

Choses et autres

Le gain en agriculture.—Il est plus important que jamais de calculer en agriculture afin de s'assurer s'il y a gain ou perte dans les opérations de culture exécutées sur la ferme ou son exploitation en général. Toute opération agricole doit avoir pour but de produire un gain. Le cultivateur doit se garder contre toutes dépenses exagérées qui amènent plutôt des pertes et parfois la gêne, qu'elles contribuent à lui procurer le bien-être. Ce ne serait pas bien calculer que de lésiner à l'égard d'une dépense qui pourrait amener un gain quelconque. Il ne serait pas justifiable de se dispenser d'une dépense qui pourrait contribuer à améliorer sa terre et lui procurer par conséquent un meilleur rendement dans ses différentes récoltes. De même, le cultivateur serait blâmable de se livrer à de fausses spéculations, à des essais hasardeux en fait de pratique agricole, sans avoir recours à des expériences ou aux conseils de ceux qui pourraient le renseigner ; il peut même s'assurer des bons résultats de certains travaux d'améliorations en faisant l'essai en petit ; il n'y a que les cultivateurs à l'aise qui pourraient se hasarder à des expériences en grand, sachant d'avance la dépense qu'elles pourraient entraîner et en quoi ils s'exposent au cas où ils ne réussiraient pas.

Souvent il arrive que par avidité du gain, quelques cultivateurs s'exposent à des pertes parfois considérables. Ainsi celui qui entreprend de nourrir plus de bestiaux que sa terre le lui permet, qui engraisse outre mesure les champs qu'il a choisis pour la culture du blé, qui accélère la croissance des légumes par des pratiques exagérées, qui fait à contre-temps certains travaux de culture, qu'ils soient exécutés trop tôt ou trop tard, etc., ce cultivateur pourra le plus souvent être forcé à faire des dépenses qu'il n'a pas su prévoir ; il s'exposera à des retards considérables à l'égard des récoltes trop tardives, et même à la perte totale de ses récoltes.

La coupe des blés et autres céréales.—Lorsque le cultivateur coupe très bas les blés et autres céréales, il introduit dans les gerbes un principe de fermentation qui altérera la paille, même le grain.

Le blé que le cultivateur destine à la semence doit être coupé haut, au risque de perdre une partie de la paille afin que les mauvaises herbes qui ont poussé à leur pied ne portent pas leurs graines dans ces semis. Lorsque ces herbes sont abondantes, le cultivateur peut les faucher quinze jours plus tard, s'il ne préfère les faire paître sur place et en tirer des plantes dont les bestiaux se contentent.

Lorsque le blé et autres céréales versent, les mauvaises herbes les dominent, et par l'humidité qu'elles portent sur les épis elles déterminent ou la pourriture ou la germination des grains, selon l'époque où la verse du grain a lieu.

Arbres fruitiers de peu de valeur.—Une des causes les plus fréquentes du manque de vigueur d'un arbre fruitier c'est le peu de soin apporté au lieu où ils sont plantés et le mode de la transplantation. Il suffit de contourner les racines des arbres, de les écourter avec excès, de les enterrer trop profondément, de ne pas tasser assez la terre ou trop autour de l'arbre pour que cet arbre soit d'une bien courte durée, entravé comme il est dans sa végétation.

Les arbres qui produisent des fruits trop tôt.—Tout arbre qu'on force à produire trop tôt, c'est-à-dire avant que ses racines et ses branches aient acquis la consistance et l'étendue nécessaires pour fournir de la nourriture à ses fruits, s'épuise en peu d'années et finit par mourir.

Les récoltes sur une ferme.—En général, un cultivateur qui veut tirer bon parti de sa culture, doit s'efforcer de multiplier les produits dont la vente est plus assurée ; mais par prudence, il doit les varier de manière à ce que si l'un manque l'autre devra le dédommager. Il en est de même des bestiaux, et aujourd'hui le cultivateur est convaincu de l'avantage qu'il y a pour lui d'augmenter le nombre de ses bestiaux et de diminuer celui des labours, afin de ramener le sol plus facilement à son ancienne fertilité et d'obtenir un plus fort rendement dans les récoltes ; en effet on voit partout se multiplier les prairies et les pâturages qui devront, par rotation, contribuer à favoriser largement la culture des céréales qui pour être faite sur une moindre superficie de terrain, donnera une quantité aussi considérable de céréales et de meilleure qualité qu'auparavant, puisque le sol sera mieux préparé pour la culture des céréales.

Le petit garçon irrépressible.—Voici la saison durant laquelle le petit enfant se gonfle de fruits verts, prunes, pommes, framboises, graines, etc. Sa voracité conduit invariablement aux crampes, à la diarrhée, ou dysenterie et toute la maison retentit de ses lamentations. Si ses parents sont prudents, ils auront une bouteille de *Pain Killer Perry Davis* prête pour ces cas d'urgence et une cuillère de ce grand spécifique mettra le jeune imprudent parfaitement bien. Tous les droguistes en vendent. Seulement 25 cts par bouteille, nouvelle grandeur.

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'ai acheté 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.

RECETTE

Vin de prunes

Prenez des prunes de damas et autres espèces, la quantité que vous voudrez, mettez-les dans une bassine, sur un feu suffisant pour en faire sortir le suc ; versez dans des terrines, puis laissez refroidir. Mettez de nouveau sur le feu, et agissez de la même manière en répétant trois fois cette manipulation afin d'obtenir un suc plus sucré et plus concentré. Aussitôt après passez le suc et pressez le marc, réunissez les deux liqueurs et pour chaque pinte de cette liqueur ajoutez une demi-livre de sucre. Mettez ce mélange à une température de 15 à 18 degrés Réaumur. Faites fermenter le temps suffisant, après quoi laissez reposer, tirez au clair, puis mettez en bouteilles.

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,