

jusqu'au jabot, mais on les laisse dans leur plume ainsi que les lièvres dans leur poil. On les remplit ensuite de blé et, après les avoir recousus, on les place au milieu d'un tas de grain, de manière qu'ils en soient entièrement recouverts. On dit qu'on peut garder ainsi de la volaille dans un état parfait de conservation pendant plus d'un mois.

—0000—

MR. L'ÉDITEUR,

Il y a deux ans je parlais de vinaigre avec mon voisin, cultivateur comme moi. Il me dit qu'il ignorait le prix de cet article parce qu'il n'en achetait jamais, qu'il faisait lui-même sa provision chaque année avec de l'eau d'érable. Il m'enseignait de suite le moyen ; l'année dernière j'en ai fait et de très bon. Cette année j'en ai encore fait et j'espère qu'il sera aussi bon. Voici la méthode : faite bouillir l'eau d'érable jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié, mettre ensuite cette eau réduite dans un baril, dans un endroit pas trop froid, au bout d'un mois et demi vous aurez du vinaigre passable et au bout de trois ou quatre mois, ou aussitôt que l'eau est calée vous aurez du vinaigre supérieur au meilleur vinaigre d'Europe.

Mettons que généralement quatre gallons d'eau d'érable donnent une livre de sucre, dont le plus haut prix est de vingt sols—quatre gallons d'eau d'érable vous donneront deux gallons de vinaigre, dont le moindre prix vendu en gros sera trente sols ou trois livres pour les deux gallons, vous gagnerez au change deux livres. Je mets tout l'avantage du bon marché pour le vinaigre européens. Car prendre les choses au général, le vinaigre au détail se vend trois livres le gallon et nos faiseurs de sucre le plus généralement vendent le sucre huit sols au sud du St. Laurent, au nord on l'a souvent pour cinq ou six sols. Mettez encore que je sauve la moitié de la dépense du bois pour faire bouillir, la moitié du temps et je sauve tous les risques de gâter mon eau en la réduisant au degré exigé pour la mettre en sucre.

J'ai appris depuis que quelques personnes font moins réduire l'eau, le vinaigre alors prend plus de temps à se faire et probablement est moins bon. J'ai fait du vinaigre Canadien meilleur que le vinaigre européen, j'en ferai encore et je n'en ferai jamais d'autre, ainsi Dieu me soit en aide. Fera comme moi qui voudra ; n'est-ce pas Jean Paul ?

FRÈRE.

St. Hyacinthe, 20 Avril 1837.

* Si l'on n'avait pas d'eau d'érable à sa disposition, on prendrait du sucre du pays que l'on ferait dissoudre dans une quantité d'eau convenable et l'on agirait d'après le procédé indiqué par notre correspondant. Nous connaissons plusieurs personnes qui font ainsi leur vinaigre. La proportion est d'une livre de sucre par gallon d'eau.—Note de P.H.

MÉTAPHORES.

MAI.

MAI était le troisième mois du calendrier de Romulus. Suivant plusieurs étymologistes, on le nomma *Maius*, en l'honneur des sénateurs qu'on appelait *majores*. D'autres,

au contraire, prétendent que Mai vient du nom de la déesse Maia, fille d'Atlas, et mère de Mercure. Ce mois était placé sous la protection d'Apollon, et personnifié sous la figure d'un homme entre deux âges, vêtu d'une robe ample à grandes manches, et qui portait une corbeille de fleurs sur la tête ; un paon à ses pieds étalait sa queue parée de belles et brillantes couleurs.

Rogations.—Prières publiques qui se font trois jours avant l'ascension, pour demander à Dieu de conserver les biens de la terre et d'éloigner les fleaux et les malheurs.

On en attribue l'institution à saint Mamert, évêque de Vienne, en Dauphiné. Dans le cours de la dernière moitié du 5^{me} siècle, ce prélat exhorta les fidèles de son diocèse à faire des prières, des processions, des œuvres de pénitences pendant trois jours, afin d'obtenir la cessation des tremblements de terre, des incendies et du ravage des bêtes féroces, dont le peuple était affligé. Dans la suite on continua ces prières pour se préserver de pareilles calamités, et l'usage s'en introduisit successivement dans les églises des Gaules, de l'Espagne, de l'Italie, etc. etc.

—0000—

LES DÉCOUVERTES.

II.

Avant que les Portugais, après des efforts de 70 ans, eurent atteint leur but qui était de trouver le chemin des Indes autour de la côte occidentale de l'Afrique, un homme d'expérience et de réflexion eut l'idée de parvenir à cette fin par une route plus droite et plus courte. Sa route ne fut pas plus courte, mais elle conduisit à des découvertes dont on ne s'était pas douté jusqu'alors.

Cet homme célèbre se nomma Christophe Colomb. Né en Piémont il s'était marié avec la fille d'un certain Pères-trello, qui avait fait plusieurs voyages de découverte le long des côtes africaines. Dès son enfance la navigation avait eu les plus grands attrait pour lui ; mais il ne voulut pas devenir un navigateur commun : c'est pourquoi il tâcha de se procurer la connaissance de tous les pays connus ; des astres, du calcul, du dessin. Dès sa 14^{me} année il avait parcouru les mers, visité les principaux ports de la Méditerranée et accompagné les anglais à la pêche sur les côtes de l'Irlande. En Portugal il lut et compara attentivement les journaux et les cartes de son beau-père ; il fit même un voyage à Madère, aux Canaries et aux Açores. Par là se développe bientôt en lui l'opinion qu'on pourrait atteindre l'Inde en naviguant droit vers l'ouest. Car on savait, au moins on croyait déjà alors que la terre est un globe, sur lequel l'Inde est située bien loin dans l'est. D'après d'anciennes relations il existait un grand pays des limites orientales duquel personne ne savait rien de positif. Qui sait, pensa Colomb, s'il ne touche pas aux limites occidentales de l'Europe ? Et quand même il ne s'étendrait pas jusque là, il doit être possible d'aller jusqu'aux Indes en gouvernant toujours vers l'ouest. Cette opinion devint encore plus probable de ce que souvent des navigateurs portugais ont trouvé des joncs rares, du bois travaillé avec art et même, une fois deux cadavres d'une conformation toute particulière, qui furent amenés de l'ouest par la mer et déposés sur les côtes des Açores. Des hommes intelligents auxquels Colomb communiqua son idée, l'approuvèrent.