

celui des Révérends Pères Trappistes. Par les conversations que j'eus avec les propriétaires de ces silos et par ce que j'ai pu voir moi-même, je demeurai convaincu, et ce sera la conviction de tous ceux qui étudieront impartialement la question, que le silo présente les avantages suivants : L'ensilage constitue une nourriture excellente pour le bétail ; il est d'une digestion plus facile que le fourrage sec ; un arpent en blé-d'inde donne de 10 à 25 tonnes de fourrage ; deux ou trois tonnes d'ensilage possèdent la même valeur nutritive qu'une tonne du meilleur foin ; l'on peut au moyen du silo, doubler le nombre de ses bestiaux et partant doubler la quantité des fumiers de la ferme et augmenter d'autant la fertilité et le rendement de cette dernière ; la construction du silo est peu coûteuse, on peut la bâtir dans la grange à peu de frais. Convaincu de tous ces avantages, je me mis résolument à l'œuvre et dès l'automne dernier mon silo était prêt à recevoir l'ensilage de deux arpents que j'avais semés en blé-d'inde.

Je mis dans mon silo le blé d'inde en entier, et l'ensilage a été aussi bon que s'il eût été haché. L'objection que beaucoup de cultivateurs n'ont pas le moyen de s'acheter un hachepaille est futile ; l'expérience est là pour le démontrer ; tellement que je préférerais jusqu'à un certain point faire mon ensilage vert en entier, si ce dernier se tassait aussi bien dans le silo et ne prenait pas autant de place. Car je dois vous dire que je n'ai été désappointé au sujet de mon silo que sur un seul point : celui de n'avoir pas semé dès l'année passée une plus grande quantité de blé-d'inde pour l'ensilage. Je vous assure que cette année, je me suis pas fait prendre ; car j'ai semé près de 10 minots de blé-d'inde. Pour pouvoir ensiler une plus grande quantité de fourrage, je me propose de le hacher pour le mettre en silo.

De quelle qualité a été votre ensilage ?—D'une qualité supérieure. Tous les cultivateurs des environs qui venaient visiter mon silo, prenaient de l'ensilage et disaient : " Mais ce fourrage sent le miel ! " C'est leurs propres paroles. Le bétail l'appréciait tellement que si le fermier s'avisait de donner de l'ensilage à un animal sans en donner aux autres, il y avait une véritable révolution dans l'étable ; les beuglements, les gémissements étaient si forts et si nombreux qu'on ne pouvait plus s'entendre parler ; la paix ne s'obtenait qu'en distribuant à chaque animal sa ration d'ensilage.

J'ai ouvert mon silo en décembre dernier et je remplaçai le foin donné aux vaches par une ration d'ensilage ; aussitôt mes vaches donnèrent 50 p. c. de plus de lait que dans le mois précédent.

Cette expérience a donné des résultats tellement satisfaisants que mon ami ne voudrait plus pour aucun prix se passer du silo. Ce sera, amis cultivateurs, votre conclusion à vous aussi, quand vous aurez chacun votre silo. Puisse ce temps venir le plus tôt possible ; car ce sera alors que l'industrie laitière prendra tous ses développements, toute l'importance qu'elle tend à acquérir de jour en jour.—*La Presse*.

Exhibition de la Société d'horticulture de Québec.—Les amateurs de fruits et de fleurs, etc, seront heureux d'apprendre que la Société d'horticulture, fière de ses succès passés, entend redoubler d'efforts pour organiser une exposition horticole, en septembre à Québec. Une assemblée des directeurs a eu lieu. De nouvelles cédules de prix sont en voie de préparation et seront distribuées sans délai. D'importantes modifications y ont été faites en conformité au rapport annuel publié en décembre dernier. Les exposants du district de Québec en bénéficieront.

Au moyen du subside provincial, du montant à percevoir des membres, \$2 par année, de la recette que l'on anticipe à l'exposition même, l'on espère avoir plusieurs centaines de piastres à offrir aux concurrents heureux.

Le bureau de direction se compose comme suit :
 J. M. LeMoine, président (réélu), Sillery ; Thomas Beckett, vice-président, Sillery ; Hon. H. G. Joly, Lotbinière ; Lieutenant-colonel Forsyth, Sillery ; Révérend Octave Audot, Sillery ; E. C. Burrow, Chemin Ste Foye ; Dr J. B. Bolduc, Beauport ; R. R. Dobell, Beauvoir ; Aug. Dupuis, Village des Aulnaies ; D. Bell, Petite Rivière St Charles ; Evan J. Price, Grande-Allée ; F. A. Falkenberg, Secrétaire-Trésorier.

RECETTES

Peaux de mouton avec la laine.—Manière de les tanner et de les teindre.

Tout le monde peut avoir des peaux de mouton avec la laine, qu'on voudrait être à même d'apprendre chez soi, c'est-à-dire la

tanner et la teindre. La chose n'est pas bien difficile avec de l'alun pour tanner et une couleur d'aniline pour donner la teinte convenable. La proportion d'alun est un livre pour un gallon d'eau ; celle de l'aniline, d'une livre pour deux gallons.

L'alun étant dissout dans l'eau, on y plonge la peau pendant quelques temps pour qu'elle soit bien pénétrée. Après l'avoir retirée du bain, on lave bien la laine au savon, puis on passe à la teinture. La couleur dissoute, on la coule, on la met dans un réservoir convenable et on fait flotter la peau sur le liquide, la laine en bas. Il faut faire bien attention à ce que la peau soit bien étendue à plat sur la surface du liquide et on la laisse jusqu'à ce que l'on ait obtenu la teinte voulue. Alors on enlève la peau, on la traite sur de l'eau claire et froide et on la suspend dans un lieu chaud pour sécher.

Si l'on veut conserver la laine blanche, on lave également avec soin après le tannage, et si la blancheur n'est pas suffisante, il faut avoir recours à l'acide sulfurique (vapeur de soufre brûlé). On suspend les peaux dans un endroit bien fermé, une petite chambre, et on place au milieu, sur le plancher, une pelle sur laquelle on a mis du soufre en poudre. On allume le soufre et on se hâte de fermer la chambre pour éviter que les vapeurs de soufre s'échappent.—*La Presse*.

Vin de fruits mêlés.

Prenez des cerises, des gadelles noires, des gadelles blanches, des framboises, de toutes une quantité égale : il vaut mieux que les gadelles noires dominent ; écrasez-les, mettez dans une pinte d'eau une livre de ces fruits mêlés, laissez-les tremper trois jours dans un vase fermé, en remuant souvent la masse ; alors passez-la au travers du tamis, pressez-la pulpe qui reste le plus possible réunissez-en le jus au premier, et à chaque pinte de liquide, ajoutez une demi-livre de sucre, laissez encore reposer le tout pendant trois jours, en le remuant souvent ; mettez-le dans un tonneau que vous tiendrez plein jusqu'à la bonde, pendant la fermentation, durant deux semaines ; enfin, ajoutez 20 pour 100 de bon whisky et alors bonchez la bonde ; s'il ne s'éclaircit pas bientôt, il faudra y mêler une dissolution de colle de poisson.

J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau : Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.—6 m.

BAZAR

Le 1er et 2 d'AOÛT.

Un bazar et deux séances solennelles auront lieu à St-Aubert, au profit de l'œuvre du Sanctuaire de Notre Dame de Pitié actuellement en construction en cette paroisse.

Cette bonne œuvre, qui a été partout si bien accueillie, a encore besoin de secours pour parvenir au but qu'elle s'est proposé.

Comme l'on peut fort bien faire des bonnes œuvres on se recréant, l'œuvre a pris ce moyen d'obtenir des ressources qui lui manquent encore.

Des dames charitables ont organisé un bazar, et des amateurs, aussi habiles que généreux, ont préparé deux séances musicales, dramatiques et littéraires.

MM. les abbés F. Dupuis, professeur au collège de Lévis, et E. Roy, professeur au séminaire de Québec, y donneront une conférence, le premier sur Rome, le second sur Paris, villes qu'ils ont habitées pendant quatre ans.

L'on n'aura certainement aucune meilleure occasion de bien s'amuser et de s'instruire tout en faisant une bonne œuvre, pendant les vacances. Car les pièces choisies, l'habileté des acteurs, des musiciens et musiciennes promettent un plein succès.

Qu'on s'y rende, et l'on sera du même avis. St-Aubert n'est qu'à une demi-lieu de la station St-Jean Port-Joli.

Heure des séances, 4 h. P. M.

19 juillet 1888.