

de renfermer pendant deux jours les oies qui viennent d'être plumées. Les plumes à écrire sont encore une production précieuse de l'oie. Elles valent beaucoup lorsqu'elles ont été hollandées. Nous dirons ci-après, sous la tête *Economie*, &c. quelque chose de cette opération.

Il y a une plante plus redoutable encore, pour l'oie et les autres volailles, que la ciguë (improprement appelée ici *carotte à moreau*,) c'est la jusquiame, (encore improprement appelée *tabac du diable*.) Cette plante qui les empoisonne en peu de temps, doit être soigneusement extirpée des lieux qui sont à la portée des oiseaux de basse-cour. L'oie est sujette à quelques maladies, dont les plus dangereuses sont la diarrhée et le vertige. La première se guérit en mettant l'animal aux alimens secs et en lui faisant boire un peu de vin dans le quel on a fait infuser des feuilles ou du bois de cassis. La seconde maladie provenant de l'affluence du sang au cerveau fait quelquefois périr l'animal en peu d'instans. Il faut, pour remédier à cet accident, lui tirer du sang, avec la pointe d'un canif ou d'une forte aiguille, d'une veine placée sous la peau qui s'pare ses ongles.

L'oie doit être séparée des autres oiseaux de la basse-cour, excepté des canards avec les quels elle vit en bonne intelligence. Un mâle suffit à dix femelles.

—oooo—

#### UTILITÉ DU FUMIER DE PORC POUR DÉTRUIRE LES PUCERONS.

La présence des pucerons indique ordinairement quelque maladie de la plante, principalement aux racines attaquées par les insectes. En mettant au pied des plantes attaquées du fumier de porc, on parvient, dit-on, à se débarrasser des animaux qui périssent promptement.

—oooo—

#### Le livret de Jean Paul, laboureur.

Continuation du N<sup>o</sup>. 2.

Avant de parler de l'usage des différens ustensiles pour brasser il faut dire un mot de la qualité des matériaux dont on fait la bière, de la drèche (malt) du houblon et de l'eau. La première est de différentes qualités selon que l'orge est plus ou moins bon. S'il est bon, il est plein de fleur et le grain écrase facilement sous la dent; l'écaille est mince et bien remplie. S'il est dur, il ne vaut pas grand chose. Les brasseurs distinguent ordinairement trois sortes de malt, le *pâle malt*, le *malt brun* et le *malt ambré*. Nous ne nous occuperons que des deux premières sortes. La différence de ces espèces consiste dans leur couleur qui provient des degrés de chaleur employés dans leur dessiccation. La chose à laquelle il faut surtout faire attention c'est la quantité de fleur qu'il contient. L'orge était-il mauvais, mince, endurci soit pour ne pas avoir été mûr ou pour aucune autre raison—il ne fera pas de si bon malt, c'est-à-dire il ne germera pas en dû tems et une portion ne sera toujours que de l'orge. Dans les pays où l'on fait le commerce du malt, les honnêtes gens y mêlent souvent de l'orge: car on y est assez heureux, après avoir laissé faire les bons gouvernemens au commencement, après n'avoir payé d'abord par exemple que de petits droits sur les arri-

cles importés du dehors, puis de grands droits, (quand les gens en place, dont l'appétit augmente partout en mangeant, n'ont plus eu assez de ce revenu,) de payer une petite taxe sur les terres, maisons, granges, ensuite une taxe plus élevée; tellement qu'à la fin on a dû trouver d'autres moyens pour rassasier les gens en place. On a vu mettre des taxes sur l'eau que boit le peuple, sur les portes par lesquelles il entre, sur les fenêtres à travers lesquelles le soleil l'éclaire, sur le blé, les pois qu'il cultive, sur le pain qu'il mange et le sel qui l'assaisonne et sur le malt qu'il fabrique de l'orge qu'il a cultivé. S'il en est là aujourd'hui, c'est pour avoir toujours négligé de faire comprendre au gouvernement que s'il vient de Dieu il est là pour le peuple et non celui-ci pour être l'esclave et la bête de somme de l'administration. Mais cela me mènerait trop loin et même à la politique, qui n'a pas de bon accueil à espérer du *Glaneur*. Suffit donc de dire que le malt en Angleterre, étant taxé et non pas l'orge, cette loi de taxation démoralise assez les *maltteurs* pour mêler l'orge au malt. Pourquoi les faiseurs de malt ne succomberaient-ils pas aux tentations du diable, quand les faiseurs de lois, les princes, gouverneurs, juges, marguilliers et baillis y succombent, voir même nos brasseurs des villes, (qui pourtant sont d'aussi honnêtes gens que des conseillers au moins, ne peuvent pas tous ni toujours y résister. Je vous en mentionnerai plus bas un exemple que j'ai de bonne source. Comme, Dieu aidant, nous serons peut-être en peu d'années assez favorisés pour payer aussi en Canada une taxe sur le malt, c'est autant d'ouvrage et de temps de gagné, que de montrer comment Cobbett enseigne à découvrir ce tour. Prenez une poignée du malt, qui n'est pas encore moulu et jetez-la dans une terrine d'eau froide. Mêlez-le un peu avec l'eau, c'est-à-dire que le tout soit humecté et couvert d'eau; tout ce qui tombe au fond ne vaut rien. Si le malt est moulu il n'y a pas moyen de le découvrir. C'est pourquoi chacun doit moudre son malt chez lui. Dès que l'orge est changé en malt il y a encore une grande variété dans celui-ci. Un minot de malt produit d'un orge pesant et beau vaudra mieux que la même quantité produite d'un orge mince et léger. Le poids indique la qualité et comme un minot de blé du poids de 62 liv. vaut plutôt 7 livres qu'un minot de 52 liv. ne vaut 5 livres de même un minot de malt de 45 liv. vaut plutôt 10 livres, qu'un minot de 35 liv. n'en vaut 6. Avec la drèche donc comme avec toute autre chose le bon marché est souvent une déception, si on ne fait pas attention à la qualité: s'il y a de l'orge avec le malt, le poids ne sert pas à examiner, parce que celui-là est plus pesant que celui-ci. Comme en Angleterre on ne se sert généralement que de l'orge pour faire la bière, Cobbett ne parle que de ce grain; mais on peut en faire avec de l'avoine comme au nord de la France, et avec du froment comme en Allemagne et en Alsace, même avec du seigle connu sous le nom d'espiète. Quant à la bière de froment j'en ai goûté et je la trouve excellente, moins forte que celle d'orge, mais plus agréable. Mais tenons-nous en à William Cobbett. Le houblon est aussi de différentes qualités. On en a, dit mon guide, pour 5s., on en a pour douze sols; mais le prix se règle sur la qualité. Le houblon sert à conserver la bière et à lui donner un goût agréable. Le houblon pour être fort n'est pas toujours bon. Il doit être d'une couleur vive, propre, sans feuille ni restes de branches parmi. Le houblon pro-