

RECETTES.

Vinaigre de petit-lait.

Par le procédé suivant, on peut faire du vinaigre avec le petit-lait provenant soit du fromage, soit du caillé :

On expose au soleil ou sur un fourneau, une barrique ou un baril défoncé et placé debout ; on le remplit à moitié de petit lait fraîchement écoulé. On verse, dans une cuvette ou baquet, environ une pinte de petit lait dans lequel on délaie une once de miel commun par chaque trois pintes de petit-lait vidé dans la barrique ou baril, et on y verse un septième de whisky. On agite et on mélange le tout avec le balai neuf ; puis on couvre la barrique avec une toile un peu grosse. Il faut que la chaleur soit de vingt à vingt-trois degrés pour que la fermentation se développe promptement.

Les quatre premiers jours, on agite la liqueur avec le balai, de temps à autre : la fermentation s'opère bien et la liqueur passe du spiritueux à l'acide. Quand le liquide est devenu vinaigre, on le soutire et on le verse dans des cruches à la cave ; on les bouche bien, et la clarification se fait d'elle-même en peu de temps.

Ce vinaigre est bon pour les usages de la cuisine, mais il conserverait longtemps un arrière-goût de petit lait si on ne le parfumait pas. On y parvient en jetant dans le raisseau qui contient le vinaigre, des feuilles de sureau préalablement séchées, on y ajoutant un peu d'all ou d'oignon.

Crampes d'estomac.

Pour soulager les crampes d'estomac, faire chauffer entre deux plats un morceau d'écarlate ; l'arroser ensuite d'eau de Cologne, et l'appliquer très-chaud sur le creux de l'estomac. On fait aussi passer les crampes en avalant une cuillerée d'eau tiède dans laquelle on a mis cinq gouttes de laudanum. Cette dose est pour les adultes.

ENGRAIS ARTIFICIEL.

Le département de l'agriculture et des Travaux Publics offre en vente une certaine quantité de guano biphosphaté, à raison de quinze piastres la tonne, et deux piastres le quart, livrés au quai ou à la gare du chemin de fer du Nord, à Québec.

On ne vendra pas moins d'un quart à la fois.

Par ordre,

ERNEST GAGNON,
Secrétaire.

Québec, 19 avril 1883.

A VENDRE

À LA

FERME-MODELE DU COLLEGE DE STE-ANNE.

De magnifiques veaux de race Ayrshire, de huit jours, quinze jours, etc., avec ou sans pedigree. Aussi : quatre taureaux Ayrshires d'un an, de deux ans, de trois ans et de quatre ans, avec ou sans pedigree.

On peut aussi se procurer au prix de \$1.60 le minot, une certaine quantité de biéde semence de choix et exempt de toutes graines étrangères.

S'adresser, à Ste-Anne de la Pocatière, au sousigné.

JOSEPH ROY,
Chef de pratique.

26 avril 1883.

PROPRIÉTÉ A VENDRE

À

ST-ARSÈNE, COMTÉ DE TÉMISCOUATA.

Une magnifique propriété de 9 x 30 arpents, à 2½ milles à l'Est de l'église de St-Arsène, avec maison, grange, fournil et autres dépendances : le tout presque neuf. Avec deux vergers, plus une magnifique érablière. L'eau est à commodité, soit pour la maison et les autres dépendances.

Conditions faciles. S'adresser au sousigné

HYPOLITE LAPOINTE,

St-Arsène, Comté Temiscouata, P. Q.

26 avril 1883.

A VENDRE

BLE DE SEMENCE DU PRINTemps.

A VENDRE : blé de semence du printemps, à gros épis, à barbe, très productif et hâtif, variété "Golden Goose."

Prix par sac de deux minots pesant 120 livres \$3.60 avec le sac, livrable au dépôt du chemin de fer Intercolonial de St Roch des Aulnaies d'ici au 1er avril prochain ; payable comptant et en même temps que la commande. Adressez à :

DUPUIS & C^{ie},

Village des Aulnaies, Comté de l'Islet, P. Q.

15 mars 1883.

A VENDRE.

Une magnifique propriété de 3 x 42 arpents, au 2^{ème} Rang de la Paroisse de Ste Luce. Cette propriété a été louée l'été dernier à \$150 pour la saison.

A vendre à conditions libérales.—S'adresser à

THOMAS P. PELLETIER.

Trois-Pistoles.

29 Mars 1883.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES" :

"L'élevage du cheval ;" des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossaye.—Prix 25 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Le N. Gauvreau, écrivain, N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2^e édition.—Prix, 10 cts.

"Le monton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, écrivain, arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

"Le vétérinaire pratique" traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse-cour, par E. Hocquart.—Prix 60 cts.

"Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers," greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse ; culture, récolte et conservation des fruits, par A. DuBroil.—Prix, 60 cts.

"Lettres sur la vie rurale," par M. Victor de Tracy.—Prix, 60 cts.