

en particulier, ne fussent beaucoup plus assurées et plus exemptes de maladies ou d'accidents qu'elles ne le sont présentement.

Le cultivateur devrait s'efforcer d'être, autant que possible, en état de parer à l'état des mauvaises saisons, et un bon système d'égoûts lui rendra la chose plus facile. Si ses terres sont bien égouttées, il pourra semer plus tôt, et conséquemment moissonner lorsque les jours seront encore longs, et le temps assez chaud pour sécher promptement les récoltes et faire en sorte qu'elles puissent être engrangées en bonne condition.

L'égoûttement parfait des terres amènerait tous les changements imaginables dans les bons résultats qu'on peut obtenir de l'agriculture. Il en coûtera de l'argent sans doute pour cette opération, mais si l'ouvrage est fait avec soin et économie, les frais seront bien vite remboursés.

Si l'importance de l'égoûttement du sol était comprise et suffisamment pratiquée, on ne verrait pas des terres endommagées par l'eau qui y séjourne. On perd de l'argent et du travail en s'efforçant de produire des récoltes, ou même de bons pâturages sur des terres qui ne sont pas égouttées convenablement.

Choses et autres.

Avais important.—Plusieurs billets du Dominion ont été volés ces jours derniers au trésor du gouvernement. Ces billets sont à présent en circulation, et portent les numéros suivants: billets d'une piastre du No. 505,001 au No. 505,600 et les billets de \$2 du numéro 135,001 au No. 146,000 et du No. 155,001 au No. 156,000. Qu'on y fasse attention, car ces billets ne valent rien.

Prix des marchés à Montréal.—Beurre: Le marché est calme mais ferme. La demande pour l'exportation est petite, néanmoins la spéculation achète et met en réserve dans des caves froides. Les prix payés ont été: crèmes de 22 à 24c par lb. Les beurres des Cantons de l'Est de 18 à 22 et les qualités au-dessous de 16 à 17c.

Fromage: Le marché pour le fromage est actif et en hausse, et les qualités sur place ont été épletées à de hauts prix de 10½ à 11c par lb. Néanmoins nous croyons à de plus bas prix, car la production est considérable et les prix actuels arrêteront la consommation.—*Le Moniteur du Commerce.*

Prix des marchés à Québec.—Les fermiers dans le voisinage immédiat de la ville, disent que la récolte se présente magnifiquement bien. La saison est naturellement fort en retard, mais par suite du temps magnifique que nous avons eu ces derniers semaines, tout semble devoir rattrapper le temps perdu.

Les prix des produits de la ferme sont très peu changés. Les pommes de terre nouvelles ont fait leur apparition sur le marché, mais sont très cher. Les légumes deviennent meilleur marché. Les avoines sont en hausse de 2c par minot; le foin et la paille sont sans changement.—*Le Moniteur du Commerce.*

Couper le foin de bonne heure.—Après avoir publié ce que nous disions à ce sujet dans le numéro de la *Gazette des Campagnes* du 6 juillet dernier, M. Pécrivain du *Sorelois* ajoute ce qui suit:

"M. Ed. O'Heir, ci-devant de Sorel, et qui demeure maintenant à Lowell, Mass., où il s'occupe de la vente du foin qui lui est expédié de Sorel et des paroisses aux alentours, nous écrit que les cultivateurs devraient suivre les conseils ci-haut et que leur foin aux Etats-Unis se vendrait bien plus cher que le foin coupé trop tard."

Production du lait.—Nous lisons dans le *Courrier du Canada*: "Suivant un chimiste français la production du lait est augmentée de 25 pour cent si, comme boisson, on donne aux vaches, au lieu d'eau ordinaire, une eau légèrement salée et contenant une pinte de son pour chaque gallon d'eau. Le son doit être ajouté à l'eau, au moment où cette dernière est à l'état d'ébullition. De nombreuses expériences ont prouvé que

réellement la production du lait augmentait d'un quart par l'emploi de ce procédé très-simple."

RECETTES

Manière de faire le cidre.

Un de nos abonnés nous demande de lui indiquer la manière de faire le cidre, et nous ne pouvons mieux le renseigner que de reproduire ici ce que nous lisons dans le *Journal de pharmacie*: "Après avoir extrait le jus des pommes au moyen d'une presse peu coûteuse (que l'on peut se procurer chez M. Wm Evans, de Montréal), le mode ordinaire est de filtrer le jus, de l'éclaircir avec de la colle de poisson et de brasser fréquemment, laissant le trou du bondon ouvert jusqu'à ce que la fermentation ait cessé. Quand je vivais dans un pays fruitier, j'avais mis dans ma cave trois pipes de cidre qui avaient été pressés un jour ou deux auparavant. J'ajoutai à chaque quart quatre onces de colle de poisson épaissie dissoute à une livre de charbon de bois en poudre. Je le bondonnai ensuite et y introduisis un tube en forme de siphon, le bout opposé trempant dans l'eau, afin d'en exclure l'air atmosphérique et d'assurer en même temps le vaisseau. Quand il était devenu assez fin, je le brassais aussi vite que possible, y ajoutant une autre quantité de colle de poisson dissoute et de charbon de bois, l'arrêtant comme auparavant. Après trois semaines, la fermentation ayant cessé, je retirai le tube, laissant le tout dans le bondon, et je trouvai un breuvage clair, riche et délicieux qui continua ainsi jusqu'à ce qu'il fut tout consommé."

Lavage des étoffes de laine.

Connaitre le moyen de laver les étoffes de laine de manière à les empêcher de se retirer peut être d'une grande utilité dans le ménage. Nous donnons ici un procédé de lavage qui a réussi aux ménagères qui en ont fait l'essai:

On doit savonner et laver toutes les étoffes de laine, d'abord dans l'eau bouillante, et aussitôt qu'elles ont été nettoyées, il faut les mettre dans de l'eau froide; puis on les tord et on les fait sécher.

CANADA,
PROVINCE DE QUEBEC, } DANS LA COUR DE CIRCUIT,
District de Rimouski.

No. 1713.

Le dixième jour de juillet mil huit cent quatre-vingt-deux.

LOUIS LAROSE, de la ville de Salem, dans l'Etat du Massachusetts, l'un des Etats-Unis d'Amérique, marchand,

Demandeur

vs.

Dame ELIZABETH MARTIN, veuve de feu François-Xavier Tremblay, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame du Sacré-Coeur, district de Rimouski, maintenant absente de la Province de Québec,

Défenderesse.

Vu la motion présentée de la part du demandeur, aussi l'affidavit produit et le rapport d'huissier fait au bref de sommation émané en cette cause; Et vu qu'il appert que la défenderesse a laissé son domicile dans la province de Québec, mais qu'elle possède des biens immobiliers et icelle, il est par le greffier de la Cour de Circuit, du district de Rimouski, siègeant à St-Germain de Rimouski, ordonné que par avis à être publié deux fois en langue française dans la *Gazette des Campagnes*, papier-nouvelles publié en cette langue dans la paroisse de Ste Anne de la Pocatière, et deux fois en langue anglaise dans *The Quebec daily Telegraph*, papier-nouvelles publié en cette langue dans la cité de Québec; la dite défenderesse soit assignée à comparaitre sous deux mois de la dernière publication du dit avis, pour répondre à la demande du dit demandeur, et que faute par elle de ce faire, il soit permis au dit demandeur de procéder contre elle comme dans une cause par défaut.

Ls F. PINAULT,

Pro. demdr.

A. P. LETENDRE,

G. C. C.

13 juillet 1882.