

forcer à plonger, de manière à ce qu'il y ait au moins un pied d'eau par dessus.

Si la température est chaude, le rouissage s'opérera en six ou sept jours, tandis qu'il faudra neuf ou dix jours si le temps est froid. Dans l'eau courante, le rouissage est beaucoup plus lent que dans l'eau stagnante, on sorte que l'on ne peut préciser bien exactement le temps pendant lequel le lin doit rester à l'eau; c'est au cultivateur à surveiller souvent le rouissage et à voir quand il est accompli.

Il est facile de reconnaître lorsque le lin est suffisamment roui, en prenant plusieurs brins que l'on brise entre les doigts; si la fibre se détache bien facilement de la partie ligneuse, on peut en conclure que le lin doit être retiré de l'eau; mais si au contraire ces brins ne font que se ployer entre les doigts, et si la fibre reste adhérente, on doit prolonger le rouissage. Il est important de surveiller cette opération avec beaucoup de soin, parce que si elle n'est pas parfaite, le travail du lin est plus tard très difficile, et si au contraire le rouissage est trop prolongé, la fibre pourrit et casse.

Lorsque le lin est retiré de l'eau on l'étend sur une prairie rasée, et on le laisse sécher pendant quelques jours; et lorsqu'il est bien sec on l'engrange. Alors, il est bon à broyer.

En général, les cultivateurs le laissent rouir sur place, c'est-à-dire sur le champ où il a poussé. Ce procédé n'est pas vu d'un bon œil par les savants Léniculteurs. Effectivement, en suivant ce procédé, on obtient presque toujours du mauvais lin.

Je vous engage, braves cultivateurs, à semer, tous les printemps, beaucoup de lin. Vous faites avec la graine beaucoup d'argent, et, avec la filasse vous faites de belles et bonnes toiles qui servent à l'usage de la maison.

Plutôt que de broyer son lin à la maison, il vaut mieux le porter à la machine à broyer, où l'on a l'avantage de le faire broyer à moitié, si on l'aime mieux. En le faisant, on y gagne plus que de le broyer soi-même.

Si vous avez du mauvais lin, qui soit imbroyable, ne le laissez point perdre, Monsieur Joseph Chicoine l'achètera. Menez-le lui.

Ne craignez pas de semer trop de lin, vous trouverez toujours à le faire broyer; car, St. Pie possède maintenant deux de ces machines; l'une bâtie

par Monsieur Chicoine, au naissant village de St. Joseph d'Apperville, sur le beau ruisseau du Bras-d'Or; et l'autre à St. Pie même, bâtie par Monsieur Boisseau.

Ces deux Messieurs feront tout en leur pouvoir pour bien servir le public, comme on a déjà pu s'en convaincre.

Si on voulait des renseignements sur la manière de faire rouir, qu'on aille faire une visite à Monsieur Chicoine, et il se fera un plaisir, je n'en doute pas, de communiquer à qui que ce soit, les connaissances étendues qu'il possède à ce sujet.

Un Ami du Progrès.

R E C E T T E S .

Miel artificiel.—Quatre livres de sucre concassé; un demiard d'eau; mêlez et faites bouillir. Pendant qu'il bout, écumez soigneusement; et, avant de l'enlever du feu, ajoutez un quart d'once de crème de tartre et une cuillerée à table d'eau de rose; vous aurez alors un miel excellent.

Pour guérir les rhumatismes chroniques.—Prenez des feuilles de fougère de quoi faire un matelas sur lequel vous coucherez jusqu'à votre guérison qui ne se laissera pas longtemps attendre.

Pour guérir les panaris.—Enveloppez le mal avec un ver de terre vivant que vous laisserez jusqu'à ce qu'il soit entièrement desséché et le mal sera guéri.

Pour guérir les durillons et les cors.—Faites macérer de la queue de poisson ou des feuilles de lierre dans du fort vinaigre; appliquez en matin et soir pendant plusieurs jours sur les cors ou durillons, et ils seront bientôt déracinés.

Pour guérir promptement et infailliblement le piétin des moutons.—Nettoyez tout de suite le pied malade, amoindrissez la corne, vous apercevrez l'abcès; il s'indique par une blancheur qui se prolonge dans le sens de la longueur de la corne. On passe une ou deux fois, sur cette place blanche, les barbes d'une plume imbibées d'acide nitrique ou d'eau forte du commerce. Lors de cette application, il s'échappe une légère fumée, l'eau forte paraît pénétrer la corne, et quelques heures après la bête est guérie et ne boite plus.

MARCHE EN GROS.

Montréal, 15 Mai.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, nominale 7.00 à 0.00; Extra 6.65 à 6.75; de fantaisie, 6.30 à 6.35; Supérieure fraîche moulue de blé de l'Ouest, 5.80 à 5.85; Superfine Etats de l'Ouest 5.55 à 5.60 facile; Superfine mi-forte de blé du Canada, 0.00 à 0.00; farine forte pour Boulangers, 6.25 à 6.50; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 5.80 à 5.90; superfine marques de la cité; [de blé de l'Ouest,] nominales, 5.80 à 5.90; Superfine No. 2 du Canada 5.50 à 5.60; Etats de l'Ouest No. 2 0.00 à 0.00, facilement nominale; Belle, 5.15 à 5.25; Moyenne 4.70 à 4.80; Recoupes 3.75 à 4.10; Farine en sac d'Ontario 3.00 à 3.05 sacs de la cité (livrée) 3.15 à 0.00. Marché ferme. Liverpool sans changement. Celui de l'Ouest a avancé à 1½ sur le blé depuis samedi. Aucun changement à faire remarquer dans les prix. Les détenteurs tiennent bon et les ventes sont faites à plein prix. Il s'est fait des affaires sur une grande échelle avec les acheteurs de la ville et de la campagne; celle de fantaisie s'est vendue 6.3 à 6.35. Quelques lots de forte pour boulangers ont été vendus 6.60. Quelques lots d'ordinaire du Canada ont apporté 5.85, 5.90, 6.00. Près de 500 barils No. 2 ont changé de mains à 6.50, 6.55, 6.60. Qualités inférieures, tranquille. La farine en sac même cote ferme. Reçu par le Grand-Tronc 500 barils. Reçu par le canal Lachine 3,882 barils.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Ferme 5.80 à 6.00.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Marché ferme. 12,000 boisseaux No. 1 vendu à 1.36½.

Maïs par boisseau de 56 lbs.—Marché ferme. On cote 67½c.

Pois par boisseau de 66 lbs.—Rare. Les détenteurs demandent de 1.00 à 1.05.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Rare; les détenteurs demandent 45 à 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 60c à 65c selon la qualité.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché languissant. On le cote de 2.90 à 3.00 selon la qualité.

Fromage, par lb.—Marché tranquille; très-beau, 13c à 13½c; bon, 12½c.

Beurre par lb.—Cotes sans changement; Inférieur, 12c à 13c; qualité moyenne, 13c à 14c; bon 14c à 16c; très-beau, 20c à 22c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché languissant. Mess 18.70 à 19.25; mess mince 17.00.

Saindoux par lb.—Tranquille, 11c. Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 6.27½ à 6.30; seconde 0.00 à 0.00; troisième 0.00. Perlasse nominale. Première 6.85 à 0.00; seconde nominale.