

C'est aussi en faisant un bon choix de portegraines, qu'on est arrivé à avancer de plusieurs semaines la maturité de certains légumes; de même qu'à obtenir des pommes de terre mûrissant plus vite les unes que les autres. Certains jardiniers ont réussi même, par une culture toute spéciale et une attention très soutenue, à obtenir trente à quarante espèces de pommes de terre, d'une forme toute particulière et mûrissant à des intervalles différents. Il en est de même des carottes et des choux dont on possède plusieurs variétés, plus ou moins précoces.

Choses et autres

Bonne alimentation du bétail. — M. Villeroy a signalé, d'après un écrivain allemand, les avantages que l'on obtient en nourrissant bien le bétail.

Voici les principaux :

La même quantité de fourrage consommée par dix animaux bien nourris, produit plus de travail et de viande que si elle était consommée par vingt animaux mal nourris ;

Ils font plus de fumier et de meilleur fumier.

Ces dix animaux exigent moins de capital, par conséquent leur compte a moins d'intérêts à servir.

Avec moins de bêtes on a aussi moins de risques.

On a aussi moins de travail pour les soins à leur donner, par conséquent moins de main-d'œuvre à employer.

Une bête en bon état, qu'on est forcé de réformer, a une bien plus grande valeur qu'une bête maigre. Si un accident survient à une bête maigre, elle est presque entièrement perdue.

S'il survient une année de disette, les animaux en bon état supportent mieux les privations.

Des bêtes bien nourries, soit au pâturage, soit à l'étable, ne sont pas exposées aux accidents qui arrivent si souvent à des animaux affamés.

À l'appui des avantages que l'on peut obtenir en nourrissant abondamment le bétail, M. Villeroy cite le fait suivant :

« Dix vachers suisses vinrent proposer à M. Riedesel de lui acheter tout le lait de sa vacherie. M. Riedesel répondit par une autre proposition en vertu de laquelle il se chargeait de la nourriture des vaches et vendait, à un prix fixé pour toutes, le lait aux vachers qui acceptèrent. Tout changea bientôt à vue d'œil, à ce point que, devant l'épuisement rapide de ses provisions de fourrage, M. Riedesel dut rendre la moitié de ses vaches pour tenir ses engagements de bien nourrir celles qui resteraient. Les rations étaient doublées, mais le produit des traites doublé, triplé et même plus que quadruplé. Un quintal de foin, ou ses équivalents nutritifs, produisait trois fois plus de lait, sous l'act on d'une nourriture abondante que sous l'ancien régime d'une nourriture moyenne. »

Ce fait puisé parmi cent autres par M. Villeroy, dans son « Manuel d'élevage du bétail, » confirme la supériorité économique d'une nourriture abondante, sans prodigalité comme sans gaspillage.

Un animal régulièrement et complètement nourri, mange jusqu'à ce qu'il soit rassasié, pas plus qu'il ne convient à son bien-être ; il n'y a que des animaux qui souffrent de la faim qui se donnent des indigestions.

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 almanachs, 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 fureter 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. Gagnou, 67 rue Du Pont, Saint Roch de Québec.

RECETTES

Vin de gadelles noires, gadelles rouges, framboises ou cerises.

On peut employer ces différents fruits à la fabrication d'un vin, qui serait peu coûteux, par le procédé suivant : Pressez ces fruits dans un pilon, ou au moyen d'une presse à fruits, pour en extraire le jus ; puis prenez un baril bien fort et bien nettoyé, pour y mettre le jus des fruits que vous emploierez à la fabrication de ce vin, que vous aurez préalablement passé au tamis. Mêlez quantité égale de jus de fruits avec de l'eau, et vous en remplirez le baril au trois quarts. Pour chaque gallon de liquide mettez trois livres et demi de cassonade brune. Puis bouchez.

Liqueur aux gadelles noires.

Cette liqueur est l'une de celles dont on fait le plus généralement usage pour les malades ; elle est fortifiante et stomachique. Les feuilles se prescrivent en infusion à une poignée ou environ, pour trois demiards de vin quand elles sont vertes, et depuis deux jusqu'à trois gros quand elles sont sèches ; on doit cueillir ces feuilles avant que le fruit soit mûr, dans le cours de juillet.

La liqueur se prépare de la manière suivante :

Dès que les gadelles noires sont en parfaite maturité on les fait macérer au soleil pendant huit jours dans une cruche de grès bien bouchée, dans laquelle on aura mis un gallon de whisky pour quatre livres de gadelles noirs et deux poignées de feuilles vertes de gadelier noir. Au bout de huit jours, on filtre le mélange ; la liqueur ainsi obtenue est mise de nouveau dans la même cruche de grès préalablement bien nettoyée. On y ajoute d'abord un sirop très clair, préparé avec deux livres de cassonade blanche fondue dans une pinte d'eau, puis une demi-once de canelle et un tiers d'once de clous de grosse moulu. Après un mois de macération, on filtre de nouveau cette liqueur pour mettre en bouteilles.