

oignons, il faut les visiter, les changer doucement de place, afin de les empêcher de pousser; on doit aussi enlever avec soin tous ceux qui se gâtent.

— L'industrie laitière aux Etats-Unis représente un capital de \$250,000,000. Elle comprend 15,000,000 de vaches et 60,000,000 d'acres de pâturages leur fournissent la nourriture. On consume pour l'industrie annuellement environ 30,000,000 tonnes de foin à peu près autant de farine d'avoine, 2,000,000, minots de son et 30,000,000 minots de blé d'inde sans compter la graine des brasseries, les feuilles de chou et autres déchets dont les vaches consomment une très grande quantité. Ceci comprend la nourriture de plus d'un million de chevaux que l'on emploie pour l'industrie laitière. La nourriture des vaches et des chevaux coûte \$45,000,000. On emploie 750,000 hommes qui reçoivent en moyenne \$20 par mois.—*Du Canadien.*

Moyen de régénérer les arbres.—Voici ce qui a été employé avec succès: on prend une livre de colle forte que l'on fait fondre dans l'eau chaude à laquelle on ajoute 40 pintes d'eau froide. On arrose alors la terre autour de l'arbre, on forme une espèce de cercle autour du pied dans laquelle on verse 5 à 6 pintes de cette préparation. Le bon effet ne tarde pas à se faire sentir. Il ne faut pas s'étonner de ce résultat, car la colle forte constitue un engrais puissant composé de matières animales assez fortement azotées qui sont immédiatement assimilables par les racines de l'arbre; d'un autre côté, la colle forte atteint toujours les insectes qui parfois font tant de mal.

— Un peu de limaille de fer dans un pot de fleurs conserve à l'eau sa limpidité et aux fleurs, leur fraîcheur. On attribue ce résultat à la combinaison du soufre des plantes avec le fer.

Avis aux amateurs de chasse.—L'automne étant la saison où un grand nombre de personnes font la chasse, nous ne saurions trop recommander aux chasseurs de ne point conserver la mauvaise habitude de charger le fusil chez eux, de ne point poser les cartouches sur les cheminées avant d'introduire la charge dans le canon, de n'amorcer qu'en dernier lieu, de ne pas verser la poudre le cigare ou sans se donner la peine de désarmer, d'avoir le soin d'une mesure qui s'isole autant que possible de la poire, de tenir la tête droite en chargeant, de saisir la baguette avec le pouce et l'index, de ne jamais tourner le canon ni vers soi ni vers autrui, de ne tirer jamais à hauteur d'homme dans une haie, surtout dans le voisinage des maisons, d'abattre le chien sur la cheminée avant de franchir un fossé, de tenir le canon droit en sautant, et de garder de ne jamais traîner le fusil en le tenant par le canon, dans les broussailles.

— Tous les champs de patates, depuis Saint-Jean, N.-B., jusqu'à Black River, ont été envahis par la rouille. On n'avait jamais éprouvé un aussi grand dommage depuis 20 ans.

— L'industrie du tabac fournit de l'emploi à 30,000 personnes, dans la ville de New-York. Les Allemands, les Bohémiens et les Anglais figurent pour le plus grand nombre parmi les ouvriers en tabac.

Pour faire une bonne peinture pour les couvertures en bardeaux, que l'on puisse poser à froid et qui sèche vite, suivre la recette suivante: Un baril de goudron, dix livres d'asphalte, dix livres d'ardoise moulue; mélanger à l'aide de la chaleur et ajouter deux gallons d'huile morte.

La première exposition de fruits de la Colombie Anglaise vient d'avoir lieu. C'est un nouveau pas de fait dans la voie du progrès par la province. Il ne sera pas long maintenant avant que la Colombie nous envoie ses pêches, ses pommes et ses fruits de toutes sortes.

La soie à chaud est trempée dans l'acétate de plomb. Ce qui en augmente le poids, et les personnes qui mettent le bout de la soie dans leur bouche, pour enfiler leur aiguille, peuvent souffrir l'empoisonnement par le plomb.

L'on a constaté que l'on peut nourrir les chevaux avec de l'ensilage pendant qu'ils ne travaillent pas fort, comme durant l'hiver par exemple, 30 lbs d'ensilage par jour peuvent tenir le cheval en bonne condition.

D'après l'opinion de plusieurs personnes qui s'occupent de volailles, c'est l'élevage des canards qui paie le mieux. Cet élevage en Chine est porté à son plus haut degré de perfection. Les Chinois mangent le canard cru, bouilli, rôti et de mille autres façons. Ils s'inquiètent autant de la production

du canard, que nous, du rendement du blé et des autres moissons.—*Du Moniteur du Commerce.*

— Nous accusons réception du numéro Wimbledon, du *Dominion Illustrated*, ce numéro est exceptionnellement réussi. La photographie est parfaite, le groupe des concurrents heureux à Wimbledon est surtout très bien. Nous espérons que M. Desbarats enverra bientôt ses artistes en tournée dans la province de Québec.

Nos lecteurs peuvent s'abonner à ce journal en nous envoyant le prix d'abonnement \$4.—52 Numéros par An.—Un numéro par semaine.—Numéro exemplaire 10 cts.

RECETTES

L'avoine nouvelle donnée aux chevaux.

Le commerce agricole d'Amiens propose les deux moyens suivants, pour rendre salubre l'avoine nouvelle:

Les uns font mouiller l'avoine six heures avant de la donner, à raison de 10 pintes d'eau chaude par maundo de 25 pintes: l'eau qui s'échappe est tout à fait corrompue. D'autres font tremper les nouvelles avoines, durant six heures, dans une eau froide qu'on change deux fois. Ce système qui, au premier abord, semble compliqué, se pratique cependant d'une manière bien simple. Chaque jour la ration de tous les chevaux est mise dans un bac rempli d'eau et percé à sa partie inférieure d'un trou, lequel est lui-même bouché extérieurement et garni à l'intérieur d'un léger treillis. Après les quatre premières heures, on laisse écouter l'eau, on la renouvelle pour la laisser couler encore deux heures plus tard. Afin de conserver à l'avoine son principe tonique, il est prudent de ne pas le laisser trop longtemps dans le liquide; car s'il faut que l'écorce soit amolli, le noyau doit rester intact.

Secret pour augmenter la finesse de l'ouïe et guérir les cas de surdité.

Quand par négligence on a laissé accumuler et durcir une partie du cérumen au fond du conduit auditif, il produit une véritable surdité; c'est celle qui est l'objet de notre secret. Un médecin, pour avoir deviné cette cause dans plusieurs occasions, s'est acquis la réputation de guérir la surdité. Il choisit un moment où le soleil brille d'un vif éclat; il place l'oreille de manière que les rayons puissent pénétrer jusqu'au fond du conduit auditif, et il aperçoit la membrane du tympan, ou l'ondroit cérumen durci qui en détruit l'élasticité. Dans ce dernier cas, par des injections d'eau tiède, dans laquelle il jette quelques gouttes d'eau-de-vie, il détrempe et ramollit cette espèce de mastic, résineux et avec un cure-oreille il parvient à l'enlever.

Moyen pour attendrir en une heure les jambons les plus dures et les plus coriaces.

Essuyez votre jambon, enveloppez-le dans la terre qui ne soit ni sèche ni trop humide; de manière qu'il soit recouvert d'environ deux pieds de terre, au bout d'une heure, il sera tendre, sans avoir rien perdu de sa fermeté.

Procédé pour ôter le goût aux futailles.

Faites rougir des cailloux que vous jetez dedans et que vous remuez fortement. On répète cette opération suivant le besoin. Une solution de soude produit le même résultat.

Procédé pour ôter aux futailles le goût de moisi.

Il consiste à mettre deux livres de chaux vive dans 25 pintes d'eau que l'on bat dans le tonneau; il faut avoir soin de rincer et de mêcher avant d'y mettre du vin.