

Elle stimule l'homme à oublier qu'il a une épouse, des enfants à nourrir, une âme à sauver et un Dieu à servir.

Au nom de Dieu ne tentez donc plus de ramener le meilleur des peuples à l'usage de stimulants qui lui ont été par le passé, si funestes. Car à leur approche, le pain, le bonheur, la prospérité disparaîtront de nouveau.

C. CHINIQUY, Pasteur.

Longueuil, novembre, 1848.

— o —

(Pour le Journal d'Agriculture.)

SUR LA CULTURE DU MAÏS, INDICUÉE PAR UN FERMIER AMÉRICAIN. — J'ai trouvé la manière ci-après de cultiver le maïs ou blé de Turquie, aussi bonne pour ne pas dire meilleure qu'aucune de celles que j'ai jamais essayées, et les maternels sont à la portée de tous les cultivateurs. "Prenez trois boisseaux de cendre de bois, mêlés avec un boisseau de plâtre de Paris, et lorsque vous ensemençerez, mettez plein une coquille de noix de ce mélange sur chaque grain de blé avant de le recouvrir de terre."

Le terrain dans lequel cette épreuve a été faite, était une terre légère, et sablonneuse. — Traduit d'un journal américain.

MANIÈRE DE FAIRE LE LEVAIN SANS PAIN. — Faites bouillir une livre de farine de bonne qualité, un quart de livre de cassonade brune, et un peu de sel dans dix pintes d'eau, pendant une heure; après vingt-quatre heures, une pinte de ce mélange suffira pour dix-huit livres de pain. Ajoutez à une livre de pommes de terre écrasées (les farineuses sont les meilleures) deux onces de sucre brun et deux cuillerées de levain commun; les pommes de terre doivent être d'abord écrasées dans un pressoir, et mêlées avec de l'eau chaude jusqu'à une certaine consistance. De cette manière, avec une livre de pommes de terre, on aura un quart de bon levain; il faut le tenir à une chaleur modérée pendant sa fermentation. Le levain fait de cette manière se conserve très-bien. — Traduit du *Philosoph magazine*.

MOYEN DE CONSERVER LE LAIT. — M. Newton, auteur du procédé, prend le lait

le plus frais possible sortant de la vache. Il ajoute une petite quantité de sucre en poudre après avoir débarrassé le lait de toute impureté. On attend que ce sucre soit entièrement dissous pour faire subir au lait une évaporation rapide. Le meilleur moyen pour y parvenir c'est d'employer le bain-marie. Le lait se débarrasse de toutes les parties aqueuses, et il prend la consistance d'une crème épaisse ou d'une pâte molle. On peut dans cet état le laisser exposé à l'air pendant quelque temps; mais il est préférable de le mettre de suite en bouteilles ou dans des pots. Pour en faire usage il suffit de dissoudre une certaine quantité de lait dans l'eau chaude ou froide, et il trouve sa saveur naturelle et sa propriété. On peut aussi le dessécher et le réduire en poudre, et on le mêlant avec du cacao, il ferait d'excellent chocolat. — Traduit d'un journal américain.

PROCEDES POUR FAIRE CROÎTRE D'UNE MANIÈRE PRECOCE LES POMMES DE TERRE DANS LES CHAMPS. — Il faut choisir, pendant l'automne les plus gros tubercules et qu'ils soient à peu près de la même grosseur, pour les planter au printemps; par ce moyen on a des plantes fortes et qui se remettent facilement de ce qu'elles ont souffert par la gelée ou par d'autres accidents. La position du tubercule est aussi un point essentiel, et qui exerce une grande influence sur leur développement plus ou moins précoce; les tubercules doivent être placés de manière à ce que le bouton se trouve en haut; leur position inverse les empêche de pousser vite, et même de grossir. Au printemps, lorsque les jeunes plantes commencent à paraître il est bon de les couvrir, en soulevant la terre mobile, pour les garantir de la gelée; c'est une précaution qui ne retarde pas même la récolte. — Traduit du *Repertory of arts*.

VÉGÉTATION EXTRAORDINAIRE. — On a vu à Knowesley, Angleterre, au mois de septembre, un phénomène de végétation très-extraordinaire pour ce climat, c'est un poirier de Gargonelle qui a fleuri quatre fois cette année. Une poire provenant de la première floraison, avait deux pouces trois quarts de haut et six pouces et demi de tour; une autre, de la troisième floraison, avait un peu près la même grosseur,