

constance, non pas des morceaux de viande, mais des quartiers de graisse.

A Québec, les MM. Tozer et Cie. obtiennent généralement la palme pour ce genre d'exposition. Outre la viande de 25 moutons, 25 veaux et 10 cochons (ces derniers pesant de 112 à 600 livres chaque), on y remarquait les quartiers d'une génisse du poids de 2,800 livres, engraisées par M. Tozer; de deux jeunes taureaux, l'un pesant 2,810 livres et l'autre 2,700 livres. M. Ed. Darveau offrait en vente un porc ayant pesé 896 livres; M. G. Loutier un porc de 8 mois, pesant 275 livres; M. B. Rondeau, un veau de 88 livres; M. L. Gauvin, un porc de 9 mois pesant 845 livres; M. W. Jolicœur, deux porcs de 4½ mois dont l'un pesait 180 livres.

A Montréal, depuis que les étiaux privés se sont multipliés dans tous les quartiers de cette ville, les bouchers ne font plus de grands étalages de viandes pour les marchés de la veille de Noël et de Pâques. MM. St. Charles et frères exposaient dans leurs étiaux, la veille de Pâques, un cochon de 960 livres, engraisé par M. Joseph Auclair de St. Vincent de Paul; M. Granger exposait un veau de trois mois pesant 500 livres, élevé sur la ferme de Sir Hugh Allan.

Bœuf de Pâques à Charlottetown.—Deux bouchers de Charlottetown ont tué, ces jours derniers, une vache à l'engrais depuis deux ans et pesant 2,200 livres.

RECETTES

Moyen d'enlever les carreaux de vitre d'une vitelle croisée sans les briser.

Mettez de l'acide sulfurique dans une fiole, bouchée-la bien et pratiquez au bouchon un petit trou dans lequel vous ferez entrer un tuyau de plume ouvert par les deux bouts, ou mieux un morceau de petit tube de verre. Répandez goutte à goutte, l'acide au moyen du petit tuyau sur le mastic qui s'amollira à l'instant, ôtez ensuite le mastic avec un mauvais couteau et vous enlèverez sans peine la vitre.

Donner au chanvre et au lin la finesse de la soie.

Mettez dans un baquet un peu de paille sur laquelle on étend un linge pour servir de lit au chanvre et au lin, que l'on couvre ensuite d'un autre linge, sur lequel on met une couche de cendre de saule; on fait un second lit de paille, linge, chanvre ou lin et cendre recouverte d'un linge, puis un troisième lit et ainsi de suite selon la capacité du vase, en sorte que le chanvre et le lin soient toujours entre deux toiles et couverts de cendre de saule. On verse sur le tout une lessive composée de moitié cendre de saule et moitié chaux. Après avoir laissé couler deux heures cette lessive, on en verse une nouvelle et ainsi de suite pendant douze heures. Après cette opération on retire le chanvre ou le lin, on le lave et on le fait sécher.

PÉPINIÈRE A ST. HENRI DE LÉVIS.

Nous, les soussignés, sommes heureux de certifier que nous avons visité avec soin, dans le cours de l'automne dernier, la JEUNE PÉPINIÈRE de M. ANTOINE CARON, près du village de St. Henri de Lévis. Nous y avons remarqué une quantité considérable de beaux et magnifiques pommiers de différentes sortes et qualités, dont quelques-uns, malgré qu'ils étaient jeunes, étaient chargés de fruits, tellement que M. Caron avait été dans la nécessité de placer des étais, pour protéger les branches qui ployaient sous le poids de leurs fruits.

La PÉPINIÈRE de M. ANTOINE CARON promet beaucoup, et dans un avenir prochain, nous n'en doutons pas, elle sera la plus belle et la plus importante du pays. De plus, cette pépinière aura toujours l'avantage de produire des arbres acclimatés, qui nés en Canada, pourront s'y développer et produire de beaux fruits, avantage que les arbres étrangers au pays ne procurent pas, vu qu'on les voit souvent périr sous l'effet de

notre climat glacé.

Nous croyons donc devoir recommander les arbres de M. Caron, comme étant supérieurs à tous ceux que nous avons eus jusqu'ici en Canada.

St. Henri, 4 mars 1878.

J. B. GRENIER, PRÊTRE,
FRÉD. CARON, PRÊTRE,
L. N. CARRIER, N. P.,
L. T. J. SINCLAIR, M. D.,
P. A. A. COLLET, M. D.,
GILBERT ROY,
C. A. COLLET,
ONÉSIME CARRIER,
PIERRE GUAY, MAIRE,
JEAN PAQUET,
FERDINAND DÉROUSSELLE,
THÉODORE DUSSAULT,
JEAN VAILLANCOURT,
ALFRED GUENET, MARCHAND.

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Râteau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le râteau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20,000 de ces râteaux sont actuellement en usage. Les fonts n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRÈRE,

81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin M. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.