

cercle, nombre de cultivateurs ont été admis à cette conférence qui les a vivement intéressés. MM. les directeurs du Cerelo voteront des remerciements à M. Trudel pour avoir donné à ses frais une conférence qui nécessairement devra profiter aux cultivateurs.

Le langage des oiseaux.—Le coq parle la langue de ses poules, de plus il chante sa vaillance et sa gloire. Le chardonneret, la linotte, la fauvotte ne chantent que leurs amours. Le pinson chante son amour et son talent réel.

L'alouette entonne un hymne à la gloire de la nature, en plein ciel; sa femelle l'écoute et l'admire, blottie dans les blés.

L'hirondelle, toute tendresse, toute affection, chante rarement seule, mais en duo, en trio, en quatuor, en autant de parties qu'il y a de membres dans la famille; sa gamme n'a que peu d'étendue et pourtant son gazouillis est plein de charme.

Le rossignol se pose sur une branche voisine de celle qui porte son nid, un peu au-dessus et, battant la mesure avec ses ailes, il distrair sa compagne des soins pénibles de l'incubation en lui chantant ce qu'il suit de plus beau.

Le eerin chante son amour-propre.

Bonne ou mauvaise qualité de la farine.—Il ne faut pas toujours, en farine, se fier à la marque, et il est de beaucoup préférable de pouvoir juger par soi-même de la qualité de l'article que l'on achète. Pour essayer la farine, il suffit d'en placer, dans la paume de la main, environ la quantité pouvant couvrir dans un dé à coudre, et de la froter doucement avec le doigt. Si la farine s'écrase mollement et laisse au toucher une impression de douceur et un contact glissant, elle est de qualité inférieure, peu importe qu'elle soit d'une marque appréciée et connue et qu'elle soit blanche comme la nouvelle neige, elle ne donnera jamais un pain bon, léger et nutritif. Si, au contraire, la farine est rugueuse au toucher, que sous le doigt elle semble être plutôt des grains de sable que de la farine et qu'elle prenne une teinte orange, vous pouvez l'acheter en toute sécurité, le pain qu'elle donnera sera parfait. Vous trouverez souvent si vous êtes connaisseur de ces farines non marquées et vendues à bas prix, achetez-les et vous les convertirez en pain supérieur à celui de votre voisin, qui n'aura jugé le contenu du baril que par la marque apposée à l'extérieur.—*Moniteur du Commerce.*

Soyez économe.—Le gaspillage ou le manque d'économie n'est rien moins qu'un vol qu'on se fait à soi-même ou à sa famille; mais l'économie est une vertu pour laquelle on reçoit la meilleure des récompenses, parce qu'on en retire les plus grands fruits. Il paraît naturel à plusieurs personnes de se livrer au gaspillage, tandis qu'il est aussi facile à d'autres de pratiquer l'économie. Une personne adonnée à l'économie est souvent accusée de mesquinerie, et parfois elle est réellement mesquine dans sa manière d'agir; mais la véritable économie n'est pas mesquine, ou rien de ce qui en approche; et le gaspillage ne ressemble en aucune manière à de la générosité. Le cultivateur économe prend soin de toutes choses sur sa ferme; tous ses instruments d'agriculture sont conservés avec le plus grand soin, et mis à l'abri quand le temps de s'en servir est passé. Le fermier ne séjourne pas dans le voisinage de ses terres lorsque ses champs demandent à être engraisés. Il prend soin de toutes choses, de quelque conséquence qu'elles soient, car il sait que c'est au moyen de ces petites choses qu'il parviendra à s'enrichir. Il deviendra plus promptement à l'aise que le cultivateur qui ne croit pas nécessaire de mettre un pion qui manque à sa clôture et qui attend pour la réparer qu'elle soit complètement à bas.

Un gaspillage volontaire crée des besoins que l'on ne peut parfois satisfaire, tout aussi bien qu'un point de couture fait à temps en épargne neuf. Ne gaspillez pas si vous ne voulez pas être dans le besoin. Jamais un cultivateur ne deviendra riche s'il ne sait pratiquer l'économie à l'égard des petites choses comme des grandes choses. Celui qui a fait le contraire n'a toujours éprouvé que la plus grande gêne et parfois la plus extrême misère. Combien peu réfléchissent à cela!

RECETTES

Moyen de faire du beurre jaune en hiver

Un cultivateur des Etats-Unis cite le moyen suivant qu'il a adopté depuis dix ans pour faire du beurre jaune pendant l'hiver, et qui lui a parfaitement réussi:

"Je suis convaincu, dit-il, par l'expérience, qu'avec le traitement convenable, on peut faire du beurre jaune en hiver, sans employer aucune substance étrangère. Mon plan est comme suit: Le lait est tenu dans une chambre où il ne peut geler et où ne doit le laisser reposer plus de quarante-huit heures avant de l'écramer.

"Après que le lait a été écrémé, la crème est mise dans un endroit exempt de gelée, afin qu'elle devienne sûre en ayant soin cependant qu'elle ne soit pas soumise à la chaleur. Après qu'elle a acquis un goût acide, qu'elle soit suffisamment sûre, elle est barattée vigoureusement jusqu'à ce que le beurre se forme: ce qui prendra de 15 à 20 minutes si la crème est à la température voulue. Il ne faut pas employer d'eau chaude, car l'emploi de l'eau chaude avec la crème lors du barattage est la cause principale de la blancheur du beurre en hiver.

"Je suis le plan ci-dessus depuis une dizaine d'années, et je manque rarement de faire du beurre aussi beau et aussi jaune en hiver qu'en été."

Moyen de nettoyer les harnais.

Nettoyer les harnais avec de l'eau et du savon est dommageable au cuir. Tout vernis ou du noir contenant aussi du vernis est dommageable aux harnais. Lorsque le harnais devient moisi, donnez-lui une couche de noir; mais avant de l'appliquer, lavez le côté granuleux du cuir avec de l'eau de potasse, froide, jusqu'à ce que la graisse soit entièrement disparue. Dès que le cuir sera entièrement sec, appliquez le noir, que vous couvrirez d'une couche d'huile et de suif. Cette opération fixe la couleur, et rend le harnais flexible et mou. Un harnais granuleux peut être nettoyé avec un linge trempé dans l'huile de charbon, mais il doit être lavé et huilé aussitôt après.

Apprenti ferblantier demandé.

Un jeune homme de 16 à 18 ans trouverait à se placer comme apprenti ferblantier, dans une des meilleures boutiques de Fraserville.

S'adresser à

NAPOLEON DION;

Marchand-Ferblantier

Fraserville (Rivière du Loup, en bas).

6 septembre 1883.

PÉPINIÈRE.

DU

VILLAGE DES AULNAIES.

LES FRAISIERS "Sharpless" produisent des fraises d'une grosseur prodigieuse jusqu'à 8 1/2 pouces de tour et de première qualité. Nous avons les témoignages de nos premiers Horticulteurs du Canada et des Etats-Unis. Ces fraisiers sont très productifs et résistent au froid le plus rigoureux.

Envoyez moi 50 cts en timbres de postes et je vous expédierai en temps convenable, par la maille, à mes frais, 12 plants "Sharpless," ou pour \$1, 30 plants, ou pour \$3, 100 plants.

Les commandes devront être faites au plus tôt pour s'assurer des plants forts.

Pour obtenir un bon succès dans la plantation, il faut planter en septembre. Les plants alors reprennent bien et font de bonnes racines à l'automne, et nous pouvons être sûr d'obtenir des fruits l'année suivante.

Enregistrez toute lettre contenant timbre ou argent et mentionnez que vous avez vu l'annonce dans la Gazette des Campagnes.

Les lettres et commandes devront être adressées à

AUGUSTE DUPUIS,

Village des Aulnaies,

Comté de l'Islet

2 Août 1883.