

opération, principalement au point de vue de la propreté.

Nous croyons utile de donner ici quelques renseignements que l'on fera bien d'essayer à faire mettre en pratique par les trayeuses, tant au point de vue de la quantité de lait à obtenir que pour sa qualité.

Au moment du trayage il ne faut pas brusquer la vache, car elle devient indocile, revêche et donne moins de lait.

La compression trop forte du pis est souvent la cause qu'une vache finit par se dessécher, quelquefois même par être exposée à perdre un ou deux mamelons, l'abondance et la qualité du lait dépendant en un mot autant de l'attention que nous recommandons que de la douceur de caractère de la trayeuse.

La maîtresse d'une ferme instruite des précautions qui doivent être prises pour la traite des vaches, doit se charger de donner à cet égard des leçons à ses propres filles ou à ses engagées auxquelles elle confie le soin de traire les vaches. Elle doit exiger de la trayeuse, avant de procéder à la traite, de se laver les mains, d'éponger le pis et les trayons, non avec le lait, mais avec de l'eau froide pour les raffermir; on ne doit pas faire usage d'eau chaude ou même tiède. Il faut que la trayeuse soit sur elle d'une grande propreté; qu'elle conduise doucement la main depuis le haut du pis jusqu'au bas, sans interruption; tirer alternativement les deux mamelons du même côté et les deux du côté opposé, de changer d'instant à autre et d'obtenir exactement jusqu'à la dernière goutte de lait.

Choses et autres.

Exportation d'animaux.—Nous traduisons de la *Canadian Gazette*, journal publié à Londres, Angleterre: "Le chargement le plus considérable d'animaux qui nous ait été envoyé du Canada, sur un seul bâtiment, nous est arrivé dernièrement par le *Carmonc*. Ce navire avait à bord 736 têtes de bétail, expédiées par divers consignataires. Le voyage de Montréal à Thames Haven a été accompli en treize jours, et les animaux sont tous arrivés en bon état. Nous sommes heureux de constater que le volume de ce trafic a considérablement augmenté cette année et que les animaux envoyés sont d'une qualité de beaucoup supérieure à celle des animaux envoyés il y a quelques années. Jusqu'à ce jour, les animaux des Etats-Unis avaient, jusqu'à un certain point, été à la tête du marché, mais tout fait supposer que les animaux canadiens sont en bonne voie de les supplanter.—*Le Moniteur du Commerce*.

Quantité de nourriture à donner au bétail.—La quantité de nourriture exigée par le bétail varie même à l'égard d'animaux du même âge et de la même race; elle varie davantage à l'égard d'animaux de races différentes.

A ce sujet, un agronome anglais a tout particulièrement constaté qu'un mouton consomme journellement vingt-huit livres de nourriture verte par jour; un bœuf ou une vache, cent cinquante livres; un veau, quarante livres; une génisse ou taurillon d'un an, quatre-vingts livres. Dans ce cas un bœuf ou une vache consomment presque autant de nourriture verte que cinq moutons à la fois.

RECETTES

Levure pour le pain.

Prenez une grande poignée de fleurs de houblon que vous ferez bouillir pendant vingt minutes dans une pinte d'eau; coulez le jus que vous jetterez bouillant dans une livre de farine et mêlez à la farine jusqu'à ce que celle-ci devienne en pâte molle.

Prenez la grosseur d'un œuf de ce levain que vous aurez détrempé dans un peu d'eau tiède; et mettez-le dans votre pâte

que vous laisserez lever pendant douze heures. Ne jetez pas vos fleurs de houblon, parce qu'il faut éclaircir la pâte quand elle est levée, et vous pouvez vous servir ces mêmes fleurs en y jetant de l'eau bouillante, pour faire un peu de jus avec lequel vous éclaircirez votre pâte jusqu'à ce quelle soit claire comme pour faire des crêpes. Cette levure peut servir à faire du pain; il en faut prendre deux cuillerées par gros pain, et faire le levain la veille comme à l'ordinaire. Cette levure peut se conserver au frais pendant un mois.

Vin de cerises.

Il faut prendre les cerises les plus mûres et en ôter les noyaux: on les écrasera, on les mettra dans un vase; on les y laissera vingt-quatre ou trente-six heures, afin que la peau communique sa couleur au jus, ensuite on passera au travers d'un linge; on mettra alors par pinte dix onces de sucre, on agitera souvent la liqueur. Lorsque le sucre sera bien fondu, on mettra le jus proportionné à la quantité; il y fermentera. On remplira le tonneau plusieurs fois par jour; on réservera, pour le remplissage, trois pintes sur vingt pintes. Lorsque le jus cessera de bouillir on cassera les noyaux, et on les mettra dans le tonneau; ensuite on le boudonnera, et on le mettra à la cave: trois ou quatre mois après, on mettra le vin en bouteilles. Ce vin fermentera pendant quinze ou dix-huit jours environ. On pourra, si l'on veut, mêler avec les cerises, avant de les écraser, quelques livres de framboises, quatre livres de cerises, donnant environ une pinte. Les cerises aigres ne sont pas propres à faire ce vin; mais celles qui sont douces et non amères, conviennent très-bien; il faut rejeter toutes celles qui sont gâtées.

Jeune fille demandée comme commis.

Une jeune fille pouvant écrire correctement le français et sachant bien la comptabilité, pourra obtenir de l'emploi comme commis dans un magasin situé dans la paroisse de Ste Anne de la Pocatière. Elle devra fournir de bonnes recommandations. S'adresser au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

12 juillet 1883.

DISSOLUTION DE SOCIÉTÉ

LA Société en commandite qui existe entre les soussignés comme marchands en commerce général à St Alexandre, dans le Comté et District de Kamouraska, sous la raison sociale de DUMONT, GARNEAU & COMPAGNIE, a été ce jour dissoute de commun accord.

Daté à St Alexandre le quinzième jour de juin, mil huit cent quatre-vingt-trois.

JOSEPH DUMONT.
RÉMI GARNEAU.
EMILE ST-ONGE.

28 Juin 1883.

ENGRAIS ARTIFICIEL.

Le département de l'Agriculture et des Travaux Publics offre en vente une certaine quantité de gômbon biphosphaté, à raison de douze piastres la tonne, (c'est moins que la moitié du prix coûtant) et deux piastres le quart, livrés au quai ou à la gare du chemin de fer du Nord, à Québec.

On ne vendra pas moins d'un quart à la fois.

Par ordre,

ERNEST GAGNON,
Secrétaire.

Québec, 19 avril 1883.

DEMANDE D'EMPLOI COMME INSTITUTRICE

UNE jeune fille ayant obtenu son diplôme pour école-mo-dèle, prendrait un engagement pour tenir une école modeste dans un arrondissement scolaire ou pour enseigner le français dans une famille.

S'adresser au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, à Ste-Anne de la Pocatière.

10 mai 1883.