

### Résine et térébenthine.

Le Bureau de l'Agriculture a déjà fait publier, il y a peu de temps, un tableau de l'importation de la résine et de la térébenthine en Angleterre depuis cinq ans, afin d'encourager par là, en Canada, l'exploitation des matières qui produisent ces articles si utiles dans les arts, et si recherchés dans le commerce. Nos forêts contiennent une immense quantité de bois résineux. La gomme qu'ils fournissent exploitée et utilisée comme elle devrait l'être sur une grande échelle, sauverait au pays plusieurs milliers de piastres. Au lieu d'acheter tous les ans à l'étranger, souvent à des prix fous, la résine et la térébenthine, nous pourrions vendre les mêmes objets avec de gros bénéfices à ceux là même qui nous les vendent aujourd'hui, c'est-à-dire aux États-Unis et à l'Angleterre.

Nous voyons avec beaucoup de plaisir cette vérité si bien comprise au ministère de l'Agriculture, puisqu'on profite des moindres occasions pour attirer l'attention publique sur ce nouveau genre d'exploitation.

Les échantillons que nous avons sous les yeux sont d'une transparence remarquable, bien supérieure à ce que l'on voit ordinairement dans le commerce, pour la résine surtout. Il ne nous manque plus que de savoir ce que cette exploitation coûte, pour connaître le prix des articles ainsi manufacturés.

Nous indiquerons prochainement les meilleurs procédés recommandés par la science, soit pour extraire la gomme, soit pour la convertir en résine et en térébenthine.

### Bonne Culture.

M. Justinien Pelletier, des Trois-Pistoles, qui n'a laissé le Collège de Ste. Anne que depuis trois ans, est déjà un cultivateur modèle pour sa paroisse, et fait l'étonnement de ses voisins par ses succès.

À part d'autres résultats remarquables, il a récolté cette année, sur une superficie d'un arpent et demi sur neuf perches, 600 minots de navets tout-à-fait remarquables par leur volume, et dont un grand nombre pèsent de 17 à 20 livres. Il est probable que sans la sécheresse prolongée de l'été dernier, cette récolte aurait été bien plus considérable.

Il a de plus récolté dans un espace de terrain assez restreint 20 minots de gros ognons.

Un jeune homme qui donne à ses co-paroissiens d'aussi beaux exemples, ne peut manquer de répandre parmi eux le goût de l'agriculture améliorée.

M. le Notaire Gauvreau, de l'Isle Verte, qui est si bien connu pour son zèle à promouvoir les intérêts agricoles, et qui ne cesse de faire des essais de tous genres, dans l'intérêt de ses compatriotes, a récolté, sur un terrain d'un arpent sur trois quarts, 700 minots de magnifiques navets; 500 minots sont des *white globe*.

Ces deux agriculteurs produiront, dans leurs paroisses, des résultats bien plus heureux que ne pourraient le faire des capitalistes qui obtiendraient des produits bien plus élevés, mais à prix d'argent.

### Vie de Michel F. H. Prévost, Ptre.

Nous accusons réception d'un charmant petit volume, intitulé: "Notice sur la vie et la mort de M. Mich. F. H. Prévost, prêtre du Séminaire de St. Sulpice, curé d'office de Montréal."

Cet opuscule, qui sort des presses de M. E. Sénécal, éditeur de l'*Echo du Cabinet de Lecture*, contient 124 pages bien remplies et du plus grand intérêt. Ce travail est bien digne de

celui qui en est l'objet et de ces auteurs. Il est fait pour faire chérir et pratiquer la vertu par ceux qui le liront. Aussi désirons-nous le voir dans les grandes comme dans les petites bibliothèques de nos familles canadiennes.

Ce volume porte en tête un magnifique portrait de M. Prévost, étendu sur son lit de mort.

Reconnaissance au Révd. M. H. Beaudry, Ptre., A. L. Moreau, E. F. Trudel, R. Bellemare, U. L. Archambault, directeurs de l'*Echo du Cabinet de lecture*, qui viennent d'offrir à leurs co-réligionnaires un modèle de toutes les vertus, sous une forme qui ne peut manquer de faire aimer le saint prêtre dont ils racontent la vie édifiante et la mort précieuse, et engager à marcher sur ses traces.

Une correspondance de M. le Docteur Meilleur, de Montréal, sur le thé canadien, arrivée trop tard pour ce numéro.

### RECETTES.

#### Manière de faire cuire les patates.

Les patates sont rarement bien cuites et très-souvent elles sont fendues. Pour prévenir ces inconvénients prenez des patates à peu près de même grosseur, mettez-les dans une marmite découverte et seulement avec la quantité d'eau nécessaire pour les couvrir; en les faisant cuire ainsi on les empêche de se fendre. Lorsque cette première eau est sur le point de bouillir remplacez-la par une égale quantité d'eau froide dans laquelle vous jetterez une poignée de sel. L'eau froide renvoie la chaleur au centre de la patate et la rend farineuse, l'emploi du sel en améliore le goût. Lorsque vous vous serez assuré, au moyen d'une fourchette, que la cuisson est complète, enlevez l'eau, puis laissez les patates se sécher sur le feu, pendant 10 ou 15 minutes.

#### Moyen de détruire les rats.

Si vous êtes troublé par les rats, prenez une jarre de terre, couvrez-en le fond d'une couche de miel et mettez-la dans le lieu le plus infesté. Les rats ne manqueront pas de s'y précipiter, et vous trouverez que c'est la ratière la plus expéditive. Ce procédé a eu un succès complet partout où on l'a essayé; deux ou trois nuits suffisaient pour en finir avec cette vermine.

## LA FORTUNE.

### JEAN D'ARMAGNAC.

(Suite et fin.)

— Mon Dieu, mon Dieu, dit Gontrin avec une vive émotion mêlée de rire, que le savon de Marseille a donc de beaux résultats, quand j'y pense! que c'est donc une belle chose quand on connaît la manière de s'en servir!

En ce moment, le soleil se levait, et bientôt on allait arriver à Carcassonne.

— Que le matin est beau, dit Jean, c'est comme la jeunesse. Le jour de mon départ, tout était comme cela baigné de rosée! Il me semble encore, comme ce jour-là, que le malheur est impossible. Pauvre Marie, je suis médecin à cause de toi... et *troubadour* à cause d'elle, ajouta, Jean en souriant.

— C'est bien, disait M. Gontrin, je vais faire à ta mère un sermon qui ne lui coûtera qu'à prendre!

En ce moment, le bateau aborda, et au bout de quelques instants, Jean traversait la ville neuve et se rendait, suivi de M. Gontrin, à la vieille ville, où en ce moment là on préparait les obsèques de madame d'Armagnac.