

savon; rincez ensuite la flanelle à l'eau claire, puis on recommence l'opération, en versant le reste de la colle, et on rince à plusieurs eaux.

Ce procédé conserve à la flanelle toute sa blancheur, l'empêche de contracter une odeur désagréable, et elle se trouve parfaitement nettoyée.

On peut remplacer la farine par des pommes de terre dont on enlève la peau et que l'on fait cuire; on en forme ensuite, avec de l'eau de savon, une pâte épaisse; on la trempe dans de l'eau chaude, puis on savonne la flanelle avec cette pâte; on la rince ensuite dans de l'eau bouillante à plusieurs eaux et avec soin, puis on la fait sécher.

Boisson fermentée économique.

Les habitants de la campagne, privés de vin ou de toute autre liqueur fermentée, dans la saison des grandes chaleurs, contractent des maladies, en buvant des eaux malsaines ou corrompues. Il serait facile d'éviter cet inconvénient, si l'on mélangeait avec l'eau quelques gouttes de vinaigre: on se procurerait ainsi une boisson saine, rafraîchissante, et très-propre à prévenir les maladies qui sont souvent la suite des travaux pénibles exécutés pendant la saison des grandes chaleurs. Mais, comme les ouvriers préfèrent en général les liqueurs fermentées, lors même qu'elles ne sont pas fort spiritueuses, nous allons donner ici le procédé d'une espèce de boisson très-saine, et qui peut être confectionnée dans les ménages les moins fortunés.

Pour obtenir un tonneau de 150 pintes, prenez cinq livres de pâte de pain blanc, au moment où le pain va être en fourné, délayez la avec 8 à 10 pintes d'eau, mêlez y cinq livres et demie de mélasse, versez ce mélange dans la futaille qui doit contenir la boisson, et achevez de la remplir d'eau; ayez y légèrement un bondon. On tint cette liqueur dans un lieu qui ne soit pas trop frais, afin de faciliter la fermentation; au bout de trois semaines, la liqueur sera claire et bonne à boire. Si l'on veut aromatiser la boisson on mettra dans le tonneau, pendant deux ou trois jours, durant la fermentation, un petit sac de fleurs de sureau séchées, du poids de 16 grammes.

On lui communiquera la saveur de la bière, en ajoutant dans le tonneau, au lieu de fleurs de sureau, une infusion de houblon préparée avec 2 livres de fleurs de cette plante, jetées dans une cruche où l'on verse de l'eau bouillante, et qu'on laisse dans cet état, après l'avoir bien bouchée. On passe ensuite cette infusion à travers un serviette, avant de la verser dans le tonneau.

—Un célèbre docteur, dans une récente communication adressée à la Société Philosophique de Philadelphie, donne le résultat de plusieurs expériences faites par lui sur les effets du sel de potasse sur le sol où poussent les arbres fruitiers.

Selon lui, il ne faudrait, pour faire renaître la fertilité dans les vergers, qu'appliquer de la cendre à la racine des arbres. Des vieux vergers abandonnés, improductifs, sont redevenus ce qu'ils avaient été par ce remède. Il recommande fortement à tous ceux qui ont des arbres fruitiers improductifs, tels que pommiers, pruniers, cerisiers, &c., d'en entourer le pied de cendres; le remède est excellent et vaut la peine d'être essayé.

—Un correspondant du "Massachusetts Ploughman" qui a l'air de s'y connaître, prétend que pour avoir de bonnes patates à manger l'hiver et le printemps; il faut les planter tard; les patates plantées de bonne heure, dit-il, sont à peine mangeables l'hiver et le printemps; mais elles rendent plus abondamment, tandis que celles semées tard, à la fin de juin, restent bonnes et farineuses. Quelques uns de nos lecteurs pourraient peut-être nous en dire quelque chose.

FROMAGE A LA CREME

Ce fromage, mangé frais, est très-agréable. — Voici le procédé fort simple pour le faire :

Prendre un bel de crème très-fraîche,

Un demi bol de lait bouilli, tiède,

Un demi-bol de lait froid,

Deux cuillerées à bouche de petit-lait,

Quatre gouttes de présure.

Mélanger le tout.

Au bout de 24 heures, mettre le fromage dans une faisselle; le tourner tous les jours, en ayant soin de le saler des deux côtés.

Le manger au bout de quatre ou cinq jours.

Nota. — La faisselle doit être garnie d'une mousseline.

LA CAUSE AGRICOLE.

On se rappelle sans doute qu'il y a quelques mois une série de questions, préparées par un comité spéciale, avait été envoyée à tous les manufacturiers et industriels de la Paissance. La formation de ce comité donna l'idée d'en réunir un autre dans l'intérêt de l'agriculture. On sentait la nécessité de nouvelles améliorations, de nouvelles lois propres à favoriser cette branche si importante dans un pays comme le nôtre. Mais pour en venir à quelque résultat pratique, il fallait l'opinion d'hommes compétents, l'opinion des cultivateurs eux-mêmes. Nuls mieux que ceux-ci ne peuvent savoir de quelle manière doivent être répartis les droits sur les divers produits agricoles, afin que personne n'en souffre trop, et pour qu'on trouve un marché toujours ouvert et facile.

Pour en arriver à une solution cer-

taine sur cette question d'importance majeure, on résolut donc de faire une enquête. Comme pour l'industrie, on prépara un certain nombre de questions qui furent toutes réunies dans une circulaire, et on en adressa des copies à 1,500 cultivateurs et meuniers, avec instructions de répondre dans un temps donné.

Il semble que chacun eût dû s'empresse de faire connaître son opinion, et dire ce qu'il croyait nécessaire dans l'intérêt de l'agriculture. Deux cents six seulement répondirent. Sur un nombre de quinze cents, c'est déjà bien peu; mais ce qu'il nous fait peine de signaler, c'est que de ce nombre de réponses, dix seulement sont venues de la province de Québec, tandis que celle d'Ontario en a envoyé 194.

Nous sommes véritablement surpris de l'extrême apathie que les Canadiens Français montrent pour leurs propres intérêts. On dirait qu'ils craignent de se placer à la tête d'un mouvement quelconque, qu'ils craignent de demander une faveur. Cessons de faire comme ces enfants timides qui attendent que les autres agissent pour faire de même. Non, certes, les Canadiens Français ne manquent ni d'intelligence ni d'énergie, mais sachons y joindre un peu plus de cet esprit d'initiative qui caractérise nos compatriotes d'autres nationalités.

A Ontario on sait profiter de tout. On ne laisse pas passer le moindre petit avantage sans le saisir, nous pourrions dire, aux cheveux, et on ne le laisse pas aller tant qu'on n'en a pas tiré quelque profit. Aussi cette province, se dégageant des entraves dans lesquelles nous sommes encore retenues, marche telle à grands pas vers le progrès et la prospérité.

Le *Négociant Canadien*, après avoir donné le chiffre des réponses envoyées au comité des intérêts agricoles par les Provinces d'Ontario et de Québec, fait l'observation suivante :

"On remarquera avec regret cette énorme disproportion. C'est celle qui se produit trop souvent et qui prouve combien dans Ontario la population veille sur ses intérêts avec un œil plus jaloux qu'à Québec. Elle ne perd aucune occasion de les faire valoir, ni de former une opinion publique qui leur soit favorable. Aussi voyons-nous cette province se développer avec une rapidité extrême, exploiter ses ressources avec une intelligence supérieure et donner le ton à la politique du pays. Il est temps qu'on se réveille dans le Bas-Canada.

Et après s'être demandé comment il se faisait que dans notre Province où l'agriculture souffre particulièrement de l'état de chose actuel, on ne s'était pas empressé de demander le remède, il ajoute :

"Il y a trop longtemps qu'on pratique dans la province de Québec la politique d'abstention et de désintéressement, que l'on abandonne le haut du pavé à la province d'Ontario, qu'on lui