

"Cet état de choses est très regrettable, car ces foins ne pourront jamais être cotés aux prix des foins de première qualité. Ce sont des foins inférieurs qui n'atteindront jamais que des prix inférieurs. Nos terres sont bonnes pourtant, mais on ne sème pas assez fort, voilà la cause du mal.

"Or il est nécessaire de remédier à cela, car l'industrie laitière qui progresse rapidement dans le comté de Chicoutimi, exige une amélioration considérable sous le rapport des prairies.

"Pour faire du fromage et du beurre, il faut du foin et de l'herbe, et nous aurons du foin et de l'herbe en semant de la graine de foin : vérité de M. de la Palisse, qui semble, malgré toute sa clarté, n'être pas bien comprise."

Nous espérons que les observations de M. Lesage seront prises en bonne part et que l'on y attachera la plus sérieuse attention en mettant en pratique ce qu'il nous recommande à l'occasion de nos prairies. Pour les fourrages en général, les semences les plus épaisses sont les meilleures. D'abord la terre, mieux couverte, conserve plus de fraîcheur ; la végétation de la plante est plus assurée ; et si la plante devient moins forte, elle est plus épaisse, plus fine, et chaque tige a proportionnellement une plus grande quantité de feuilles : enfin, la récolte se soutient mieux, est moins sujette à se coucher et à se pourrir, et, ce qui est fort important, laisse moins d'espace aux mauvaises herbes.

Jouissez de la vie.

Quel admirable monde que celui où nous vivons. La nature nous donne la grandeur des montagnes, les vallons et les océans, et mille sources de jouissance. Nous ne pouvons rien désirer de mieux quand nous sommes en santé parfaite. Mais combien de fois la plupart se sont-ils découragés, affaiblis et harassés par la maladie, quand il n'y a aucune occasion pour ce sentiment, comme tous ceux qui souffrent de cet état peuvent s'en procurer la preuve, avec la *Fleur d'août de Green* qui les débarrassera de tout malaise, et les mettra comme s'ils venaient de naître.

La dyspepsie et la maladie du foie sont les causes directes de soixante-quinze par cent des maladies comme les affections bilieuses, l'indigestion, le mal de tête, la constipation, la prostration nerveuse, les vertiges, la palpitation du cœur, et autre décourageants symptômes. Trois doses de *Fleur d'août* en démontreront les merveilleux effets. Bouteilles d'échantillon 10 cents. Essayez.

RECETTES

Enduits pour les toits.

Quelquefois en ce pays on enduit les toits d'un goudron qui provient de la distillation de la houille, que les anglais appelle *coaltar*. Cet enduit est peu cher, très propre et même préférable à la peinture à l'huile et à l'ocre, soit pour la beauté soit pour la durée. Quelques-uns après avoir posé ce goudron y saupoudrent du sable qui s'y incorpore tant bien que mal. Depuis quinze ans environ, on a trouvé en Europe un nouvel enduit extrêmement avantageux pour les combles. On emploie pour cela le goudron ordinaire dont nous avons les éléments en ce pays, avec du sable et de la craie, qu'on étend à une épaisseur de 1 à 5 lignes. Nul doute qu'au lieu de craie on ne puisse employer de la terre glaise ou de notre terre calcaire séchée et pulvérisée. Voici les proportions :

Goudron,	250 livres ou 2 parties.
Sable fin,	375 " ou 3 "
Craie,	375 " ou 3 "

Bien entendu que si le goudron était peu gras, il faudrait y mettre moins de sable et de craie. On fait fondre le goudron dans une chaudière et on mêle peu à peu le sable et la craie. Le toit qui reçoit cet enduit est en planches qui doivent être bien sèches. Dans les lieux où l'on fait des toits plat afin d'avoir un étage de plus ou de faire une plate-forme ou terrasse pour se promener, on commence par faire sur le plancher une aire en mortier bien plaine et un peu en pente, afin de faciliter l'écoulement des eaux pluviales. Sur ce mortier on verse le goudron, préparé comme nous avons dit plus haut, chaud et par conséquent liquide et on l'étend de manière à former une couche d'égale épaisseur. Si le goudron durcit avant qu'on puisse l'étendre, on se sert d'un fer chaud (un fer à

repasser le linge est bon pour cela) pour rendre la couche unie. Quelquefois il arrive que le goudron étant trop gras, s'amollit à la chaleur du soleil, il faut alors répandre dessus une ou plusieurs couches de sable fin. Ce goudron prend de la consistance, acquiert même une grande dureté et devient sonore lorsqu'on le frappe. La chaleur n'a plus aucune influence sur lui, pas plus que le froid.

Voilà pour les maisons ; disons maintenant un mot des toits en paille qui recouvrent nos granges, qui sont si peu durables et si exposés à l'incendie. Dans plusieurs pays où le bois est rare et où peu de personnes sont en moyen de couvrir leurs habitations en métal, en ardoise, ou en tuile, à peu près toutes les maisons dans les campagnes sont couvertes en paille. Les accidents qui en résultent ont fait chercher les moyens de mettre ces sortes de toits plus ou moins à l'abri des ravages du feu et on a réussi peut-être au-delà de ce qu'on avait osé espérer. Voici les principaux moyens employés :

1o. En Russie, on verse sur les couvertures en paille une bouillie de terre glaise qu'on unit avec quelque instrument propre à cela.

2o. On compose une espèce de mortier avec de la terre glaise, du sable, du fumier de cheval et une petite quantité de chaux, le tout bien mélangé et mouillé avec de l'eau jusqu'à consistance de mortier ordinaire. On en forme sur la paille du toit, avec une truelle, une couche de l'épaisseur de quelques lignes, ayant soin de remplir avec la même composition les fentes qui pourraient se former par la dessiccation. Cet enduit en France est trouvé assez solide pour résister aux intempéries de l'air et même aux pluies sans être détérioré ou entraîné.

3o. Prenez, sable fin, une mesure ; cendres de bois bien tamisées, deux mesures ; chaux éteinte, trois mesures. On délaie le tout avec de l'huile et on étend ce mélange avec un gros pinceau. Ce procédé est plus coûteux mais il est bien préférable.

Framboises embouteillées.

Choisissez des framboises grosses, fermes et bien mûres, et ayez soin qu'elles soient libres de tout insecte. Prenez des bouteilles à large goulot, parfaitement sèches, et remplissez-les de ce fruit. Faites un sirop en faisant bouillir ensemble jusqu'à limpidité du sucre granulé et de l'eau accordant trois-quarts de livre du sucre, une demie chopine d'eau et une cuillerée à thé de blanc d'œuf pour chaque livre de framboises. Cela fait, couvrez les framboises de sirop, bouchez fortement les bouteilles et attachez les bouchons avec une ficelle. Mettez ensuite les bouteilles dans un chaudron avec assez d'eau pour les immerger jusqu'au goulot, mettez le chaudron sur le feu et attendez que l'eau soit sur le point de bouillir, alors reculez le chaudron sur un coin du poêle, et laissez mijoter pendant dix minutes, retirez du feu et laissez les bouteilles dans le chaudron jusqu'à ce que l'eau soit entièrement froide. S'il est nécessaire, assurez encore les bouchons solidement. Ces framboises sont très utiles en hiver, et entrent dans une variété de mets exquis. Cette opération peut également s'appliquer au bleuets.

CANADA, }
 PROVINCE DE QUEBEC, } COUR SUPERIEURE,
 No. 893. } *District de Kamouraska.*

DAME HELCIA ROY, épouse commune en biens de Clément Phaucas dit Raymond, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame de Lac, dans le dit District, et maintenant de Salmon Falls, de New-Hampshire, l'un des Etats Unis d'Amérique, dûment autorisé à ester en justice.

Demanderesse,

Le dit CLÉMENT PHAUCAS dit RAYMOND,

Défendeur.

Une action en séparation de biens a été intentée ce jour par la dite Demanderesse contre le dit Défendeur.

ALF. DIONNE,
 Procureur de la Demanderesse.

Fraserville, 9 mars 1887.