s'imprégnent facilement de l'urine des animaux et se l'on veut, avec des pommes de terre. Toute affection rhumatisdécomposent facilement quand elles sont mêlées avec d'autre fumier.

Les matières fertilisantes qu'on laisse se gaspiller en pure perte sur et autour de la ferme nous fournissent encore un puissant moyen d'augmenter la fer-'tilité de la terre. L'urine des aimaux, les caux grasses de la cuisine et celles des lavages, le contenu des fosses d'aisance, les os et les restes de matières animales, le curage de la cave et du caveau, le vieux mortier, les platres, morceaux de corne, retailles de cuir; enfin, une masse de choses, tant végétales qu'animales peuvent servir à la composition d'un engrais très riche en propriétés fertilisantes. C'est à chacun à juger par lui-même des moyens à prendre pour ne rien perdre de ces diverses ressources qui seules peuvent sauver l'agriculture d'une ruine certaine par suite de l'épuisement du sol.

Choses et autres.

Conservation des pommes de terre.—Tout produit végétal quel qu'il soit, quand il est formé en tas, entre en formentation plus qu'il soit, quand il est formé en tas, entre en formentation plus ou moins violente, selon le degré de température qu'il faisait quand on a récolté le produit, et selon son état sec on humide. Comme il n'est pas toujours facile d'avoir l'espace pour étaler convenablement afin d'éviter la fermentation, il n'est pas toujours facile de se soustraire à ce résultat, qui se produit par l'effet du tapprochement et du tassement. La fermentation cause non-seulement la pourriture, par l'effet de la vapeur que produit la chaleur, mais aussi elle altère la qualité nutritive ainsi que la faculté germinative des talercules de nommes de ainsi que la faculté germinative des tubercules de pommes de terre.

Voici ce qui pent être pratiqué pour les pommes de terre ou tout autre produit que l'on est obligé de mettre en tas. Cela n'empêche pas complètement la fermentation, mais on attenue considérablement les manvais effets en faisant sortir la vapeur ou buée qui, par l'humidité qu'elle laisse dans le tas, contribue à détériorer complètement le produit :

Ce moyen consiste à mettre, selon la grosseur du tas que l'on fait, un ou plusieurs fagots de bois le moins serré et le plus écarté possible et à plusieurs places dans le tas, et surtout debout

Cela fait un débouché par où se dégage la vapeur ; il en neutralise les mauvais effets et ne demande pas beaucoup de temps à opérer.

L'épierrement d'un champ.—Lorsque de grosses pierres se ren-contrent et arrêtent la charrué, il faut opérer à bras, et si cet état de choses est le même partout, la dépense en devient or-dinairement quatre fois plus élevée. C'est pourquei, nous vons conseillons, si vous êtes réduits à lutter contre des obstacles pareils, de propérer que graduellement par seu à la faire de pareile, de n'opérer que graduellement, un peu à la fois, de manière à arriver au défoncement complet, au bout de quelques années. De cette façon, la dépense devient moins sensible et toutes les bourses peuvent la subir.

Il ne reste plus, après cela, qu'à labourer et bien, pour ame-ner les plus mauvaises terres aux conditions les plus favorables

à la végétation.

RECETTES

Guérison des rhumatismes par le céleri.

On fait chaque jour de nouvelles déconvertes sur les propriétés bienfaisantes et salutaires des plantes.

Une des plus récentes est la guérison complète des rhuma-

tismes, obtenue en mangeant du celeri en abon dance

tismes, obtenue en mangeaut du céleri en abon ance.
L'habitude de manger co légume ord a emp. éché jusqu'ici
d'en expérimenter les qualités thérapentiques.
Il faut le couper en morceaux, le faire bouillir jusqu'à co
qu'il soit devenu mon, et boire alors l'eun dans laqu. elle il a
bouilli.—Il faut prendre, en outre, du lait, avec un peu de faire et de la noix muscade, mettre le tout dans une casse, cle
payec le céleri bouilli et des tranches de pain, et le manger, si

Telle est la déclaration d'un médecin auglais, qui a rénouvelé plusieurs fois l'expérience, toujours avec d'excellents résultats.

Moyens d'empêcher l'acier de se rouiller.

Pour prévenir la rouille sur les objets d'acier poli, les cou-teliers anglais les frottent avec de la chaux vive en poudre, on ils les trempent dans l'eau de chaux avant d'en faire l'expé-

PROVINCE DE QUEBEC, COUR SUPERIEURE. District de Kamouraska.

CHARLES BERTRAND, écuyer, marchand, de la paroisse de St-Jean Baptiste de l'Isle-Verte,

Demandeur,

FELIX ALBERT, cultivateur, ci devant de St-Paul de la Croix, et actuellement absent de la Province,

Il est ordonné au Défendeur de comparattre dans les deux J. G. PELLETIER,

P. C. S.

Fraserville, 7 octobre 1886.

La compagnie d'Assurance Mutuelle de Stanstead et Sherbrooke contre le Feu.

Les membres de la susdite Compagnie sont par la présente notifiés que les taux suivants de cotisation out été imposés sur les billets de dépôt en force aux dates mentionnées plus bas pour couvrir les pertes des dépenses de l'année finissant le 1er septembre 1886.

Septembre 15, 1885, 11 par cent. Octobre " Novembre 15, Décembre 15, 1886, 46 Janvier Février 15, Mars. 15, **Avril** Mai Juin Juillet Août . 8 par cent:

Les dites cotisations formant huit par cent sur le montant primitit des billets de dépôts (les endossements par annulation étant déduits) sont par la présente requises d'être payées au Bareau de la Compagnie à Sherbrooke, ou à un agent de la Compagnie dument autorisé; sans délai

Par ordre du Bureau,

GEO. ARMITAGE,

Secrétaire et Trésorier.

Sherbrooke, 6 octobre 1886. 14 octobre 1886.

Poulets "Langhans" à vendre.

Le soussigné offre en vente de magnifiques poulets de la race "Langhan" hautement appréciée par les éleveurs de volailles. S'adresser à

P. THEM. DUPONT, Notaire, ... Village des Aulnaics P. Q.