

donnée ensuite ait un plein effet, et la vache ne donnera pas autant de lait qu'elle en aurait donné sous d'autres circonstances.

Il est donc profitable de produire une succession de bons aliments pour le bétail qu'on entretient, par la culture de légumes de différentes espèces.

Choses et autres.

Amélioration d'animaux de race canadienne.—M. l'écrivain du *Canadien*, dans son compte-rendu de la dernière exposition Provinciale, fait les réflexions suivantes à l'égard des animaux exhibés :

" Nous avons remarqué à l'exposition une quantité considérable de bétail importé. Ce bétail est très beau, règle générale. Nous ne trouvons aussi rien que de profitable à ce que, par des prix et des récompenses, on encourage l'importation des meilleures races. Mais il ne faut pas perdre de vue les races canadiennes. Dans une exposition prochaine, nous suggérerons d'offrir des primes plus élevées au bétail canadien, qui possède des qualités qu'il est difficile de trouver dans d'autres races importées au poids de l'or. Tous les efforts dirigés dans le sens de l'amélioration de notre bétail canadien sont dans la bonne direction.

" Y a-t-il rien de mieux, par exemple, que le cheval canadien dont, malheureusement, la race achève de disparaître ? Et notre vache canadienne ne peut-elle pas, tous comptes tirés, être mise en comparaison avec les meilleures vaches laitières ? "

La culture des fruits en Russie.—M. Chs Gibb, l'un des membres les plus dévoués de la Société d'horticulture de Montréal, et actuellement en Russie, vient d'écrire une lettre à M. Auguste Dupuis, à l'occasion de la culture des fruits, dans cette froide région. Cette lettre a été écrite de Volsk, en date du 5 septembre dernier.

Nous en faisons l'extrait suivant :

" Je puis dire que nous avons trouvé, dans plusieurs endroits de la Russie, des variétés de pommes, de poires et de cerises plus rustiques que celles cultivées dans la Province de Québec. Les pommes de la variété "Annis" sont plus rustiques que les variétés "Aport" ou "Duchesse." Il y a des poires plus rustiques que la "Flemish Beauty," mais la plupart de seconde qualité. Les cerises "Vladimil" sont réellement bonnes, et sont l'objet d'une grande culture ; on en récolte des milliers de minots, sous ce climat froid. Les primes sont de bonne qualité ; elles sont comparables à la variété "Lombard" ; on les cultive même au Nord de Moscou. A. Simbrisk, où les hivers sont aussi froids qu'à Québec, on y voit des milliers de poiriers ; quoique nous en trouvions de bonne qualité, en général les fruits sont médiocres. A. Kayau, le thermomètre s'est maintenu à 56 degrés au-dessous de zéro, pendant six jours et demi, et malgré ce froid excessif les arbres fruitiers n'ont souffert aucun dommage. J'ai parcouru tous les vergers de ce district et je suis parfaitement renseigné sur le mode culture de ses habitants. Les Russiens sont très hospitaliers. Il y a d'immenses vergers sur les bords du Volga. De Serator nous irons à l'Ouest. "

RECETTES

Préparation des cornichons pour marinade.

On choisit des petits cornichons verts et aussi sains que possible ; on les met tremper dans un mélange d'eau et de bière jusqu'à ce qu'ils jaunissent, on les remue deux fois par jour, autrement ils s'amolliraient. On les ôte de l'eau quand ils sont jaunes, et on les couvre d'une grande quantité de feuilles de vigne ; on met l'eau sur le feu : quand elle bouille, on la verse sur les cornichons ; on renouvelle cette opération quatre ou cinq fois, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau vert ; on a soin de mettre dessus beaucoup de feuilles de vigne et de couvrir le vase d'un linge et d'un plat, afin d'empêcher l'évaporation et de les faire devenir verts plutôt ; alors on les fait égoutter sur un tamis, puis on prépare la marinade suivante : On met dans deux pintes de vinaigre blanc, une once de poivre, douze onces de girofle, une once de gingembre coupé par tranches, une once de poivre et une poignée de sel. On fait bouillir tout cela ensemble pendant cinq minutes ; on le verse bouillant sur les cornichons ; on les laisse refroidir, et on les

couvre bien avec un parchemin. On peut se servir de ces cornichons aussitôt qu'on en a besoin. On peut aussi les mariner avec du vinaigre de bière ou du vinaigre distillé, en y ajoutant quelques gousses d'ail ou d'échalottes.

Manière de conserver le seigle.

Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle et le sauver des insectes et des rats est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état il se garde très-longtemps sans éprouver la moindre altération.

On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant de la vigne sauvage et de la viorne (pimblin) sur le tas de seigle. L'odeur de ce bois tient ces animaux rongeurs à une grande distance.

Maladie des trayons chez les vaches.

Une vieille recette pour cette maladie à laquelle la vache est sujette, est de frotter les parties affectées avec de la melasse. On en a fait usage dans plusieurs cas, et avec succès.

VENTE PAR LE SHÉRIF

DAME DELPHINE WILLIAMS, de Saint-David de l'Auro-Rivière, Demanderesse, contre FRANCOIS OISELLE, facteur de pianos, de la ville de Fraserville, Défendeur, et Joseph Elzéar Pouliot, Cénuyer, procureur distrayant, c'est-à-savoir :

Un emplacement situé au côté nord-ouest de la rue Jones, en la ville de Fraserville, étant le lot No. 20, des plan et livre de renvoi officiels de la dite ville de Fraserville, de la contenance de quatre mille cinq cents dix-huit pieds français en superficie.

Pour être vendu à la porte de l'église de la paroisse de Saint Patrice de la Rivière-du-Loup, en la ville de Fraserville, JEUDI, le DOUZIEME jour d'OCTOBRE prochain, à DIX heures avant-midi.

F. A. SIROIS,
Shérif

5 octobre 1882.



CANAL WELLAND.

AVIS AUX ENTREPRENEURS.

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné et portant la suscription "Soumission pour le canal Welland," seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, VENDREDI le 6e jour d'OCTOBRE prochain, pour faire, à la ligne d'eau, un revêtement en pierre ou mur de protection aux bords du canal entre Thorold et Humberton.

Les devis des travaux à faire pourront être examinés aux bureaux des ingénieurs locaux à Thorold et Welland, où des formules de soumission et autres renseignements sur le sujet seront fournis dès et après LUNDI, le 25 courant.

Les entrepreneurs devront se rappeler que les soumissions doivent être faites strictement conformes aux formules imprimées.

Le département ne s'engage pas, néanmoins, à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

A. P. BRADLEY,
Secrétaire.

Département des chaînes de fer et canaux,
Ottawa, 20 septembre 1882.

26 Septembre 1882.