

moindres parties de la masse. Le beurre ainsi préparé est moelleux, sans grand goût de sel, et d'une fort belle couleur."

Le beurre que l'on sale au printemps pour la vente d'été, et en automne pour la provision, doit subir cette opération lorsqu'il est encore frais. Si on ne le fabrique pas chez soi et qu'on soit obligé de l'acheter, il faut, à son arrivée, le laver avec soin, puis on le partagera par gâteaux, que l'on étend et que l'on roule tour à tour en les saupoudrant de sel bien sec, à raison de 2 onces par 2 livres de beurre.

Les pots de grès sont préférables aux tinettes et barils en bois pour conserver le beurre. Avant de s'en servir on les lave à plusieurs reprises à l'eau bouillante, dans laquelle on fait dissoudre un peu de sel. Lorsque le beurre est salé, on place au fond du pot ou de la tinette un verre de cognac ou quelques feuilles de laurier, puis une couche de beurre que l'on foule par couches successives jusqu'à 2 1/2 pouces du bord du vase.

Lorsque le beurre doit être transporté de suite on égalise la surface du beurre et on la recouvre d'une couche de sel de 1 à 1 1/2 pouce d'épaisseur. Si, ce qui est plus avantageux pour sa conservation, il n'est pas nécessaire qu'il quitte de suite la ferme, on couvre la masse du beurre, de saumure ou solution de sel dans une eau très-pure; au bout de cinq à huit jours on décante (enlève) la saumure, on presse et on foule de nouveau le beurre qui a diminué de volume, puis on remplit le vase, avec une forte saumure.

Lorsqu'on veut transporter le beurre salé: on décante la saumure et on y substitue une couche de gros sel tenu entre deux linges secs. Arrivé à sa destination, on rétablit la saumure.

Lorsque le beurre est enfermé dans des tonneaux il prend un goût rance qu'on peut prévenir en ayant la précaution d'expulser l'acide propre au bois neuf; pour cela, on les remplit à différentes reprises d'eau bouillante qu'on y laisse refroidir: on frotte ensuite intérieurement les tonneaux avec du sel marin, et lorsqu'ils sont parfaitement secs, on coule intérieurement un peu de beurre fondu dans la rainure des douves, de manière à rendre la surface parfaitement unie.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs et des parents des enfants sur les annonces du collège et de l'école d'agriculture de Ste. Anne. La rentrée des élèves de ces deux institutions se fera dans la première semaine de septembre. Nous prions les parents de vouloir bien amener leurs enfants au jour fixé, l'intérêt de ces enfants et le bon ordre l'exigent.

Petite chronique agricole

Le temps continue d'être variable quoique à un moindre degré qu'antécédemment. Nous avons encore par ci par là des orages qui ont pour effet de retarder la récolte du foin. De plus nous avons eu ces jours derniers une véritable température d'automne avec un vent du nord-est glacial. Tout le monde pressent la fin de la belle saison. La gelée a déjà fait apparition en quelques localités, et avant peu elle commencera à laisser des traces de son passage sur la végétation. Cependant, malgré nos appréhensions et les plaintes des touristes sur l'inconstance de notre climat nous ne pouvons nous empêcher d'admirer l'aspect de nos campagnes. Le grain comme le foin a une apparence magnifique, et si nos espérances sur le rendement de la prochaine moisson ne sont pas vaines, la présente année sera mise au nombre des années d'abondance.

On présume que l'automne sera remarquablement beau et tout à fait favorable à la maturité des grains. L'automne restituerait donc ainsi une partie de la chaleur qu'il aurait dérobée à l'été. Ce serait un excellent moyen pour se faire bien accueillir, car c'est toujours avec tristesse que l'on dit adieu aux beaux jours, toujours trop peu nombreux dans nos contrées.

M. Fitzgerald, le secrétaire de la compagnie du chemin à lisses de Québec à Gosford, a porté au bureau de l'Événement, un superbe échantillon de blé d'automne cueilli dans le quatrième rang du Township Gosford. Il mesure quatre pieds huit pouces de tige et l'épi a quatre pouces de hauteur.

Le Pays nous informe que dans plusieurs places non éloignées de Montréal, et surtout à Ste. Rose, les sauterelles font de grands ravages. La grêle a aussi détruit le grain dans plusieurs endroits. Le mauvais temps retarde la fenaison.

Nous apprenons par le Courrier de St. Hyacinthe que M. Louis Lavigne, de St. Christophe d'Arthabaska, a terminé sa récolte d'orge au commencement de la première semaine d'août. La récolte du foin est très-abondante à St. Césaire, aussi le prix en est-il tombé à \$3.50 par 100 bottes. La récolte de foin a été tellement abondante dans les townships de l'Est, surtout à Richmond, et à Danville, que les cultivateurs sont obligés d'en laisser une partie en mulons, afin de conserver la place nécessaire pour leurs récoltes qui promettent d'être des plus abondantes. Les hommes sont très recherchés et on leur offre jusqu'à \$30 par mois pour le temps des récoltes.

RECETTES AGRICOLES

Les champignons du lait

Le lait, cet aliment si près d'être complet, si nécessaire à l'enfant, si utile dans beaucoup de médications, peut être le siège de champignons dont la présence pourrait peut-être servir à expliquer quelques-uns des troubles intestinaux, si graves parfois chez les enfants soumis à ce mode d'alimentation. M. V. Hessling et le docteur Falgar, cités dans le Cosmos, ont trouvé dans les couches superficielles de la crème du lait frais, des corpuscules arrondis ou allongés, comme on en trouve dans la plupart des substances en putréfaction. Ces spores se multiplient, bougeonnent, et se transforment en vrais champignons ou filaments composés de cellules placées bout à bout en série simple, et supportant à leur extrémité un renflement sphérique rempli d'un contenu granuleux.

Les conséquences à tirer de ce fait sont: qu'il faut donner le lait à l'enfant le plus tôt possible après la traite; qu'il est bon de tenir ce lait dans une fiole complètement remplie et hermétiquement bouchée. On peut ajouter encore que l'addition au lait d'une petite quantité d'eau de chaux médicinale peut empêcher cette prolifération. Peut-être est-ce ainsi que l'eau de chaux agit pour combattre les diarrhées infantiles, contre lesquelles elle a d'ailleurs une si grande efficacité. — Journal d'agriculture progressive.

Mise en couleur des meubles en bois blanc

On peut donner aux modestes meubles en sapin ou en bois blanc, qui sont les plus communs à la campagne, l'aspect du bois de palissandre ou du noyer.

Il suffit pour cela de faire dissoudre dans de l'eau tiède, jusqu'à saturation complète, du "caméléon minéral" (hypermanganate de potasse) et de l'étendre avec un pinceau sur le bois qu'on veut teindre, jusqu'à ce qu'il atteigne la nuance qu'on veut produire.

Cinq minutes suffisent d'ordinaire pour arriver à ce résultat. Chaque espèce de bois a sa manière de subir cette opération: le poirier et le cerisier se teignent très-rapidement; le bois-blanc plus lentement; le sapin, à cause de sa résine, résiste plus longtemps.

On lave ensuite à grande eau les objets que l'on a teints, on les laisse sécher, en les huile et on les polit.

L'hypermanganate de potasse possède la propriété de se décomposer par le contact des fibres végétales, qui se précipitent en peroxyde de manganèse, que la potasse, en se dégageant, fixe d'une manière durable.