

eux peuvent, sans grand inconvénient, être remis d'une semaine à l'autre. Mais arrivé à l'époque de la maturité des plantes, l'homme consommé dans son art sait seul saisir le moment propice, mesurer l'étendue de son travail, calculer les chances probables d'interruption, proportionner le degré de maturité qu'il doit saisir pour commencer sa récolte à sa durée probable; s'assurer le nombre d'ouvriers et d'attelages qui lui sont nécessaires. Aussi, chez lui, tout se termine rapidement et à peu de frais, tandis que, chez son voisin, le temps se perd dans des hésitations, dans l'emploi des moyens intempestifs. Le moment propice mal choisi fait dépasser la maturité pour les derniers jours de la récolte, et produit des pertes considérables; on est arrêté par le défaut d'ouvriers nécessaires, et on s'en procure de nouveaux qu'à grands frais, etc., etc.

Il y a donc quelques principes généraux qu'il ne faut jamais perdre de vue relativement aux récoltes.

1o S'assurer le plus grand nombre d'ouvriers possible.

Il n'y aurait plus de chances fâcheuses à courir si on pouvait faire la récolte en un jour, parce qu'il serait facile alors de choisir l'époque de la maturité, de juger de l'état du temps: Chaque jour de plus ajoute une chance nouvelle. Heureusement qu'aujourd'hui l'agriculture manquant de bras, peut demander à la mécanique les progrès qu'elle eût dédaignés autrefois, et grâce à ces machines merveilleuses que doit posséder tout bon cultivateur, la récolte est vite terminée.

2o. Les ouvriers devant faire chacun une partie distincte de l'ouvrage, il faut proportionner leur nombre respectifs de manière que tous travaillent sans relâche. Ici le jugement du chef de culture entre pour beaucoup, car nos formules ne sont que des indications moyennes susceptibles de modifications infinies.

3o. Le nombre d'ouvriers étant déterminé, ainsi que la durée probable de la moisson, on pourra juger en quel état de maturité il faut la commencer.

4o. Les produits récoltés doivent être mis le plus rapidement possible dans un état où ils ne puissent pas craindre les intempéries. C'est dire assez qu'il ne faut laisser aucun intervalle entre les opérations et que les gerbes doivent être engrangées et mises en meules aussitôt que cela est possible.

Choses et autres

Un peu de bonne volonté.—Nos abonnés, il est vrai, sont assez nombreux, et tous reçoivent avec empressement notre journal. Nous en sommes très heureux; c'est enfin le thermomètre par lequel nous jugeons les degrés de notre faible mérite. Mais nous ne nous contentons pas seulement de cela; ce n'est pas, vous le savez, sans de fortes dépenses que se publie un journal. Aussi nous éprouvons un vif regret de voir que grand nombre de ceux qui font si bon accueil à la Gazette, ne sont pas aussi pressés de nous en payer l'abonnement.

Allons! un peu de bonne volonté, et qu'il ne nous soit pas besoin de recourir à la rigueur pour obtenir de vous votre paiement annuel.

* * *

Café.—Rien n'égale une tasse de café comme stimulant. Deux onces de café dans une pinte d'eau bouillante donnent un café excellent. Comme il se consomme en ce pays en moyenne dix

livres de café par tête, c'est une pitié de ne pas le faire de la bonne manière. On affirme que la malaria et certaines épidémies sont évitées par ceux qui boivent une tasse de café chaud avant de s'aventurer à l'air extérieur.

* * *

Télégram de 1812.—Il n'y a cette année que trente-sept vétérans de 1812 qui ont demandé leur pension au gouvernement. Le nombre en était beaucoup plus grand l'année dernière, il y en avait soixante-sept. Quelques années encore et cette génération de héros aura complètement disparu.

* * *

La récolte dans Ontario.—Les rapports sur la récolte de toutes les parties de la Province d'Ontario sont excellents. A l'exception du blé d'automne qui a souffert, surtout dans les terrains bas, tous les grains ont bonne apparence. On dit même dans plusieurs localités que jamais, à cette saison de l'année, la perspective a été aussi encourageante pour les cultivateurs.

Le blé du printemps, l'avoine, les pois sont au-dessus de la moyenne. Le foin sera abondant et d'excellente qualité.

* * *

Le Canada-Français.—La livraison de juillet du "Canada-Français" nous arrive avec le sommaire suivant:

Dix ans au Canada: De 1840 à 1850 (Suite).—A. Gérin-Lajoie. Au temps des vieux créoles.—Juan Poquelin [Traduction].—Geo. W. Cable.

Mystère.—Poésie.—Adolphe Poisson. Annibal.—Nouvelle canadienne [suite].—Napoléon Legendre. Stances à ma petite amie, Soledad Johanel, le matin de sa première communion.—Louis Fréchet.

Les crises et la solidarité internationale.—J. Angot des Retours.

La liberté.—Poésie.—Nérée Beauchemin. Voyage en Grèce.—Environs d'Archènes, [suite].—Chs. de Martigny.

Nos traducteurs officiels.—Zéphir Bonchard. Léon XIII et la souveraineté populaire.—L'abbé L. Paquet. Anciens Montréalais.—Béniigne Basset, notaire royal.—1639-1699.—Wm. McLennan.

Revue étrangère.—Napoléon Legendre. Bibliographie.—Revue des livres.—T. H. DOCUMENTS INÉDITS [Sur l'Acadie.—Suite.]

CI.—Registres des Acadiens de Belle-Isle-en-Mer. Paroisse de Bangor. Suite.

* * *

—L'agriculture ouvre ses portes à deux battants et laisse apercevoir, au bout d'un chemin facile, l'aisance, la santé, le calme et l'indépendance.

* * *

—C'est l'oïseau le plus matinal qui recueille le premier ver, de même c'est le cultivateur le plus vigilant qui réussit toujours le mieux. Il vend toujours ses produits à des prix élevés; car il arrive avant les autres, alors que le marché n'est pas encore encombré.

RECETTES

Vin de rhubarbe

—A chaque gallon d'eau douce, ajoutez cinq livres de rhubarbe crue, coupée en tranches minces et broyées; laissez reposer pendant neuf jours, remuant trois fois par jour; couvrez la cuvette avec un linge; coulez, et à chaque gallon de liqueur ajoutez quatre livres de sucre blanc, le jus de citron, et l'écorce d'un; et ensuite, pour raffiner, ajoutez une once de colle de poisson par chaque quantité de cinq gallons. Laissez fermenter pendant trois semaines, et ajoutez une chopine de whisky en esprit. La liqueur ainsi faite en août, mettez en bouteilles en novembre, et à chaque bouteille ajoutez une cuillerée à soupe de whisky et une à thé de sucre blanc.

Moyen de guérir les crevasses aux mains

—Ce moyen consiste dans le frottement du jus d'oignons aux endroits malades. Ce remède est efficace.