

liqueurs portant noms *brandy* et *gin* mais qui n'en sont pas et qui n'en seront jamais. Je vous avouerai franchement que j'étais loin de penser qu'un tel système fut déjà mis en vigueur en Canada; je croyais que nos marchands de vin, ou du moins quelques-uns d'entre eux, étaient plus ignorants que coupables. Me suis-je trompé et le contraire de ce que je croyais serait-il vrai? Les faits sont positifs et en voici un qui parle assez haut de lui-même. Je ne vous conterai pas l'histoire de cette recette, je ne vous dirai pas comment il se fait qu'elle soit maintenant en ma possession; tout ce que je vous dirai c'est que cette recette vient de Montréal où un marchand, que je ne nommerai pas, en est très-content puisqu'il y trouve son profit: je puis facilement prouver la vérité de mes arangés à tous ceux qui auraient quelque intérêt à ne pas m'en croire sur parole.

Et maintenant, ami lecteur, n'avez-vous jamais entendu répéter cette phrase devenue pour ainsi dire proverbiale: un malheur n'arrive jamais seul! Je vous demande la permission de changer un mot dans cette phrase et de dire: un *bonheur* n'arrive jamais seul. Et c'est ce qui m'a été prouvé aujourd'hui. Il n'y avait pas une heure en effet que j'étais devenu l'heureux possesseur des susdites recettes, et déjà, la fortune me souriant, dix-huit autres recettes venaient s'ajouter à celles que j'avais et en portaient ainsi le nombre à vingt-deux! Le chiffre vous paraît peut-être un peu trop considérable; écoutez alors. Voici ce que je lis dans un ouvrage publié, en France, sur les falsifications des substances élémentaires:

"Chaque débitant a, en quelque sorte, une recette particulière pour préparer ce qu'il appelle sa sauce. Voici, par exemple, la formule d'une de ces sauces en usage chez certains fabricants d'eau-de-vie.

Cachou en poudre.....	250 grammes
Sassafras.....	468 "
Fleur de genêt.....	500 "
Thé Suisse.....	192 "
Thé lyswin.....	128 "
Capillaire du Canada.....	128 "
Réglisse verte.....	500 "
Iris de Florence.....	16 "
Alcool à 33°.....	6 litres

"Cette teinture alcoolique a été quelquefois remplacée par une infusion aqueuse ajoutée à chaud à l'eau-de-vie et faite avec la quantité d'eau nécessaire pour couper ce spiritueux.... Ces détails sur la falsification des eaux-de-vie ont été publiés par MM. Girardin et Morin, qui furent chargés, en 1844, par M. le procureur du roi de Rouen, d'examiner 35 échantillons d'esprits et d'eaux-de-vie saisis chez divers marchands en gros et débitants de cette ville. Ces chimistes conclurent de leurs recherches (attention ici, ami lecteur!) que sur les 35 échantillons: 21 contenaient de l'acide sulfurique; 5 de l'acide acétique; 20 étaient colorés par le cachou ou par des matières astringentes; 5 devaient leur couleur au tannin du chêne et 7 au caramel (sucre brûlé); quelques échantillons ne marquaient que 35 à 36° centésimaux." (M. A. Chevalier. — Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, etc., — 3e. Edition. — Tome I, Page 74.)

Voilà une citation de nature à édifier beaucoup de ces personnes qui croiraient formuler un jugement téméraire en suspectant la bonne foi des fabricateurs de boissons alcooliques. Que diraient ces mêmes personnes si on leur prouvait que la recette que je viens de donner est peut-être la recette la plus inoffensive que l'on puisse trouver? Je connais une recette qui demande huit livres d'acide sulfurique (huile de vitriol) pour fabriquer une quantité comparativement peu considérable de *gin*! L'une des quatre recettes du susdit marchand de Montréal exige que

l'on ajoute de l'acide nitrique (eau forte), à une quantité déterminée de whiskey. Enfin dans presque toutes les recettes que j'ai sous la main, je trouve la preuve de ce que j'ai dit dans un article précédent, c'est qu'on ne balance pas à se servir des poisons les plus violents pour donner aux boissons que l'on fabrique de toutes pièces les propriétés physiques des boissons non falsifiées.

(A continuer.)

A. C. P. R. LANDRY,  
A. B., Prp. C. C.

## Chambre d'agriculture.

La Chambre d'agriculture du Bas-Canada a adopté à sa dernière séance les deux résolutions suivantes qui se recommandent d'elles-mêmes à l'attention des sociétés d'agriculture:

**Résolu**: — Que la Chambre d'agriculture accepte la pétition de la société d'agriculture No. 7 de Verchères, et de toute autre société, qui pourrait lui être présentée demandant d'avance de l'octroi de l'année en faveur de ces sociétés pour payer l'importation d'Europe d'animaux reproducteurs, à la condition que les dites sociétés produisent l'affidavit de l'année au bureau de cette Chambre.

**Résolu**: — Que vue l'importance de promouvoir l'importation d'étalons, cette chambre s'engage à fournir aux sociétés d'agriculture, le somme de quatre-vingts piastres (\$80) pour chaque cheval importé d'Europe par les dites sociétés dans le Bas-Canada d'ici à six mois.

## RECETTES.

### Maladies des poules.

Les maladies des volailles sont généralement le résultat d'une mauvaise nourriture, de la disette ou de la malpropreté de l'eau et de l'infection des poulaillers; aussi une bonne alimentation, une eau souvent renouvelée et des soins de propreté sont les remèdes les plus convenables. — Outre les signes particuliers de chaque maladie, on reconnaît qu'une poule est malade aux caractères suivants: sa crête pâlit, ses plumes se ternissent, se hérissent, sa démarche devient lente et triste.

1° *De la pépie*. — Cette maladie, qui attaque fréquemment la jeune volaille, a presque toujours pour cause la disette ou la malpropreté de l'eau. La poule cesse de manger et de boire, a l'air triste et se tient à l'écart; sa voix devient rauque et frêle, elle ouvre souvent le bec comme si sa respiration était gênée, et remue la tête comme pour éternuer; sa langue prend une teinte jaunâtre, et on voit bientôt se développer à son extrémité une pellicule cornée d'un blanc mat qu'il faut enlever doucement avec une aiguille ou un canif; on lave ensuite la plaie avec du vinaigre, et on l'enduit de beurre frais; on tient l'animal enfermé quelques jours et on le nourrit de son mouillé.

2° *Maladie du croupion*. — Elle est produite par la malpropreté et l'infection du poulailler; elle s'annonce par la constipation. La poule devient triste, sa démarche est lente, sa tête penchée; elle ne gratte plus, son sommeil est pénible, sa queue traînante et ses plumes hérissées; il se forme au-dessus du croupion une tumeur que l'on incise avec un couteau bien tranchant; on donne issue au pus en la pressant avec les doigts, et on lave la plaie avec du vinaigre, de l'eau ou du vin sale. Pendant la convalescence, il faut soumettre la poule à un régime rafraîchissant, lui donner de la laitue, du son d'orge ou du seigle bouilli.

3° *Diarrhée*. — Cette maladie est occasionnée par une trop grande quantité de nourriture humide; on nourrit les poules qui en sont atteintes avec des pois cuits, de l'orge ou du pain trempé dans du vin; lorsqu'elle persiste, on leur fait prendre une infusion de camomille dans du vin chaud.

(A continuer.)