tour à tour pour s'assurer d'avoir ma récolte. De mon côté, j'ai pris le moyen de faire le plus de miel, à raison du besoin d'argent. Le mobilisme est, sans contredit, ce qu'il y a de plus commode; dès qu'un essaim sort, je le loge dans une boîte et aussitôt je lève