

à la masse ou assouplissement uniforme. Dans cet état, les animaux le mangent avec autant de facilité que le maïs vert consommé immédiatement après la récolte; la dureté qui résulte d'une maturité avancée disparaît donc devant l'effet qui vient d'être décrit; il reste au profit de ce procédé l'avantage d'une valeur nutritive plus élevée.

L'expérience ayant définitivement consacré la possibilité de conserver le maïs vert en hiver, l'utilité de son emploi est considérablement augmentée par cette condition de maturité. La manipulation que nécessitent ces procédés de conservation, constitue d'ailleurs une dépense insignifiante et qui ne saurait en infirmer, les avantages; mais sa valeur économique dépend surtout du haut rendement des récoltes, et ces résultats ne s'obtiennent que dans des terres profondes et bien fumées.

J'ai cultivé le maïs géant dans toutes les terres, et j'ai toujours obtenu des récoltes relativement importantes dans les années favorables; mais, dans les années sèches, j'ai eu quelquefois, à regretter d'avoir trop espéré de certains sols. Je crois donc que le seul moyen d'avoir une ressource fourragère d'un rendement régulier sera de ne s'adresser qu'à des terres capables de supporter un été sec.

Je n'ai jamais obtenu les récoltes, 300.000 à 400.000 livres, par hectare signalées par plusieurs de vos correspondants; j'ai atteint facilement des produits de 140.000 livres dans les terres d'une certaine profondeur. En ayant soin de ne confier cette culture qu'à des terres de bonne qualité, je compte élever le maximum de rendement au-dessus de 140.000 livres et obtenir ce chiffre comme moyenne.

Par cette déclaration, je n'entends pas révoquer en doute les magnifiques résultats indiqués plus haut, mais préciser par le témoignage de mon expérience la réalité des faits que j'ai observés. Ces faits seuls me paraissent suffire à cette démonstration, que le maïs vert, récolté dans un état de maturité avancée, est une nourriture aussi économique que salubre.

Cependant, en ce qui concerne l'affirmation précise de la valeur alimentaire du maïs conservé, afin d'en déterminer par une formule rigoureuse la valeur économique, l'opinion que l'on peut avoir, à l'état de présomption favorable, sur cette importante question ne sera fixée que par l'analyse chimique; la pratique doit attendre les conclusions de la science.

La pépie, invention impardonnable

Une coutume barbare qu'on devrait combattre par tous les moyens, c'est celle qui consiste à mutiler de pauvres poules sous prétexte qu'elles ont la pépie.

Une poule qui ne boit pas a la pépie.

Maïs, malheureux qui vivez au milieu de la volaille et dont le premier devoir est de la connaître, comment pouvez-vous dire à une poule qu'elle a la pépie ?

La poule ne se livre jamais à la boisson comme certains êtres de l'espèce bipède. Elle ne boit que pour faire passer son manger. Donc, quand la poule ne boit pas, c'est qu'elle ne mange pas, c'est qu'elle est malade. Donnez à sa maladie le nom qu'il vous plaira, mais pas celui de pépie, invention des plus impardonnables.

Entendez dans votre raisonnement qu'une poule a la pépie quand on ne la voit plus boire, vous saisissez la malheureuse, vous examinez sa langue, vous apercevez à la pointe une substance cornée blanchâtre, et, triomphant, vous dites :

Voilà la pépie !

Barbare aveugle, vous extirpez cette espèce d'ongle que la nature a pris soin de donner aux poules pour ramasser le grain à terre. La victime meurt le plus souvent. Si elle parvient à guérir, une nouvelle substance cornée lui vient au bout de la langue tout comme un ongle arraché repousse.

Si l'opérateur de la pépie avait, pour s'éclairer, fait la visite de toutes les poules, il aurait vu que toutes ont le bout de la langue pourvu de la substance cornée. Il se serait dit alors : ce n'est pas là que réside le mal et il aurait tâché de le découvrir ailleurs.

La maladie qu'on appelle si sottement la pépie provient le plus souvent d'aphthes et même de chancres placés dans la gorge des poules.

Prise à son début, cette maladie est facile à guérir.

Il suffit d'un morceau de beurre gros comme une noisette et d'un morceau d'aloès gros comme un haricot-riz.

On glisse l'aloès dans le beurre et l'on fait avaler la pilule à la poule.

Un heure après, la poule est complètement guérie.—CH. TONDEUR.

Petite Chronique

Les sauterelles.—St. Louis, 19 mai.—Une dépêche spéciale de Kansas au *Républicain* mande que les sauterelles continuent à ravager les récoltes dans les comtés Jackson et Clay. L'herbe est presque détruite et le blé et l'avoine ont beaucoup souffert. La seule chance qu'il y ait de sauver les récoltes consiste dans le départ des sauterelles qui commencent à s'effectuer. Des milliers aussi périssent et la terre est jonchée des cadavres de ces insectes.

Les récoltes dans plusieurs localités à l'ouest des comtés ci-devant mentionnés ont une apparence excellente !

Stagnation commerciale de la Province de Québec.—Le commerce est si peu animé ce printemps, que la Compagnie du Grand-Tronc va inaugurer un système d'économie forcée, au moins d'ici à quelque temps. Tous les employés dont on pourra se passer seront remerciés, le nombre des trains par jour va être diminué et certaines stations de peu d'importance seront fermées.

Le blé du printemps aux Etats-Unis.—Le dernier numéro du *Journal of Commerce* de Milwaukee contient un article sur l'aspect du blé du printemps aux Etats-Unis. D'après les renseignements que le journal en question a reçus de toutes les parties de l'Union, il paraît que la récolte de blé du printemps sera abondante s'il n'arrive aucun désastre imprévu, telles qu'une grande sécheresse ou une invasion des sauterelles. Il est vrai que dans beaucoup d'endroits les semences ont été bien retardées, mais cela n'empêchera pas le blé de mûrir si le temps continue favorable. Les cultivateurs commencent à espérer que la récolte sera assez abondante pour contrebalancer toute diminution qu'il pourrait y avoir dans la récolte du blé d'automne.—*Le Canadien.*

RECETTES

Toile à écrire et à dessiner pour les écoles primaires, pensions, etc.

Prenez une pièce de toile fine, étendez-la sur un cadre, frottez-la avec une pierre-ponce jusqu'à ce que vous ayez fait disparaître les inégalités de sa surface; composez ensuite un enduit avec 14 livres de colle de farine, une livre de blanc d'Espagne et un quarteron d'huile de lin; appliquez cet enduit sur la toile, laissez sécher, poncez et répétez cette manœuvre trois à quatre fois. Ensuite, prenez de l'huile de lin dans laquelle vous mêlerez du carbonate de plomb pulvérisé (blanc de plomb) jusqu'à consistance de mélasse, et étendez le mélange sur la toile préparée, en l'unissant avec soin, au moyen d'un couteau de peintre ou d'une petite truelle; laissez sécher trois ou quatre jours, poncez, donnez une autre couche, puis une troisième avec le carbonate de plomb le plus fin possible mêlé avec de la térébenthine; la toile est alors préparée et peut être découpée en morceaux pour former des feuilles ou des cahiers.

Pour écrire ou dessiner sur cette toile, on se sert d'une encre composée de gomme arabique dissoute dans l'eau et de noir de lampi ou de tout autre corps colorant réduit en poudre impalpable. Au moyen de cette encre on peut tracer sur la toile, avec une plume ordinaire, des caractères d'écriture, des chiffres, des figures géométriques, des cartes géographiques, des paysages, des portraits, etc.; on peut tout effacer avec une éponge et recommencer à l'instant. Le tracé des lignes est beaucoup plus facile sur cette toile que sur l'ardoise et sur les tableaux noirs; il présente en outre une grande économie.

Moyens de combattre l'altise

L'altise (*Altica Olcracea*), connue aussi sous les noms de