

d'Orléans, se chargent de l'éducation agricole d'un de leurs jeunes membres, et accordent leur faveur à un sujet qui réunit les talents, l'activité à une conduite exemplaire. Le léger sacrifice que devra s'imposer chaque famille pour arriver à ce résultat, sera dans peu d'années, amplement récompensé, par les exemples d'une bonne culture que ces élèves donneront à tout le pays.

Qu'on ne se le cache pas, nous avons besoin d'améliorer nos champs, de changer notre système de culture, si nous ne voulons pas arriver à une ruine certaine. Ce n'est pas sans raison que l'on entend de toute part cette juste plainte : " Nos terres ne poussent plus, nous semons beaucoup et nous récoltons peu. " Rien de plus vrai, nos terres deviennent ingrates, nous sommes loin de récolter en proportion de ce que nous semons. Mais qui est coupable ? qui est la cause de cette stérilité ? Quel secours pourrait-on retirer d'un cheval ou d'un bœuf auquel on ne donnerait aucune nourriture ? Oui les vrais coupables sont les cultivateurs eux-mêmes, qui ne veulent ni renoncer à une fatale routine, ni s'éclairer sur les moyens de rendre à leurs terres leur fertilité première.

Encore une fois, envoyez vos enfants à nos écoles d'agriculture, si vos moyens vous le permettent, et dans peu de temps vous n'aurez qu'à vous féliciter d'avoir suivi nos conseils, et vous verrez vos champs changer entièrement d'aspect.

Procédés peu généreux de certains journaux.

L'intérêt que nous portons à l'extension des connaissances agricoles nous a déjà engagé à témoigner notre satisfaction aux journaux qui reproduisent assez souvent quelques-uns des articles de la *Gazette des Campagnes*. Ces journaux, tels que le *Canadien*, le *Journal de Québec*, la *Gazette de Sorel*, etc., ont toujours eu la délicatesse de nous accorder le bénéfice de nos écrits. Mais, nous le disons à regret, toutes les publications n'ont pas tenues au même procédé, et se croient dispensées de citer les sources d'où elles tirent les articles qui remplissent, en partie, leurs colonnes. Par exemple, la *Revue Agricole*, dans son numéro de juin, reproduit de la *Gazette des Campagnes* un Rapport sur les terres qui avoisinent le lac *Pohnecamogh*, le *Beau Lac*, la *Rivière St. François* et la *Rivière Bleue*, sans signaler la feuille à laquelle il a été adressé ; de plus, et nous ne savons pourquoi, cette publication retranche le nom du Révd. M. Talbot, placé au bas de ce rapport, et le remplace par XX.

Dans son avant dernier numéro, le *Défricheur* use du même procédé à notre égard. Il nous enlève, sans mot dire, les 7 petits articles suivants : *Le coffre-fort du cultivateur*—*Questions et réponses importantes*—*Chaux à blanchir les toits, les clôtures, etc.*—*Tubac économique*—*Moyen de conserver les prunes*—*Moyen d'attendrir la viande*—*Désinfestants*.

Notre but en signalant ces petits larcins, faits à la *Gazette des Campagnes*, n'est pas de faire soupçonner de mauvaise foi les journaux que nous venons de signaler, mais seulement de leur faire respecter un usage généralement accoutumé par nos publications les plus anciennes. Quant à nous personnellement, nous ne

tenons pas à être connu, nous n'espérons aucun bénéfice de nos articles, et nous ne réclamons qu'autant que le bien de la *Gazette des Campagnes* y est concerné.

Le Foyer Canadien.

En conséquence d'une grave indisposition de M. l'abbé Ferland, la livraison du mois d'août du *Foyer Canadien* ne paraîtra qu'avec celle du mois de septembre. Les deux livraisons réunies contiendront la suite et la fin de la vie de Mgr. Plessis.

Belle propriété à vendre.

Nous invitons ceux de nos lecteurs qui voudraient se procurer une propriété étendue, magnifiquement située, de porter leur attention sur l'annonce qui se trouve dans nos colonnes et qui a pour titre : *Terres à vendre*.

RECETTES.

Confitures économiques.

Les bonnes ménagères ont soin, dans la saison des fruits, de faire une petite provision de confitures qu'elles retrouvent avec plaisir dans la mauvaise saison. Mais il existe cependant un grand nombre de ménages qui n'ont pas le moyen de se procurer ce genre de jouissance. Il leur sera cependant facile de composer une espèce de confitures bien moins dispendieuses et qui n'est pas à dédaigner, même sur une bonne table. Ces confitures peuvent se faire avec toute espèce de fruits, tels que pommes, poires, prunes, melons, groseilles, cerises, etc. ; on les met dans des pots de terre vernissée, en les saupoudrant d'une quantité plus ou moins grande de cassonade, selon qu'on veut avoir des confitures plus délicates ou qu'on veut les conserver plus longtemps. On met ces pots dans le four après qu'on en a retiré le pain, ou si on a pas de four à sa disposition, on place les pots dans un chaudron où l'on verse de l'eau, de manière que celle-ci ne puisse entrer dans les pots. On fait bouillir le temps nécessaire pour que les fruits aient acquis un certain degré de cuisson. On retire ensuite ces pots et on les conserve dans un lieu sec. Ces confitures sont très propres à faire des tartes, des puddings et autres genres de pâtisseries.

Nous reproduisons du *Canadien* les deux recettes suivantes :

Conseil de saison.

Parmi les morts occasionnées par la chaleur, on a reconnu que plusieurs doivent être attribuées à l'imprudence commise par les victimes en buvant de l'eau froide avec excès, tandis qu'elles étaient en pleine transpiration.

Il y a, en pareil cas, une précaution fort simple à prendre, dont nous garantissons l'efficacité. Il s'agit, avant d'apaiser sa soif, de plonger les mains dans l'eau jusqu'au dessus des poignets et de les y laisser quelques instants. Par ce moyen on obtient d'abord un soulagement instantané à l'excès de la chaleur et on peut ensuite boire impunément autant qu'on le désire.

Remède pour guérir les brûlures.

On prend une pincée de farine, on y met un peu d'eau, de manière à en faire une pâte, et on l'étend sur la partie brûlée afin d'empêcher le contact de l'air. La douleur disparaît en un instant, et au bout de quelques heures il n'y reste plus trace de brûlure.