

descendent du cerveau; elle concilie le sommeil; on s'en sert en décoction.

On fait pour les malades une boisson qu'on appelle *orgeat*, de la manière suivante: On lavera trois onces d'orge mondée, on la fera bouillir un demi quart d'heure dans environ dix huit onces d'eau commune; on rejettera cette première eau qui sera jaune, et l'on mettra à sa place trois chopines d'autre eau bien claire; on continuera la décoction à petit feu jusqu'à ce que l'orge soit crevée, alors on retirera la décoction de dessus le feu; et quand elle sera à demi refroidie, on écrasera l'orge avec le dos d'une cuillère, et on la dissoudra autant qu'on pourra dans la liqueur; on passera la dissolution dans un tamis de crin, on y ajoutera ce qu'il faudra de sucre pour la rendre agréable, et on fera mitonner le mélange sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance de panade claire. On en doit avoir une moyenne écuelle, que l'on fera prendre chaude au malade comme un bouillon, le soir, avant le coucher. C'est un remède alimenteux; il nourrit et restaure en humectant et rafraîchissant la poitrine; il provoque le sommeil et modère la toux. Si les trois chopines d'eau ne suffisaient pas pour faire cuire l'orge jusqu'à crever, il en faudra mettre davantage; il faut qu'elle soit chaude, car si on l'y versait froide, elle empêcherait que l'orge ne s'amolît.

*Pain d'orge* — La farine d'orge ne se pétrit pas si aisément que les autres farines, et le pain d'orge est toujours sec, s'émiette, et est peu nourrissant; il contient quantité d'acides et est lourd sur l'estomac. Il est très rafraîchissant, mais il cause beaucoup de vents. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, et de la manière de le pétrir: il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, et bien tourner la pâte. Le levain contribue aussi beaucoup à la faire fermenter. On fait ce pain de la même manière que celui fait avec de la farine de blé. Cela regarde la farine d'orge employée seule, parce que, mêlée avec de la farine de blé, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre. On s'en sert ainsi en plusieurs endroits, et elle réussit assez bien.

#### Rentrée des élèves au Collège de Ste Anne et au Couvent de Ste Anne

La rentrée des élèves dans ces deux institutions aura lieu le 2 septembre prochain.

Nous sommes heureux d'apprendre que le nombre des élèves au Collège sera plus considérable que l'année dernière, plusieurs nouveaux élèves ayant demandé leur admission. Durant la vacance, plusieurs améliorations importantes ont été faites à l'intérieur et à l'extérieur du Collège afin d'offrir aux élèves tout le confort possible.

Les Dames religieuses n'ont épargné aucune dépense pour que les élèves du Couvent de Ste. Anne jouissent de tous les avantages possibles tant sous le rapport de l'enseignement que sous celui d'une bonne hygiène. Plusieurs ouvriers ont été employés depuis deux mois afin de compléter l'intérieur du Couvent et y faire les changements appropriés au besoin des élèves qui reçoivent l'enseignement dans cette institution si avantageusement connue.

#### Géographie à l'usage des collèges et des écoles.

M. John Lovell, éditeur de Montréal, vient de publier une géographie à l'usage des collèges et écoles; l'auteur de cette géographie résidant dans la province d'Ontario, est un homme d'une grande expérience en fait de connaissances géographiques. Ce volume de 148 pages contient une foule d'informations sur tous les pays du monde. Il y a en outre 45 cartes coloriées, et 210 gravures. Cette nouvelle publication est en vente chez tous les libraires, depuis le 18 août courant. Le prix est de \$1 50.

Comme tout ce qui sort de l'imprimerie de M. John Lovell, ce volume ne laisse rien à désirer sous le rapport typographique et la bonne exécution des cartes et des gravures.

#### Association pour la vente des produits agricoles.

Nous sommes heureux d'apprendre que M. P. B. Benoit, député du comté de Chambly à la Chambre des Communes et membre du Conseil d'agriculture, toujours à la tête du mouvement quand il s'agit de questions agricoles dans le comté qu'il représente, vient d'établir une association pour la vente des produits agricoles. Voici ce que nous lisons à ce sujet dans *La Patrie*:

"Les cultivateurs de la paroisse de St. Hubert ont été convoqués dimanche, par M. P. B. Benoit, M. P., pour former une association pour la vente des produits agricoles.

"MM. Frs. David, maire, Louis Brosseau, Antoine Rocheleau, Emory Lalumière et Alexis Tremblay furent élus directeurs. M. David fut nommé président et M. Frs. Robert, secrétaire.

"Les directeurs furent autorisés à entamer des négociations avec les acheteurs de foin pour l'exportation, afin d'établir un marché et des presses, à la station du Grand Tronc ou à la croisée de la montée de St. Hubert, par le South Eastern, à St. Hubert.

"Vingt cultivateurs présents s'engagèrent à livrer 300,000 bottes de foin soit 2,250 tonnes de foin de première qualité. L'association se fait fort de trouver pour le commerce un million de bottes, soit 7,500 tonnes de foin, dans un rayon de 4 à 5 milles des stations ci dessus.

"Les cultivateurs du comté de Chambly qui désiraient faire partie de l'association, voudront bien donner leurs noms au plus tôt, au secrétaire, M. Frs. Robert, et déclarer en même temps, la quantité de foin qu'ils ont à vendre."

#### L'expérience en agriculture.

On appelle expérience, on agriculture, et l'habitude acquise de la pratique des divers travaux dont elle se compose, et les essais faits pour obtenir des résultats nouveaux.

Dans le premier sens, on dit que l'expérience est un grand maître, et cela est vrai; mais quand cette expérience n'est pas accompagnée du raisonnement elle devient routine.

La routine est sûre lorsqu'elle s'exerce dans un même local, sur les mêmes objets, sous les mêmes circonstances atmosphériques; mais sort elle de ce local, entreprend elle de nouvelles cultures, y a-t-il