

dement quant à la durée des arbres fruitiers en enlevant une partie des fruits, quand ils commencent à se former, lorsque l'arbre est surchargé de fruits. Cette pratique donnerait aux fruits qui restent à l'arbre, une meilleure chance d'atteindre une plus grande grosseur et de bien mûrir, sans pour cela épuiser l'arbre outre mesure; car c'est au moment où la graine ou le noyau des arbres atteignent leur maturité, qu'ils épuisent davantage l'arbre. Lorsqu'il y a trop de fruits à l'arbre, la grosseur et la qualité des fruits s'en ressentent.

En enlevant de l'arbre une partie des fruits, on lui permettra une meilleure végétation; il formera en plus grande abondance de nouveaux bourgeons qui produiront des fruits l'année suivante.

Choses et autres

De la traite du lait.—A ce sujet, il a été fait des essais très suivis dans les fermes expérimentales, et on a pu constater que le dernier lait trait est dix fois plus crémeux et plus riche en beurre que celui du commencement. Il s'en suivrait que si, après avoir obtenu huit à dix pintes de lait, on arrêta de traire en laissant une pinte de lait dans le pis, on perdrait presque la moitié de la crème qu'on aurait pu recueillir.

Cette expérience est facile à faire. Il suffit de distribuer au fur et à mesure le lait que vous tirez dans huit à neuf tasses d'égale contenance; traitez jusqu'à la dernière goutte de lait, et vous pourrez alors constater que la quantité de crème contenue dans chaque tasse augmente en allant de la première à la dernière tasse.

De plus, le lait gagne à la fin en qualité autant qu'en quantité. Celui de la première tasse est d'un beau bleuâtre et comme s'il était mêlé d'eau, tandis que le lait de la fin est onctueux, épais et d'une coloration jaunâtre.

Il suit de là que si les personnes auxquelles incombe la tâche de traire les vaches, n'ont pas la précaution de les traire à fond, elles portent un préjudice notable quant à la qualité de la crème et du beurre, de même qu'elles occasionnent une diminution graduelle dans le rendement en lait, au point qu'il arrive qu'une vache ne donne pas assez de lait pour payer ses frais d'entretien, quoiqu'ayant été d'abord bonne vache laitière.

Emballage des œufs pour l'exportation.—Les journaux anglais recommandent aux marchands d'œufs le nouvel emballage des œufs adopté récemment au Danemark. Il s'agit de remplacer la paille par de la laine végétale. Les commerçants anglais qui en ont fait l'essai, assurent qu'ainsi développés les œufs perdent moins de leur saveur et se conservent plus longtemps, tandis que les œufs enveloppés de pailles exhalent une odeur désagréable. Les caisses où l'on a pratiqué l'emballage avec de la laine végétale restent inodores: ce qui, au point de vue de la conservation des œufs, est d'une grande importance.

De plus, la paille paraît absorber l'humidité qui la fait fermenter et pourrir; ce qui contribue à élever d'une façon fâcheuse la température autour des œufs à conserver.

Aux gens de la campagne.—Chez un grand nombre parmi vous, demeurant dans les anciennes paroisses de cette province, il y a dans vos greniers de vieux coffres ou buffets du siècle dernier, où souvent se trouvent entassés de vieux livres, des petites brochures, des almanacs, des anciens livres de prières et d'écoles, de vieux journaux des catéchismes, et d'autres objets complètement inutiles pour la plupart d'entre vous, et qui nous seraient, à nous d'une grande utilité pour compléter une collection de livres canadiens, à laquelle nous travaillons depuis longtemps.

La faveur que nous demandons aux lecteurs de ce journal, c'est de se donner le trouble de l'urter dans les endroits que nous venons de mentionner, et de nous faire parvenir une liste contenant les premiers mots du titre et la date de chacun de ces imprimés canadiens que l'on aura trouvés, dont la publication s'est faite avant 1840, sans oublier les autres volumes, qui, quoique imprimés ailleurs, ont trait à l'histoire du Canada.

L'on pourrait aussi, si on le préfère, faire un paquet de ce que l'on a, et venir nous montrer le tout à notre maison, un jour que l'on viendra à la ville. Les gens seront généralement récompensés de leur trouble.

Nous désirons surtout nous procurer le "Catéchisme du diocèse de Sens", qui fut imprimé à Québec en 1765 (MDCCLXV), et aussi un volume de cantiques que nos grand mères appelaient souvent, "Le cantique de Marseille", et dont le titre se lit comme suit: Cantiques de l'âme dévote, divisés en XII livres etc., imprimé à Québec par Fleury Mesplet et Chs Berger en 1775.

Un prix élevé sera donné pour l'un ou l'autre de ces deux volumes, pourvu que l'exemplaire soit bien conservé. S'adresser à P. Gagnon, 67 rue Du Pont, Saint Roch de Québec.

RECETTES

Moyen de conserver les fraises

Les fraises ne sont réellement bonnes que lorsqu'elles sont fraîches; une fois cueillies, elles se flétrissent vite et perdent une partie de leurs qualités.

Voici le moyen de les conserver pendant deux ou trois jours: On étale les fraises en couches minces, sur une étale ou un tamis, au fond d'un panier en osier qu'on recouvre de feuilles de vignes ou autres plantes, qu'on place ensuite dans la cave, au-dessus d'un vase contenant de l'eau froide.

Moyen d'empêcher le pain de durcir.

Dans les familles où l'on cuit soi-même le pain, on peut, en prenant les précautions suivantes, empêcher qu'il durcisse. Du moment où les pains viennent d'être retirés du four, on doit les laver légèrement avec de l'eau froide, puis immédiatement les placer dans un baril ou boîte que l'on a la précaution de bien couvrir. Ce moyen rendra le pain souple, et l'on aura enlevé en même temps par ce léger lavage, la cendre ou le charbon qui adhère quelquefois au pain.