

année. Mais c'est une exception sur laquelle on ne peut guère compter.

Après la troisième année, les jardiniers de Paris détruisent leurs fraisiers, ne réservant que le nombre de pieds nécessaires pour la production des coulants qui serviront à renouveler le plant et ils donnent à la terre une autre destination. L'expérience, en effet, a démontré qu'au bout de trois à quatre ans la terre est usée par le fraisier, et qu'elle a besoin de se délasser par une autre culture pendant au moins deux ou trois ans, avant de recevoir de nouveaux fraisiers.

Dans un prochain article, je donnerai le plan de la Culture du fraisier en terrasse, tel que je le possède dans mon jardin.

PAUL DE LANOUE.

**Choses et autres.**

*Exhibition agricole et industrielle pour la Province Ontario.*— Cette exhibition se tiendra à Guelph lundi le 20 septembre prochain pour se terminer le samedi de la même semaine. Les prix et les médailles offerts aux heureux concurrents sont nombreux et de grande valeur. Cette exhibition promet d'être l'une des plus intéressantes qui ait eu lieu dans cette province.

*Exhibitions agricoles et industrielles sous le patronage de nos sociétés d'agriculture :*

*Comté de Témiscouata.*—L'exhibition agricole et industrielle dans ce comté aura lieu à St-Eloi, le 2 septembre prochain.

*Comté de Kamouraska.*—Au village de Kamouraska, le 30 septembre prochain.

*Comté de l'Islet.*—A St-Jean Port-Joli, le 24 septembre prochain.

*Exhibition de fruits, fleurs, légumes, etc., sous le patronage de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.*— Cette exhibition aura lieu le 24 septembre prochain, à St-Jean Port-Joli, dans la salle publique de cette paroisse. On nous informe que notre entreprenant pépiniériste canadien, M. Auguste Dupuis, est activement à l'œuvre pour assurer à cette exhibition un succès complet. Les amateurs de vergers et ceux qui désirent se livrer à cette exploitation agricole de plus en plus payante, feront bien de ne pas manquer d'assister à cette exhibition. Nous leur conseillons de profiter de ce voyage dans le comté de l'Islet, pour visiter la pépinière de M. Dupuis située au Village des Aulnaies, à quelques milles de St-Jean Port-Joli. Les étrangers, hommes de l'art dans la culture des fruits, qui ont visité cette pépinière, en font le plus grand éloge.

*Changement fréquent de nourriture pour le bétail.*— Si nous voulons que le bétail profite bien de la nourriture qu'on lui donne, il faut que cette nourriture soit variée; les cochons tout particulièrement se ressentent de ces changements. L'éleveur habile qui sait tirer grand profit de son bétail, n'agit pas autrement. L'appétit chez le bétail est d'autant mieux satisfait que la variété des aliments qui lui sont donnés est considérable; il n'éprouve aucun dégoût et par conséquent il n'y a aucun arrêt dans sa croissance, et la production en viande, en lait ou en laine compense à gros intérêt le trouble que nous nous donnons pour opérer ces mélanges dans la nourriture du bétail.

**RECETTES**

*Conservation du tym, sarriette, etc.*

Il est très commode, dans un ménage, de conserver pour l'hiver plusieurs herbes qu'il serait quelquefois très difficile de se procurer autrement. Les herbes dont nous parlons doivent être recueillies par un temps sec, nettoyées et suspendues en touffes dans un lieu très sec, puis on les renferme dans des sacs de papier, afin de les préserver de cette manière pendant une année. On récoltera les sarriettes d'été et d'hiver, de juillet à la fin de septembre; le tym en juillet et août; la marjolaine, en août; la sauge à la fin d'août et mois de septembre. Vous pouvez conserver le persil et le cerfeuil de la même manière, mais toujours dans un lieu aéré et parfaitement sec.

*Conserve de tomates.*

Faites cuire vos tomates jusqu'à réduction d'un tiers, avec un vingtième de leur poids en oignons coupés en rouelles, des clous de girofle, du sel, du poivre et un peu de muscade; faites bouillir à grand feu, passez-les au tamis et faites de nouveau réduire ce jus à moitié. Après l'avoir laissé refroidir dans un vase qui ne craigne pas le vert-de-gris, vous le mettrez en bouteilles que vous boucherez bien après avoir mis un peu d'huile dessus: vous conserverez ces bouteilles en lieu sec. Les tomates que vous prendrez doivent être bien mûres.

**Plants de fraisiers "Sharpless" A VENDRE**

Ces plants ont été cultivés spécialement pour la production des fruits l'été prochain, ayant été forcés par l'emploi de guano du Pérou.

J'expédierai par la malle, à mes frais, à toute personne qui en fera la demande accompagnée du paiement soit en argent ou en timbres de poste

12 plants pour 50 cents.  
30 " " pour \$1.  
100 " " pour \$2.

Les "Sharpless" produisent des fraises de grosseur prodigieuse qui se vendent 20 à 25 cents la pinte.

La culture est si facile, que tous ceux qui ont un petit jardin peuvent se donner le plaisir d'en cultiver un petit carré.

Le *Canadien* du 21 juillet publiait le témoignage suivant:

**Fraises**

"A. Dupuis, horticulteur bien connu de St-Roch des Aulnaies, a eu l'obligeance de nous envoyer un petit seau de fraises "Sharpless" dont une mesure 8½ pouces de circonférence.

"Les fraises Sharpless ont un arôme exceptionnel."

Pour avoir une bonne récolte de fraises l'été prochain il faut faire la plantation à la fin d'août et en septembre. Les plants que j'ai expédiés à Winnipeg l'automne dernier se sont rendus là en très bon ordre.—Catalogue de plants gratis.

Adressez: AUGUSTE DUPUIS, Village des Aulnaies, Comté de l'Islet, P. Q.

**Exposition de la Puissance, de la Province de Québec, et seconde Exposition Annuelle de**

**L'Association Agricole**

DES CANTONS DE L'EST,

Sera tenue dans la

**CITE DE SHERBROOKE,**  
PROVINCE DE QUEBEC,

**Jeudi, le 23 SEPTEMBRE,**  
JUSQU'AU

**Samedi, 2 OCTOBRE 1886.**

**\$25,000.00 OFFERTS EN PRIX.**

Les entrées pour le bétail se termineront le Samedi, 4 Septembre, et pour toutes les autres, le Samedi, 11 Septembre.

Prix réduits et Excursions à bon marché sur toutes les lignes de Chemin de Fer.

Pour plus amples informations, s'adresser à

ROBERT H. TYLEE,

Secrétaire-Trésorier à Sherbrooke.