

Exportation du beurre et du fromage.— Sous le titre "la semaine financière" nous lisons ce qui suit dans le *Canada*: L'exportation totale de grains au port de Montréal a été de 10,461,221 minots en 1879 contre 6,802,822 minots en 1878.

Il a été exporté en 1879, 559,901 tinettes de beurre contre 186,812 tinettes en 1878; et il a été exporté 271,904 boîtes de fromage en 1879 contre 501,943 boîtes en 1878.

Fromageries à la Baie du Federe.— Le *Courier de St. Hyacinthe* informe que les quatre fromageries établies à la Baie, durant la dernière saison ont livré au marché 240,000 livres de fromage dont le revenu a rapporté \$ 15,300 aux patrons de ces établissements.

L'Angleterre importe pour 10 millions valant de saumon chaque année, et la plus grande partie lui vient des Etats-Unis.

RECETTES

L'eau de corne pour guérir les plaies, foulures, etc.

Parmi les meilleurs vulnéraires qu'on puisse employer pour guérir les plaies de tout genre, foulures, brûlures, coupures, écorchures, etc., il n'en est pas de plus efficace que l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la corne rapée. La matière gélatineuse contenue dans cette eau possède une vertu rare de restauration des tissus momentanément détruits. Placez une compresse d'eau de corne sur le genou d'un cheval couronné; au bout de quelques jours, il sera guéri et le poil repoussera sur la peau dénuée. Appliquez une compresse semblable sur toutes sortes de coupures, brûlures, etc., vous serez étonné des bons effets de ce spécifique.

M. Vallant, qui a révélé à la *Gazette des Campagnes* de Paris cette propriété de l'eau de corne, tient lui-même cette recette de quelques ouvriers parisiens qui fabriquent des objets en corne, manches de couteau, peignes, etc. Dans ce métier, ils se coupent fréquemment les doigts et les mains; mais le remède étant toujours à leur portée, ils y ont recours sans hésiter et avec un succès qui ne fait aucun doute sur son excellence.

C'est donc une bonne précaution, dans un ménage rural, d'être constamment pourvu d'une bouteille d'eau de corne pour l'appliquer aux blessures des personnes et à celles des animaux.

Procédé pour ôter le goût aux futailles.

Faites rougir des cailloux que vous jetez dedans et que vous remuez fortement. On répète cette opération suivant le besoin. Une solution de soude produit le même résultat.

Moyen de nettoyer les futailles et de faire disparaître du vin le goût de fût.

Pour nettoyer un tonneau on y met quelques pintes de chaux vive sur laquelle on verse de l'eau; puis on le ferme. La masse ne tarde pas à s'échauffer fortement; il se forme une vapeur abondante qui pénètre le bois. Alors on ajoute encore quelques pintes d'eau et l'on agite en tous sens le liquide, afin que l'intérieur du tonneau soit rincé partout. Quelques heures après, on y passe de l'eau froide à plusieurs reprises; enfin, pour terminer, on rince avec quelques verres de vin.

La chaux, comme tous les corps alcalins, s'empare des acides des gaz et du tannin contenus dans le bois; si c'est un tonneau neuf, elle emporte avec elle toutes les impuretés et devient ainsi un des meilleurs moyens de nettoyage.

On enlève facilement et promptement au vin les goûts de fût, de moisi ou de bouchon, en agitant complètement le liquide avec un peu de charbon de bois réduit en poudre.

Procédé pour ôter aux futailles le goût de moisi.

Il consiste à mettre deux livres de chaux vive dans 25 pintes d'eau que l'on but dans le tonneau; il faut avoir soin de rincer et de mêcher avant d'y mettre du vin.

50 ANNÉE

L'ALBUM DES FAMILLES,

(Remplaçant le Foyer Domestique.)
REVUE LITTÉRAIRE, HISTORIQUE, ARTISTIQUE ET BIOGRAPHIQUE.

Cette Revue, spécialement destinée aux familles, renferme 48 pages de matières à lire, double colonne, comprenant des récits, voyages, causeries, littérature, etc., etc., et elle paraît le 1er de chaque mois.

Cette publication est particulièrement destinée à propager la bonne lecture au sein des familles catholiques, et elle est rédigée par les principales plumes canadiennes du pays, en vue d'éclairer et de plaire tout à la fois, par une série de travaux littéraires et très variés.

Un morceau de musique chaque mois.

Le prix de l'abonnement est de \$2.00 par année, payable invariablement d'avance ou dans les trente jours qui suivent la demande d'un abonnement.

L'abonnement ne se fractionne pas: il commence avec l'année. Sur demande, on expédie une des dernières livraisons de l'*Album des familles*, pour échantillon.

Dans les villes, on peut s'abonner chez les agents spéciaux, ou par lettre adressée à M. l'Administrateur de l'*Album des Familles*, à Ottawa.

Un moyen de faire de l'argent.

L'administration de l'*Album des Familles* accorde une commission de 10 par cent aux personnes qui se chargent, dans les campagnes, de lui obtenir de nouveaux abonnés. Dans ce cas, ces personnes n'auront à nous adresser que \$1.50 pour chaque abonné ainsi obtenu, par lettre enregistrée, avec les noms et adresse des dits abonnés, auxquels nous adresserons directement l'*Album des Familles*, chaque mois.

Ottawa Janvier 1880.

Ayant été nommé agent pour le *Purdy's Recorder and Cottage Gardener*, ceux qui désirent y souscrire pourront nous faire parvenir \$1 pour le prix d'abonnement.
FIRMIN H. PROULX.



Apprentis demandés.

DEUX jeunes gens actifs et désireux d'apprendre la typographie, trouveront de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions s'adresser à

FIRMIN H. PROULX,

Ste. Anne de la Pocatière.

PRIÈRE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT.