

vache a été ainsi traitée, si on lui donnait trop de nourriture à la fois cela lui serait dommageable.

Choses et autres.

L'Album Musical.— Nous accusons réception du numéro de février de *L'Album Musical*. Voici le sommaire pour la musique: *Chants canadiens* (suite) chœurs par E. Gagnon; *O ma charmante!* (romance) par F. Jehin Prume; *Petits oiseaux*, (mélodie), par M. Haheccés; *Lilliput* (polka) par Fahrback, Jr., *Pants Angelleus*, par Weber.

Ce numéro contribuera à faire aimer davantage cette publication. Toute la musique est jolie et facile. Nous ne saurions trop recommander aux familles qui aiment la musique, ainsi qu'aux communautés et aux fabriques, de prendre un abonnement à ce journal.

La culture aux Etats-Unis.—Un correspondant des Etats-Unis écrivait au *Guardian* de Manchester: Je ne vois pas que les cultivateurs d'Angleterre aient raison de désespérer et de porter un œil d'envie sur le territoire américain, car ce que l'on dit de notre culture n'est pas ce que rapportent plusieurs de nos compatriotes; tout n'est pas assurément couleur de rose. L'exportation du fromage des Etats-Unis a été moitié moindre que celle de l'année dernière. L'année dernière elle s'élevait à plus de 2,000,000 de livres par semaine; cette année, elle n'a été que de 1,000,000 de livres. L'exportation du beurre a été l'année dernière de 450,000 à 500,000 livres par semaine; cette année elle n'a pas atteint 250,000. Il y a eu aussi diminution dans l'exportation du beurre et de l'huile-margarina. L'année dernière 1,000,000 cochons ont été livrés à la boucherie à Chicago seulement; mais depuis le 1er mars au 1er novembre 1881, il y a eu une diminution dans l'exportation de 280,000,000 livres comparée à l'année précédente dans le même laps de temps. Et pour la première fois, de mémoire d'homme, la récolte de patates a été tellement réduite qu'il a fallu en importer de l'Irlande et de l'Angleterre, pour la consommation intérieure.—*Toronto "Mail."*

Société de colonisation de Chicoutimi.—Voici les noms des officiers de la nouvelle société de colonisation à Chicoutimi:

Président-honoraire.—SajGrandeur Mgr Dominique Racine, évêque de Chicoutimi.

Président actif.—Révérend M. Fafard, curé de la cathédrale de Chicoutimi.

Vice-Président.—M. le shérif Bossé.

Secrétaire-trésorier.—Révérend M. Roberge, secrétaire de l'évêché de Chicoutimi.

Directeurs.—MM. J. B. Du Tremblay, arpenteur; Eucher Lemieux, cultivateur; David Tessier, marchand; Pierre Talbot, marchand; Jos Fortin, cultivateur; Simon Tremblay, marchand.

— Un abonné du Jura communique à *l'Agriculteur* le fait suivant:

"Avec notre culture d'abeilles nous avons un petit commerce de bois de sapin, arbre abondant dans nos localités. Les arbres abattus dans le courant de l'année sont débités, c'est-à-dire sciés en lames ou planches plus ou moins épaisses au mois de mars de l'année suivante. Ces planches sont ramenées à demi-sèches de la scierie et, pour les faire sécher entièrement, elles sont étalées et appuyées contre quelque mur au soleil. A cette époque les abeilles, ne trouvant pas de fleurs dans la campagne, viennent s'abattre en nombre sur ces planches qui en sont littéralement couvertes; elles se font des pelottes de parcelles de bois que la scie a détachées, et de je ne sais quoi de gomme-sucré qu'elles emportent dans leur ruche, et qu'elles utilisent non comme propolis, mais comme pollen pour élever du couvain, et cela dure jusqu'à ce que les planches soient sèches."

Il faut ajouter que dans cette région le sapin est mollifère, c'est-à-dire que ses parties vertes suintent de la mieille en été. Il est probable que la sève de l'arbre débité en contient une certaine partie à l'état de sirop massé que les abeilles recueillent et mêlent à des parcelles très tenues de bois. Toujours est-il qu'elles éliment leur couvain de cette manière.

— Les fermiers doivent porter leur attention sur le changement qui s'est opéré dans l'emploi des laines pour la fabrication. La laine commune n'a plus d'emploi et est une non-valeur sur le marché. Beaucoup de personnes, n'observant pas les

signes du temps, ont acheté de grandes quantités de laine et ne peuvent aujourd'hui s'en débarrasser sans une perte sérieuse, et qui tend à devenir plus grande tous les jours. Nos renseignements nous permettent de dire que la laine des moutons cotswold est seulement bonne à la fabrication des tapis et à celle des bas communs, produits qui ne demandent qu'une quantité limitée de matière première et que les laines des southdowns et leur croisement sont en demande, et nous conseillons fortement nos lecteurs cultivateurs d'agir en conséquence.—*Moniteur du Commerce.*

RECETTES

Moyen de nettoyer les gants de peau sans les mouiller.

Si vos gants portent quelques taches ou empreintes grasses, il faut commencer par les enlever. Pour cela, saupoudrez de la poudre d'os brûlé, rendu impalpable; posez dessus un papier brouillard et passez-y un fer chaud. Si les taches résistent à ce moyen, employez l'essence de citron rectifiée ou la benzine.

Cela fait, placez vos gants sur une table, étendez-en bien les doigts, ou, ce qui vaut beaucoup mieux, mettez les gants sur une forme. A défaut de forme vous pourrez encore renbourrer les doigts avec de la ouate ou des chiffons fins. Vos gants disposés convenablement, fixez-les avec un morceau de flanelle imprégné d'un mélange de terre à foulon et d'alun bien sec et pulvérisé. Après les avoir suffisamment frottés, battez-les pour en faire sortir la poussière et frottez-les de nouveau avec de la flanelle sans poudre.

Remarquez que l'essence de citron ne mouille pas à la manière de l'eau et ne déforme pas les gants de peau.

Moyen de préserver le fromage des vers.

Voici une excellente méthode pour préserver des vers toute espèce de fromage. On brûle jusqu'au blanc des os de boucherie, que l'on broie ensuite, et on saupoudre avec cette espèce de poudre le tour, le dessus et le dessous des fromages; les mouches alors n'y peuvent pénétrer, et les fromages étant recouverts de cette manière peuvent se conserver fort longtemps. Avant de les servir à table, il est nécessaire d'enlever soigneusement les cendres des os pulvérisés.

PÉPINIÈRE

DU

VILLAGE DES AULNAIES

PRIX DES PLANTS

A LA

Pépinière du Village des Aulnaies.

POMMIERS.

Avant de faire le choix des variétés que vous désirez planter, s'il y a des vergers dans vos endroits, voyez quelles sont les espèces de pommiers qui ont le plus de vigueur et qui produisent le plus abondamment de bons fruits. L'expérience de vos voisins sera un guide avantageux.

Les pommiers que j'offre en vente résistent le mieux à notre climat et produisent des fruits magnifiques.—Assortiment de variétés les plus populaires: Astracau rouge, Duchesse Oldenburg, Fameuse, St-Laurent, Grise, Baldwin, Espion du Nord, Russel, King et Sibérie.

Lorsque les acheteurs ne laissent le choix des variétés, je leur expédie des pommiers assortis, des pommes d'été, d'automne et d'hiver des variétés ci-dessus et de quelques autres variétés rustiques qui produisent tous d'excellents fruits.