

mort pour le conserver pur et intacte. Autrement nous serons cités par la voix éloquente de l'histoire au tribunal de postérité, comme des lâches, dont la moindre punition sera le dédain et le mépris de tous les peuples.

« Encore une fois, soyons dignes de nous-mêmes ; du nom que nous portons ; du sang français qui coule dans nos veines ; de la belle langue, que nous parlons ; de la religion que nous professons ; de la glorieuse nationalité, qui nous distingue, et nous nous maintiendrons à la hauteur de notre destinée Providentielle. Nous verrons peut-être, pour me servir de la belle expression du professeur Thibault, un moindre nombre de Canadiens-Français fuir le Canada, laisser leur patrie, où ils sont connus, appréciés, chéris, pour aller tomber, seuls et tristes, dans le tourbillon de la république voisine ; par malheur, le mauvais roman de plusieurs millions de nos compatriotes.

Sherbrooke, 29 août 1865.

OÉCILIEN.

La récolte à la Baie des Chaleurs.

On nous communique les renseignements suivants sur la récolte, de la Baie des Chaleurs, surtout celle des paroisses de Maria Cascapédia et Bonaventure :

Le résultat général est satisfaisant, surtout si on le compare à celui de l'année dernière.

Le blé a généralement été fort maltraité par la mouche. Celui qui a été épargné promet beaucoup. L'orge est maintenant parvenue à maturité, et l'on compte sur un rendement magnifique. La récolte d'avoine est la plus belle qu'il y ait eu depuis longtemps ; plusieurs cultivateurs ont commencé à la couper, et si les gelées ne viennent pas endommager celle qui est encore verte, il y aura abondance de ce produit. Quelques cultivateurs écossais ont commencé à cultiver le blé-serrazin. Les pois sont généralement peu prisés ; il s'en récolte très-peu, et la qualité va de pair avec la quantité.

Les pommes de terre (patates) donneraient une récolte magnifique, si la maladie les épargnait ; mais déjà, en plusieurs endroits on se plaint, et chose surprenante, c'est dans les terres neuves que le dommage est plus grand. Tout dépendra de la température de l'automne.

Le soin est tout ce qu'on peut désirer de mieux, excepté pour Bonaventure où généralement d'ailleurs le sol ne lui est pas propice.

Dans quelques endroits, les cultivateurs sont encouragés et excités par l'exemple des gens haut-placés. Ainsi à New-Carlisle, M. Hamilton, avocat, M. le Notaire Lebel, et plusieurs autres, sont à la tête du mouvement. A Bonaventure, M. le Grand-Vicaire Mailloux a décidé ses paroissiens à cultiver le lin en grand ; et le résultat est des plus satisfaisants. A Maria, chez le curé du lieu, le Révd. M. N. Gauvin, on peut voir un champ de patates d'une beauté exceptionnelle. Le rendement répond à l'aspect ; des pieds ont fourni jusqu'à 50 patates chaque.

Mais le malheur c'est que beaucoup négligent la culture pour se livrer à la pêche. Les journaux ont dit et répété que c'était un grand malheur que la nullité de la pêche cette année dans la Baie des Chaleurs. Mais c'est pour le plus grand bien ; car les gens se dégoûtent de se livrer à des occupations qui ne leur rapportent rien, et s'adonneront à la culture des terres, seule ressource assurée pour eux et leurs enfants.

Espérons que le chemin de fer Intercolonial finira par s'étendre jusqu'à la Baie des Chaleurs, cela fournirait un débouché aux produits, et amènera une aisance inconnue jusqu'à présent.

Par là serait anéanti le monopole des bourgeois, et tout changerait bientôt de face.

RECETTES.

Manière de faire le fromage à la crème

Ce fromage, mangé frais, est très agréable. Voici le procédé fort simple pour le faire : Prendre un lot de crème très-fraîche—un demi-lot de lait bouilli, tiède—un demi-lot de lait froid—deux cuillerées à bouche de petit-lait—quatre gouttes de présure, mélanger le tout. Au bout de 24 heures, mettez le fromage dans un vase garni de mousseline ; tournez-le tous les jours, en ayant soin de le saler des deux côtés. Vous pourrez le manger au bout de quatre ou cinq jours.

Conservation des Tomates

Voici un excellent moyen pour conserver parfaitement les tomates d'une année à l'autre.

On choisit des tomates mûres d'une forme régulière, plutôt petites que grosses ; on les place avec soin dans un bocal de verre, de grès ou de terre, que l'on remplit complètement jusqu'à 2 à 3 pouces de l'orifice.

On verse dans le bocal de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre du sel de cuisine jusqu'à saturation, ou au moins jusqu'à ce qu'un œuf surnage dans la dissolution. Il faut avoir soin de mettre sur les tomates une planche, une pierre plate ou un morceau de brique pour les obliger à rester immergées dans le liquide. Sans cette précaution, celles de la surface qui sont en partie dans l'eau se gâtent en cet état. Les tomates se conservent parfaitement pendant plusieurs années, avec leur forme, leur couleur, et leur saveur. Quand on veut les employer, on les fait tremper dans de l'eau fraîche pour les dessaler.—(La Minerve.)

Moyen de désinfecter les futailles.

Le moyen suivant est très-propre à désinfecter complètement les futailles qui ont surtout le goût de moisi :

On prend une pierre de chaux vive de moyenne grosseur pour un tonneau de 250 pintes, on la casse en petits morceaux et on l'introduit dans la pièce par la bonde, on verse ensuite dedans 2 ou 3 pintes d'eau, et on bouche solidement, en ayant soin de garnir la bonde de linge ou de chanvre ; ensuite on roule et on agite le tonneau dans tous les sens, afin que le lait de chaux pénètre partout, après quoi on le place debout, tantôt sur un fond, tantôt sur l'autre. Dans le cas où la barrique serait plus grande, il faudrait faire usage d'une plus grande quantité de chaux vive.

Une ou deux heures après, on déboude les futailles passées à la chaux, et il est important de prendre à cet effet quelques précautions, car le gaz acide carbonique dégagé par la chaux s'est accumulé dans le tonneau et exerce sur le bouchon une pression assez forte, susceptible de le chasser avec violence et de blesser l'imprudent qui ne se serait pas tenu sur ses gardes. Lorsque le bondon est enlevé, on jette dans la futaille deux ou trois seaux d'eau propre, on roule et on agite vivement de nouveau, et on place la pièce sur la bonde pour faire couler dehors l'eau de chaux qu'elle contient ; on rince enfin à une grande eau jusqu'à ce qu'elle sorte tout-à-fait claire.

Ce procédé réussit toujours parfaitement bien ; mais il arrive quelquefois que la liqueur logée dans les futailles ainsi désinfectées conserve un goût de chaux fort désagréable ; pour éviter cet inconvénient, il suffit de rincer la pièce avec dix à douze pintes d'eau dans laquelle on aura versé une demi-pinte d'acide sulfurique ; ce mélange doit être recueilli avec soin, car il pourra servir pour plusieurs tonneaux ; mais il est bon d'ajouter de temps en temps un peu d'acide sulfurique. Après cette opération, la liqueur ne contractera plus aucun mauvais goût.