

## Choses et autres

*Amélioration des prairies.*—Pour améliorer les prairies, la principale opération à exécuter est de faire disparaître toute eau stagnante par le drainage, les fossés et les rigoles. A défaut de ce travail, la meilleure culture, les meilleures semences et les engrais, même les plus riches, ne produiraient aucun effet.

Si, par quelque cause que ce soit, les prairies faisaient défaut, il serait avantageux de les labourer en automne et de les cultiver pendant deux à trois ans, en blé-d'Inde, en pommes de terre ou autres légumes, en les engraisant bien, et de les semer quand les mauvaises herbes auront été détruites.

*La culture des fruits paie-t-elle ?*—Un cultivateur des Etats-Unis possédant que trente arpents de terre pouvant à peine suffire aux besoins de sa famille, prit le parti de s'adonner à la culture des fruits, tout particulièrement des menus fruits, tels que fraises, gadelles, groseilles et framboises. L'année dernière il a vendu pour \$2,900 de fruits, ce qui lui permit de mettre au-delà de mille piastres dans une banque d'épargne qu'il devra utiliser à l'agrandissement de sa ferme à mesure que le besoin s'en fera sentir afin d'introduire sur sa ferme la culture des arbres fruitiers.

*Le trèfle incarnat.*—Cette plante, surtout par sa précocité, peut offrir aux cultivateurs les plus grands avantages, tant comme fourrage vert que comme fourrage sec, bien que ce trèfle offre un fourrage un peu inférieur en qualité que le trèfle rouge.

Le trèfle incarnat peut être semé avantageusement au printemps avec la graine de mil pour prairies, et dans un terrain propice il donnera une récolte abondante en juillet; il ne nuira en rien au mil qui continuera à donner sa récolte l'année suivante.

Le trèfle incarnat est d'une grande utilité pour garnir certaines parties d'une prairie où il y a des vides de plantes fourragères causés par les gelées ou le séjour trop prolongé de l'eau sur la prairie.

Le trèfle incarnat est une plante annuelle et par conséquent ses tiges périssent sans retour à l'automne, s'il a été semé au printemps. Cependant rien n'empêche de le semer de nouveau en septembre ou au commencement d'octobre pour le récolter en juin de l'année suivante. Il est tellement rustique qu'il peut résister aux froids de l'hiver.

Toute terre pouvant produire du blé et du seigle peut convenir à la culture du trèfle incarnat.

*Propriétés de la tomate comme plante médicinale.*—Outre que la tomate est regardée comme un légume très sain et appréciable comme nourriture, elle est presque un remède souverain pour la dyspepsie et l'indigestion. La tomate adoucit et quelquefois elle arrête entièrement un accès de toux; elle est très efficace pour la maladie du foie et des poumons.

Le mode le plus ordinaire de préparer ce fruit est de le couper en tranches et de l'assaisonner avec du sel, du poivre et du vinaigre, comme on le fait pour les concombres.

Pour étuver les tomates, il faut les cueillir mûres sur la plante, puis les mettre dans un pot sur le poêle ou sur le feu, et sans eau. Il faut les étuver lentement et ensuite y mettre un petit morceau de beurre. Les utiliser comme on le fait de la compote aux pommes.

On peut utiliser les tomates soit crues, soit cuites, soit sous forme de marinade aux repas.

*South American Nervine.*—Voici ce que Rebecca Wilkinson de Brownsvalley, Ind., dit: Malade pendant trois ans de maladies de nerfs, faiblesse d'estomac, dyspepsie et indigestion, après avoir essayé toutes espèces de remèdes j'achetai une bouteille de "South American Nervine" qui m'a valu par son usage \$50 d'autres médicaments. C'est le meilleur remède à utiliser. Pour vous en convaincre faites l'essai d'une bouteille.

*Tolian sanitaire de Woolford.*—Guérit les démangeaisons chez les hommes et les animaux en 30 minutes.

*Rhumatisme guéri en un jour.*—Le "South American Rheumatic Cure" guérit le rhumatisme et la névralgie dans un ou trois jours. Son action sur le système est remarquable et mystérieux; il enlève toujours la racine du mal qui disparaît immédiatement. La première dose produit un grand soulagement.—Prix 75 cts.

En vente ici chez M. L. A. Paquet.

*Une position ennuyante.*—Quelle affreuse chose que de s'éveiller en plein cœur de nuit, subitement atteint du choléra, quand le médecin le plus voisin est à un mille de distance, et personne pour l'envoyer chercher. Imaginez si vous le pouvez une situation plus ennuyante; et pourtant les cas de cette sorte sont très fréquents. La position n'aurait jamais été dangereuse cependant si l'homme de la maison avait eu à la main une bouteille de Pain Killer Perry Davis, car c'est un remède qui ne manque jamais de guérir le choléra, les crampes, la diarrhée ou la dysenterie. Tous les droguistes en vendent, 25c pour une bouteille de grande dimension.

## RECETTES

*Vin de rhubarbe*

La rhubarbe croît si facilement qu'il est facile d'en faire du vin de bon goût, et égal en qualité à n'importe quel vin. Le meilleur temps de le fabriquer est en juillet, parce que alors les feuilles contiennent une plus grande quantité d'acide qui est le principal ingrédient qui entre dans la composition du vin. De la force de l'acide dépendra la force du vin. Voici la recette:

A chaque gallon d'eau douce, ajoutez cinq livres de rhubarbe crue, coupée en tranches minces et broyées. Laissez reposer pendant neuf jours, remuant trois fois par jour; couvrez le baril avec un linge; passez au tamis, puis à chaque gallon de liqueur ajoutez quatre livres de sucre blanc, ajoutez le jus de deux citrons et l'écorce d'un. Laissez fermenter pendant trois semaines, et ajoutez une chopine d'eau de vie. Mettez en bouteilles et en octobre ajoutez à chaque bouteille une cuillerée à soupe d'eau de vie et une cuillerée à thé de sucre blanc.

*Moyen d'obtenir de gros fruits*

Le moyen d'obtenir de gros fruits et d'une qualité améliorée est très facile. Il consiste à supporter les fruits afin que la tige n'ait pas à supporter toute leur pesanteur et que le vent ne les fasse pas entortiller. Le fruit peut être supporté en l'attachant à une branche avec un bout de natte.

Abonnez-vous à la "GAZETTE DES CAMPAGNES" journal du cultivateur et du colon.