

tonne. *L'extirpateur* rend ici de grands services. Il remue la terre mieux que la herse; détruit plus sûrement les mauvaises herbes déjà levées et fait trois fois autant de travail que la charrue.

Suivant les espèces de sol et de plantes, les semailles doivent se faire sur labours vieux ou récents. En terre forte, on préfère semer sur les vieux labours, tandis qu'en terres légères, on sèmera sur labours récents. D'un autre côté le blé, l'avoine, les vesces veulent être semés sur une terre rassise; au contraire, le seigle, l'orge, les betteraves, les carottes, les patates, les pois, les fèves, lèvent mieux dans une terre fraîchement remuée.

Immédiatement après l'ensemencement d'un champ, on relève les raies et les rigoles, l'instrument le plus convenable ici est le buttoir ou charrue à deux oreilles.

Dans la seconde quinzaine de mai, on herse les blés et seigles d'automne. Cette opération s'exécute au moyen d'une forte herse à dents de fer; elle est surtout nécessaire dans les terres blanches ou jaunes qui sont exposées à se battre par la pluie. Dans les terres légères on fait fonctionner la herse en sens contraire de l'inclinaison des dents.

Ce hersage est encore efficace sur les prairies.

Il n'est guère besoin d'ajouter que cette façon ne devra être effectuée que sur une terre parfaitement ressuyée et qu'elle ne convient pas aux céréales qui se sont dechaussées au printemps. Dans ce dernier cas il faut le *roulage* au rouleau uni.—J. D. S.

Petite chronique

Nous arrivons au terme de la première quinzaine de mai, et déjà les travaux des semailles sont bien avancés. C'est un grand progrès sur les dernières années où la première partie du mois se signalait par des pluies et des vents de nord-ouest presque continus. Jusqu'à présent, nous avons eu du beau temps, et même quelques journées qui auraient pu nous faire croire que nous étions en juillet, si nos arbres n'étaient pas encore entièrement dépouillés de leur parure.

Ces jours derniers nous avons eu une température froide, un ciel nuageux, et quelques petites ondées. On aurait désiré le voir plus abondantes pour mieux préparer la terre au labour, vu qu'en certains endroits elle commence à se durcir, et aussi pour activer la végétation qui paraît un peu languir.

On aperçoit sur la rive nord du fleuve une légère couche de neige tombée mardi dans la matinée.

Quand nous avons annoncé la semaine dernière qu'on n'avait pris que 4 marsouins à la Rivière-Ouelle, nous étions dans l'erreur, car à cette époque on en avait déjà capturé 57. C'était donc un surplus de 50 sur la pêche de Ste. Anne.

La température est magnifique, nous dit le *Moniteur Acadien* du 29 avril, et des plus propices à la préparation de la terre pour les semences. La neige est tout à fait disparue sous les rayons ardents du soleil. La navigation est ouverte presque partout. Ici cependant, il n'est pas encore venu de bateaux, si ce n'est une goélette chargée de charbon et venue de Picton, qui a eu toutes les peines et mières à se frayer un passage à travers la glace qui encombre encore l'entrée de la baie, bien que l'intérieur en soit clair depuis plusieurs jours. Au premier vent sud cet obstacle disparaîtra et notre port reprendra cet air d'activité qui lui est propre.

— Un cultivateur de St. Joachim avait 25 minots de blé de semés dès le 23 avril au soir. Maintenant, voici ce qu'on écrit du lac St. Jean, en date du 2 mai: Le printemps est magnifique ici cette année, les semences sont commencées depuis le 25 avril et se continuent avec beaucoup d'entrain. La glace du lac a commencé à se rompre le 27 et 28 avril. Les plus anciens colons affirment ne l'avoir jamais vu se dérauger avant le 12 de mai.—*Erèment*.

RECETTES

Préparation du jambon d'York

Quoique nous ayons donné, il y a deux ans, la recette de cette préparation, nous croyons devoir la reproduire aujourd'hui, pour

satisfaire quelques abonnés qui nous la demandent de nouveau:

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même, pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter avec la saumure. Après ce temps, il suffit d'humecter le jambon en l'arrosant à l'aide d'une cuillère de bois ou de fer. La viande ainsi préparée doit rester trois semaines dans le mélange. Au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renferme dans des sacs de papier goudronné; puis on la fumera à la fumée de bois pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.—*Gazette des Campagnes de Paris*.

Moyens de se prémunir contre la falsification de la cire blanche

En comparant la cire blanche pure, surtout à l'état de cierges fabriqués, avec de la cire où l'on a fait entrer d'autres substances, il est facile de reconnaître la fraude. Le *cierge de cire pure* est pâteux, ductile et malléable pour peu qu'on le chauffe. Le *cierge* qui a du suif graisse les doigts et exhale une odeur nauséabonde très-reconnaissable. Le *cierge* qui contient beaucoup de stéarine ou de paraffine est farineux, ce que l'on remarque lorsqu'on en presse un morceau sous les doigts; il se casse facilement quand on le frappe ou qu'on le laisse tomber.

Pour connaître exactement la proportion des substances diverses qu'on a fait entrer dans la cire, il faut recourir à une série nombreuse d'expériences chimiques, qui exigent un laboratoire et un grand nombre de réactifs, et qui entraînerait d'assez fortes dépenses; mais on peut, à l'aide de quelques opérations très-faciles, arriver à une connaissance approximative du degré de mélange.

Ainsi, lorsqu'il s'agit d'un *cierge* on en met une tranche dans un verre d'eau avec un peu de potasse. La potasse dissout les résines, le suif et les autres matières grasses, et laisse la cire intacte. En ayant soin de peser la tranche de cire avant et après l'opération, la différence de poids indique la quantité de résine ou de graisse animale qu'elle renferme. Pour découvrir la falsification par les résines, on n'a qu'à jeter un morceau de cire dans l'eau bouillante; les os calcinés et les substances terreuses sont précipités en partie au fond du vase. Le même procédé peut s'appliquer pour reconnaître s'il y a de l'amidon, de la féculé ou de la farine; on trouvera ces matières précipitées en partie au fond du récipient; et si l'on met un peu d'iode dans le liquide, il se colorera en bleu.

Quoique le degré de fusion ne donne pas sur les proportions du mélange des matières étrangères avec la cire des notions aussi exactes que l'ont prétendu quelques chimistes, cependant on peut recourir utilement à ce procédé. De nombreuses expériences ont donné les résultats suivants:

Le *suif* fond à 33°; la *cire végétale*, à 40°; la *paraffine*, de 43 à 44°; la *cire jaune d'abeilles*, de 60 à 64°; la *cire blanche dite*, de 65 à 70°.

Puis il y a de la graisse mélangée avec la cire, plus le degré de fusion s'abaisse; on peut ainsi arriver à une connaissance approximative de la quantité de mélange.—L'abbé E. Chevalier.

Moyen de faire disparaître la roideur des membres

Prenez de la saumure forte, du fiel de bœuf, une roquille de chaque, quatre jaunes d'œufs bien battus; mêlez, agitez bien le tout ensemble et appliquez le remède trois fois par jour.

Dévinette

Jamais, sans mon premier, je ne m'eusse senti
Entraîner au-delà des plus hautes montagnes;
Par mon dernier, Québec n'étant point reparti
Serait mis à l'instant au niveau des campagnes,
Et mon tout, bien connu même au temps des Romains,
Contribue encor plus que toute autre machine,
Par l'usage actuel qu'en font tous les humains,
A combler de richesse et vallons et collines.

Réponse — CHARRUES.

R.