

“ Nous avons vu une machine à brayer le lin, inventée par un M. Aubut qui nous a paru très-ingénieuse et propre à exécuter une grande somme de travail dans une journée. Elle se compose de six cylindres de bois ayant des cônes demi ronds qui écrasent ou broient le lin aussi vite qu'il est possible de le fournir à la machine.

“ La filasse préparée avec cette machine était dans un bon état. Nous ne doutons pas que cette invention devienne très-utile. Pour bien faire il faudrait que les cylindres fussent en fer; ils opéreraient un travail plus régulier et ne seraient pas exposés à manquer de précision par le grand usage, nous aimerions à voir faire l'épreuve de cette machine avec les machines en fer importées par le Gouvernement. On pourrait alors dire laquelle est destinée à surpasser l'autre.

“ Les travaux exécutés sur la ferme modèle sont déjà considérables et donneront un élan vers le progrès agricole. Rien de tel que l'exemple pour engager les populations rurales à briser avec la routine et à adopter un nouveau mode de culture devenu nécessaire par l'épuisement du sol soumis au même régime de culture.

Ces améliorations faites en grand, demandent une mise de capital, mais rien n'empêche qu'elles soient pratiquées sur une plus petite échelle, et il n'est pas de cultivateur si pauvre qu'il ne puisse améliorer sa manière de cultiver.

“ Les bêtes à cornes de la ferme-modèle sont très-convenables à l'établissement. Quoique les vaches laitières ne soient pas de race pur sang elles sont cependant de race améliorée où le sang Durham domine. Un croisement avec la race ayrshire rendrait ce troupeau plus convenable encore au climat et aux ressources agricoles de cette partie du pays.

“ Nous avons été très-satisfaits de ce que nous avons vu et nous souhaitons tout le succès possible à l'entreprise.

“ L'imprimerie, cette vigilante sentinelle de tout progrès a établi un pied à terre dans Ste. Anne d'où sort la *Gazette des Campagnes* qui paraît tous les quinze jours et s'occupe principalement d'agriculture.

“ Disons encore que la chambre d'agriculture a établi à Ste. Anne un dépôt d'instruments aratoires qui est fréquenté par un grand nombre de cultivateurs qui viennent les visiter, en acheter sur le lieu même ou en faire venir d'ailleurs. Nous y avons vu une grande variété d'instruments perfectionnés et dont l'utilité est incontestable. Plusieurs instruments du même genre sont employés sur la ferme modèle avec le plus grand avantage.

“ Toutes ces choses contribuent à donner de l'importance à cette place dont nous avons rapporté un agréable souvenir tant à cause des belles et bonnes choses que nous y avons vu, que pour la gaieté, la politesse et l'hospitalité proverbiales de la société du village de Ste. Anne.

Invention utile.

On a récemment fait breveter aux Etats-Unis un nouveau fer à cheval dont l'usage est déjà presque universel à Philadelphie.

L'invention consiste en un fer ordinaire dont les bords sont recourbés de façon à saisir le sabot (la corne) du cheval; ces rebords, en acier, sont élastiques; ils serrent au moyen d'une vis, ce qui dispense des clous.

Les avantages de cette découverte seront facilement appréciés: économie sur le ferrage, possibilité de déferrer le cheval aussitôt après son travail, ce qui le repose beaucoup; enfin, le fer est bien plus agréablement porté par l'animal, qui ne peut jamais être blessé.

Questions.

5e. Comment faut-il préparer le tabac ?

7e. Est-il avantageux pour un cultivateur de se livrer à la culture des arbres fruitiers ?

7e. Le jardinage est-il d'un grand avantage pour une ferme ?

Les Nos. 1 et 2 de la *Gazette des Campagnes*. 1re année, devant être réimprimés dans le cours du mois de Novembre, nous les expédierons à ceux qui en ont fait la demande.

RECETTES.

Moyen de guérir le mal de dents.

On prend une cuillerée à café de poudre de chasse, un morceau de mousseline fine, mais résistante, ou mieux de la batiste très-claire; on renferme la poudre dans la batiste, on forme un nouet que l'on ferme avec un fil bien ciré. Au moment de la crise, quand arrive cette douleur incessante qui hébète quelquefois au point de rendre presque fou, on prend le nouet préparé, on le met dans la bouche et on le mâche lentement; il faut alors, de temps en temps, cracher et rejeter à l'extérieure la salive qui vient en surabondance dans la bouche.

Au bout de quelques minutes de mastication, on sent la douleur s'affaiblir; au bout d'un quart d'heure, une demi-heure au plus, elle est presque toujours complètement éteinte.

Biscuits de patates.

On met la veille tremper les patates; on les lave bien; on les fait cuire ensuite; on les pile bien jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; l'on fait bouillir un *demiar* de lait et un peu de crème, un quarteron et demi de sucre, autant de beurre, et un peu d'essence de citron.

On délaie les patates avec six jaunes d'œuf; en y ajoute les blancs après les avoir fouettés; on fait fondre du beurre dans une casserole; après l'avoir écumé on le tire à clair, et on le fait passer dans une autre casserole que l'on garnit tout autour de mie de pain; on y met la pâte ci-dessus, et on met le tout cuire au four.

Gâteau de Savoie en patates, sans farine, ni lait, ni beurre.

On prend vingt jaunes d'œufs; on les bat en y ajoutant une livre de sucre en poudre; on fouette séparément 22 blancs d'œufs; on mêle l'un et l'autre, et l'on y ajoute 14 onces de patates écrasées, qu'on aromatise avec de l'essence de citron, etc., ou de telle odeur qu'on juge à propos; on beurre le moule; on le met au four; il faut que le four soit doux et éteint: quatre heures de cuisson suffisent.

On ferait également des omelettes, en mettant pour trois œufs une cuillerée à café de patates écrasées délayée dans un demi-verre d'eau; on bat bien le tout avec un peu de sucre ou du sel: il faut que le beurre soit plus chaud que pour une friture ordinaire.

Manière de sécher les grains mouillés.

Dès qu'on a retiré le pain du four, on en ferme la porte, et on le laisse refroidir pendant environ 2 heures; alors on y jette l'une après l'autre plusieurs feuilles de papier, et quand elles ne font que sécher sans roussir, on peut hardiment mettre le blé humide dans le four. Il doit y rester quarante-huit heures, et au bout de ce temps, il sera assez sec pour être conservé sans avoir besoin d'être remué, et sans qu'il y ait à craindre qu'il vienne à s'échauffer ou à se corrompre dans le tas; d'ailleurs la chaleur du four aura fait périr tous les insectes qui pouvaient lui nuire, et ce blé qu'on peut semer, comme tout autre, fournira une farine belle et facile à lever.