

Ainsi une récolte de trente minots de blé enlève au sol 45 livres d'acide nitrique, 28 livres de potasse, 23 livres d'acide phosphorique et 10 livres de chaux. Dans ces données, on y comprend le grain et la paille ;

Quarante-cinq livres d'avoine enlèvent au sol 52 livres d'acide nitrique, 38 livres de potasse, 19 livres d'acide phosphorique et 12 lbs de chaux ;

Cinquante minots de blé-d'Inde enlèvent au sol 102 livres d'acide nitrique, 87 livres de potasse, 25 livres d'acide phosphorique et 85 livres de chaux ;

Deux tonnes de mil enlèvent au sol 50 livres d'acide nitrique, 73 livres de potasse, 20 livres d'acide phosphorique et 56 livres de chaux.

Ces chiffres indiquent suffisamment les propriétés épuisantes des principales récoltes dans une ferme, afin de pouvoir chaque année fournir aux différents champs la quantité d'engrais enlevée par chacune des récoltes et même davantage, car le sol y gagne toujours à être bien engraisé.

Culture des fruits de toutes espèces.—Bien que la culture des arbres fruitiers devienne de plus en plus générale dans les campagnes, elle ne pourrait être que de plus en plus rémunératrice, si le cultivateur s'appliquait à ne cultiver que de bonnes variétés. Depuis quelques années, il se fait un commerce considérable de fruits et même de légumes de toutes espèces qui sont utilisés soit pour la fabrication de liqueurs de toutes sortes, soit comme provision d'hiver par les préparations qu'on leur fait subir pour en prolonger la conservation. Depuis déjà longtemps, le séchage des fruits et des légumes était le seul moyen employé pour les conserver d'une saison à l'autre ; aujourd'hui, les acheteurs de fruits et de légumes ont recours à l'évaporation.

La Californie, pays où les fruits de toutes sortes se trouvent en quantité sur les marchés, la première a donné l'exemple de ce nouveau mode de conservation, en pratique dans plusieurs pays, où l'évaporation des fruits est à l'état de pratique générale. Par l'évaporation, les légumes peuvent être conservés à l'égal des fruits.

En hiver, il est même plus difficile de se procurer des légumes de toutes espèces que les différents fruits offerts sur les marchés, et qui sont préparés de différentes manières pour en prolonger la garde. Comme moyen nouveau, l'évaporation pour les légumes comme pour certains fruits permettra nécessairement de les conserver pendant une année et même davantage. Les pois, le blé-d'Inde, les tomates, les pommes de terre hâtives et autres légumes sont ceux qui pourront être plus facilement conservés par l'évaporation. Si l'on apportait autant de perfectionnement à la conservation des légumes comme pour celle des fruits, la consommation en serait aussi considérable l'hiver comme l'été, sans que par cela ils perdissent de leur qualité. La culture des légumes deviendrait plus générale dans les campagnes, et ce serait une culture payante, comparativement à l'étendue de terrain que le cultivateur pourrait destiner à cette culture.

Comment elles nous prennent.—Durant la saison des fruits verts, les crampes nous prennent comme des voleurs au milieu de la nuit, et ne nous laissent que lorsque le médecin est appelé. Mais la douleur peut être guérie par une dose d'une ou deux cuillerées de PAIN KILLER PERRY DAVIS, la célèbre cure pour toutes les maladies d'été, depuis les crampes simples jusqu'aux cas les plus graves du choléra morbus ou de dysenterie. Aucune famille ne devrait rester sans le PAIN KILLER, à moins que la maison

voisine ne soit une pharmacie, chaque pharmacien de renom vend cette médecine. Seulement, 25 cts pour la nouvelle grande bouteille.

South American Nervine.—Voici ce que Rebecca Wilkinson de Brownsvalley, Ind., dit : Malade pendant trois ans de maladies de nerfs, faiblesse d'estomac, dyspepsie et indigestion, après avoir essayé toutes espèces de remèdes j'achetai une bouteille de "South American Nervine" qui m'a valu par son usage \$50 d'autres médicaments. C'est le meilleur remède à utiliser. Pour vous en convaincre faites l'essai d'une bouteille.

Tolian sanitaire de Woolford.—Guérit les démangeaisons chez les hommes et les animaux en 30 minutes.

Rhumatisme guéri en un jour.—Le "South American Rheumatic Cure" guérit le rhumatisme et la névralgie dans un ou trois jours. Son action sur le système est remarquable et mystérieux ; il enlève toujours la racine du mal qui disparaît immédiatement. La première dose produit un grand soulagement.—Prix 75 cts.

En vente ici chez M. L. A. Paquet.

RECETTES

Vin de gadelles noires

Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égrainez les et écrasez-les dans un cuvier en bois. Abandonnez la masse pendant 24 heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et laissez-la dans le cuvier pendant 12 heures. Après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez à la première. Dans une pinte de suc, ajoutez une demi livre ou plus de sucre ; la plus petite quantité de sucre à mettre par pinte de liqueur ne doit pas être moins qu'une demi-livre.

Mettez ensuite le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez fermenter. Lorsque la fermentation commencera à s'affaiblir, enfoncez le bondon, en pratiquant une légère ouverture sur le baril pour que l'acide carbonique qui pourrait se former en quantité notable puisse s'échapper, et lorsqu'elle ne sera pas à craindre bouchez définitivement. Mettez en bouteilles lorsque cette liqueur sera parfaitement claire.

Vin de gingembre

Dissolvez seize à dix-huit livres de sucre dans dix-huit gallons d'eau bouillante, ajoutez-y une demi-livre à une livre de racines de gingembre pilées. Faites bouillir ce mélange pendant environ un quart d'heure ; lorsqu'il sera presque froid, ajoutez-y un demi-gallon de levure, et mettez-le fermenter dans un tonneau, en ayant soin de le remplir de temps en temps avec le surplus de la liqueur faite dans cette intention. Lorsque la fermentation cessera, soutirez le vin, et, lorsqu'il sera clair, mettez-le en bouteilles. Vous pourrez ajouter avec le gingembre les écorces de quelques citrons pour donner à ce vin le goût de citron.

AVIS.—Nous prions ceux qui ne sont pas en règle avec l'administration de notre journal, de nous faire parvenir immédiatement le montant qu'ils nous doivent.