

Comme la moisson des feuilles est la dernière de l'année, il importe de la faire sans retard aussitôt après la chute des feuilles.

Choses et autres.

Convent de Ste-Anne de la Pocatière.—La rentrée des élèves-pensionnaires du Convent de Ste-Anne aura lieu vendredi, le 1er septembre prochain, et les classes ouvriront le lendemain. Rien n'a été épargné par les Dames religieuses qui dirigent cette institution, pour offrir aux élèves un enseignement de première classe. Nous sommes heureux d'apprendre que l'on a ajouté au programme d'enseignement, celui de l'horticulture et de l'agriculture, ainsi que de l'économie rurale et domestique. Sous le rapport hygiénique, ce convent est des mieux placés, et toutes les commodités possibles à l'intérieur ne manqueront pas d'en rendre le séjour agréable aux élèves.

Fraisiers "Sharpless."—Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de M. Augusto Dupuis, quant à la vente de plants de fraisiers "Sharpless." Nous ne pouvons mieux recommander cette variété de fraises, qu'en publiant les témoignages de quelques-uns de ceux qui cultivent cette variété de fraises achetée chez M. Augusto Dupuis.

Résultat obtenu à "Castel Coney" Québec, résidence de l'Hon. J. Th. Taschereau, ex-Juge de la Cour Suprême.

Les fraisiers "Sharpless" que nous avons eus chez vous l'automne dernier, nous ont donné un produit magnifique. Nous avons cueilli une bonne quantité de fraises mesurant cinq pouces et plus.

Les "Sharpless" ont fait l'étonnement de nos amis, par leur grosseur et leur excellente qualité. Veuillez nous expédier 200 plants de cette belle variété, en septembre.

(Signé,)

J. T. TASCHEREAU.

9 août 1882.

AVENUE DES ERABLES, QUEBEC.

La "Sharpless" est une fraise sans pareille, énorme par sa grosseur et de première qualité, son arôme est délicieux.

J'ai acheté, en septembre 1881, de A. Dupuis, Village des Aulnais, 100 plants de "Sharpless" qui m'ont donné une belle récolte de fraises mesurant cinq pouces et 5½ pouces de tour.

(Signé,)

C. J. BURROUGHS.

BUREAU DU JOURNAL "THE MORNING CHRONICLE."

J'ai reçu un panier de Fraises "Sharpless" d'Aug. Dupuis, dont le plus grand nombre mesurait cinq pouces de circonférence. Elles sont magnifiques et délicieuses.

Signé,

J. J. FOOTE,

Propriétaire du *Quebec Morning Chronicle*.

Juillet 1882.

Moyen d'entretenir la santé des animaux.—Nous avons vu des cultivateurs employer avec succès un moyen bien simple pour entretenir la santé de leurs bestiaux et prévenir les maladies auxquels ils sont sujets, à la suite de l'hivernement. Le printemps, ils purgent leurs vaches en leur donnant, pendant quelques jours, pour nourriture, des petites branches ou des bourgeons de quelques uns de nos arbres résineux, tels que petite pruche, petit pin, épinette, etc. D'autres se contentent de faire infuser de ces branches ou bourgeons dans l'eau qu'ils font ensuite boire à leurs animaux. Il est des cultivateurs, enfin, qui, pour parvenir au même but, prennent encore un moyen plus facile: c'est de conduire le printemps les animaux dans les bois où on trouve les arbres indiqués plus haut, avant que l'herbe ait commencé à croître dans les pâturages. On sait avec quelle avidité les animaux attaquent ces arbres, dans cette saison, pour en manger les bourgeons et les rameaux, et il n'en faut pas davantage pour procurer l'effet désiré.

Outre l'avantage d'agir comme remède, cette nourriture a encore celui de rendre le lait des vaches beaucoup plus salubre pour ceux qui en font leur nourriture.

Il serait, ce nous semble, désirable de voir une contume aussi utile devenir plus commune: elle préviendrait souvent des maladies dangereuses. On peut à ce sujet se rappeler combien des

épizooties ont fait des ravages dans ce pays, à plusieurs reprises, dans des étés souvent brûlants, qui succèdent presque subitement à nos longs et rigoureux hivers. Il est presque certain que cette précaution suffirait souvent pour mettre en grande partie les animaux à l'abri des dangers qui en résultent.

— La pomme de terre qui la saison dernière a été une des meilleures sources de revenu pour nos cultivateurs menace pour la saison prochaine de devenir une non-valeur. Les prix élevés payés pendant l'hiver et le printemps de 1881-82 ont amené pour cette année une augmentation considérable de culture tant au Canada qu'aux Etats-Unis. La récolte étant en de très bonnes conditions, on peut s'attendre à une production dépassant considérablement la demande. Les pommes de terre qui à Chicago se vendaient il y a quelques jours 60c le minot pour marchandises livrables en automne. Ceci donne une exacte idée de la position actuelle du marché.—*Le Moniteur du Commerce.*

RECETTES

Vin de rhubarbe

Plusieurs cultivateurs avaient pour habitude de faire, chaque année, une provision de vin de gadelles ou de grosseilles; mais depuis déjà plusieurs années la récolte de ces précieux fruits n'est pas aussi abondante qu'elle l'était autrefois, ces plants ayant à souffrir grandement des ravages des insectes, et conséquemment on a dû renoncer à cette douceur.

On peut cependant facilement substituer à cette liqueur, celle de la rhubarbe qui ne le cède en rien au vin de gadelles ou de grosseilles.

La rhubarbe croît si facilement que quiconque consacre un petit espace de son jardin à cette culture, peut obtenir des tiges de rhubarbe en quantité suffisante pour faire, à peu de frais, du vin de bonne saveur, qui peut se garder assez longtemps.

La meilleure époque pour faire du vin de rhubarbe est vers la fin de juillet et au mois d'août, par la bonne raison que dans le temps où les tiges croissent rapidement, elles contiennent beaucoup d'eau et moins d'acide; mais lorsque les racines ont assez crû pour une autre année, et que la plante commence à mourir graduellement, la sève de la tige devient plus élaborée et bien plus condensée, contenant une bien plus grande quantité de l'acide qui est le principal ingrédient qui entre dans la composition du vin. De la force de l'acide dépend la qualité du vin.

Voici une recette pour la fabrication du vin de rhubarbe:

A chaque gallon d'eau douce, ajoutez cinq livres de rhubarbe crue, coupée en tranches minces et broyées; laissez reposer pendant neuf jours, remuant trois fois par jour; couvrez la cuvette avec un linge; coulez, et à chaque gallon de liqueur ajoutez quatre livres de sucre blanc, le jus de deux citrons, et l'écorce d'un; et ensuite, pour raffiner, ajoutez une once de colle de poisson par chaque quantité de cinq gallons. Laissez fermenter pendant trois semaines, et ajoutez une chopine de whisky en esprit. La liqueur ainsi faite en août, mettez en bouteilles en novembre, et à chaque bouteille ajoutez une cuillerée à soupe de whisky et une cuillerée à thé de sucre blanc.

Préparation pour laver le linge.

Prenez une demi-livre de chaux vive, une livre de soda à laver, deux pintes de savon mou, éteignez la chaux avec deux pintes d'eau bouillante et laissez-la bien s'éteindre. Faites dissoudre le soda dans deux pintes d'eau bouillante. Coulez l'eau de chaux, en ayant soin de ne pas y laisser de chaux. Mélangez l'eau de chaux avec le soda et le savon, et brassez-les ensemble. Appliquez cette préparation au linge, comme le savon mou, et faites bouillir. Le linge n'aura alors besoin de n'être que peu frotté: ce qui serait d'une grande économie quant à la durée du linge qui se brise en le frottant trop, surtout quand on fait usage de planche à laver le linge.

COLLÈGE DE STE-ANNE.

La rentrée des Elèves du Collège Ste-Anne aura lieu vendredi le premier Septembre prochain et les classes ouvriront le lendemain.