

pour la fabrication du beurre et du fromage. Ce département sera sous la direction de M. Frank Wilson, rue St-Pierre. Le comité de ce département se composera comme suit : D. A. MacPherson, président; et l'hon. M. G. H. Joly, A.-A. Ayer et S.-A. Fischer.

Les entrées pour les produits agricoles seront closes positivement le 1er septembre. Les chevaux soumis à l'exposition devront être sur le terrain du 10 au 19 de septembre. Les entrées pour les machines et engins seront closes le 1er août. La liste des prix sera publiée dans quelques jours et envoyée à ceux qui en feront la demande en s'adressant au secrétaire et gérant de l'exposition, M. S. C. Stevenson.

Le sel donné aux vaches. Les vaches laitières devraient constamment avoir accès au sel; pour cela il faut le laisser à leur portée, soit à l'étable, soit au pâturage; elles n'en prendront que ce qu'il leur faut. Il a été constaté par une série d'expériences que les vaches qui ne peuvent avoir accès au sel, donnent de quatorze à dix-sept pour cent moins de lait et d'une qualité inférieure. Avec la même quantité de nourriture, le lait des vaches n'ayant pas accès au sel durira vingt-quatre heures plus tôt que celui des vaches auxquelles on aura donné du sel.

Moyen d'obtenir de grosses fraises.—Le procédé suivant est employé en Angleterre dans la culture des fraisiers, pour obtenir de très gros fruits :

Pendant la première année de la plantation, on supprime tous les filants ou coulants, et toutes les fleurs.

Pendant la seconde année, on détruit encore les fleurs qui se développent au printemps; mais à la floraison suivante on ne laisse sur chaque tige, qu'une ou deux fleurs, et que quelques tiges sur chaque pied. Il faut avoir soin de retrancher les tiges qui sont faibles ou mal venantes. Par ce procédé fort simple, on obtient de très grosses fraises.

La durée des trèfles dans les prairies.—On se plaint du peu de durée des trèfles dans les prairies, et l'on ne saurait en attribuer la cause qu'au fait d'y laisser paître les animaux trop tard à l'automne. Outre le tort causé par le piétinement des animaux, ceux-ci, à cette saison de l'année, se trouvant à court de fourrages, broutent les trèfles jusqu'à la racine qui le plus souvent est mise presque à découvert, et les pluies suivies de fortes gelées, ne tardent pas à les faire périr. Pour cette raison, là où l'on cultive les trèfles, il serait mieux de ne pas y mettre les animaux après le 1er octobre, afin de leur laisser le temps de prendre assez de force pour qu'ils puissent résister à la température de l'hiver.

Seconde pousse du trèfle.—Grand nombre de cultivateurs ayant réussi à obtenir une bonne pousse de trèfle, sont souvent incéces quant à la manière de l'utiliser, soit exclusivement à l'alimentation du bétail, ou le laisser mûrir pour en obtenir en même temps la graine. A moins qu'on puisse obtenir cinq minots et plus de graines de trèfle par arpent, il vaut mieux le couper avant son entière maturité, car dans le cas où il faudrait retarder la fauchaison pour obtenir la graine, les tiges auraient grandement perdu de leur valeur nutritive.

A présent que l'on est en voie d'établir des silos dans toutes les paroisses, il vaudrait mieux couper la seconde récolte de trèfle lorsqu'elle est en pleine floraison, et de l'utiliser à l'ensilage, en mélange avec le blé-d'indé. Cette addition de trèfle ajouterait grandement à la bonne qualité de l'ensilage.

Action du sel sur le foin et la paille.—Lorsqu'on rentre les fourrages et les foins bien conditionnés, on répand sur chaque couche de foin ou de paille que l'on met au fenil, de une livre à une livre et demi par chaque cents livre, avec la main ou avec un érible. Si ces fourrages étaient mal conditionnés, ou chargés de lèches, joues ou autres plantes analogues, il faudrait doubler et même tripler la dose de sel, et les animaux mangeraient ces derniers fourrages ainsi salés.

— Si vous avez des crampes, si vous avez des coliques, si vous avez la diarrhée, ou si vous avez aucune maladie d'été, — et vous devrez vraisemblablement souffrir de cette façon, avant que la saison accablante soit expirée, — achetez une bouteille de *Pain Killer Perry Davis*, et soulagez-vous de suite, après une ou deux doses. En soignant les attaques graves de choléra, frottez les boyaux avec du Pain Killer—Vingt gouttes de la médecine étonnante de M. Devis guériront un enfant des pires cas de colique. Une bouteille de Pain Killer peut être achetée à toute pharmacie recommandable. 25 cts. les grosses bouteilles nouvelles.

RECETTES

Moyen de prolonger l'existence de plusieurs plantes annuelles.

Il est possible de multiplier, autrement que par le semis, la plupart des plantes annuelles; voici comment on pratique ce moyen : Il consiste à couper, aussitôt après la défloraison, l'extrémité des rameaux des plantes qu'on veut multiplier. Peu de temps après, on fait des boutures avec les nouvelles pousses que l'entêtement de la plante aura fait produire.

En appliquant ce procédé fort simple à plusieurs plantes annuelles, on obtient le même résultat que si elles étaient vivaces. Indépendamment de l'avantage très grand que l'on aura d'avoir des fleurs plus tardives, on trouve celui non moins important de conserver des variétés précieuses que le semis ne reproduirait pas.

Conserve des tomates.

Choisissez les tomates très mûres et très saines. Placez-les dans une bassine à confiture, sur le feu. Lorsqu'elles auront à peu près rendu toute leur eau, retirez-les et passez à travers un tamis bien propre, placé au-dessus d'une terrine; si vous n'avez pas de tamis pour cet usage, passez vos fruits dans un linge humide. Mettez-les ensuite réduits dans la bassine jusqu'à ce qu'elles aient acquis une bonne consistance. Versez dans des petits pots et bouchez soigneusement.

Une légère couche d'huile d'olive, mise dans chaque pot, intercepterait complètement le contact de l'air et empêcherait la conserve de moisir et de s'altérer.