

où l'on ne fauche rigoureusement qu'un foin de roseaux, auquel les animaux les plus affaiblés ne se décident pas à porter la dent et qu'on est réduit à employer comme litières.

Ces malheureux prés, si par hasard on se décide à les retourner, c'est toujours la routine qui préside à leur reconstitution, ce qui fait qu'il ne se modifie guère. On les ensemeuce à l'aide d'une poussière de greniers achetée économiquement au magasin au fourrages, sans s'inquiéter si peu que ce soit, de la nature des plantes qui auront fourni ces graines. Or il s'en faut de beaucoup que toutes conviennent indifféremment à tous les terrains. — A suivre.

**Choses et autres.**

**Le fromage canadien.**—Le gérant de la banque du Commerce a donné, l'autre jour, les chiffres suivants, qui témoignent des progrès réalisés par l'industrie du fromage au Canada :

"Les états officiels de l'exportation du fromage du Canada et des Etats-Unis, pendant l'année terminée le 31 mars démontrent qu'il a été exporté 83 millions de livres du Canada, pendant que les Etats-Unis n'en ont exporté que 84 millions de livres.

La valeur des exportations est respectivement estimée à \$3,500,000 et à \$7,000,000

"La qualité de notre fromage est maintenant parfaitement reconnue, et si nous avons des avantages géographiques et autres pour manufacturer cet article, il n'y a aucune raison pour ne pas croire que cette industrie puisse progresser indéfiniment."

**D'où viennent les couleurs.**—Les insectes, connues sous le nom de cochenilles, fournissent les ingrédients pour faire le carmin, le pourpre.

Un poisson, la "seiche", distille la sépia. En effet, quand il se sent attaqué, il secrète un liquide opaque comme de l'encre, et cela pour se cacher. C'est au chameau que nous devons la jaune.

Des colats d'ivoire, préparés d'une certaine façon, produisent le noir.

Cette couleur exquise, le bleu de Prusse, est faite en fondant le déchet des sabots de chevaux, mêlés avec d'autres détritus, au moyen du carbonate de potassium impur.

L'encre de Chine est faite avec du camphre brûlé.

Les Chinois seuls possèdent le secret et ne veulent pas le révéler.

Le blanc est obtenu par le zinc; le rouge cardinal, par l'iodure de mercure; et le vermillon, par le cinabre.

L'ultramarine, une couleur excessivement rare provient d'une pierre "la lapis lazuli" très-précieuse et atteignant des chiffres fabuleux.—*Courrier de l'Illinois.*

**Gelée de framboises.**—Pour quatre livres de fruits on prend trois livres de sucre. On met les framboises dans la casserole, on les fait bouillir et on les écrase; on brasse constamment et on fait bouillir par un feu vif; lorsque le jus a bouilli pendant une heure, on ajoute son sucre et on laisse frémir pendant une demi-heure. De cette manière la gelée aura une plus belle couleur et une meilleure saveur que si on mettait le sucre dès le commencement.

**Sirup de vinaigre.**—Faites tremper des framboises dans assez de bon vinaigre blanc pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus pardessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons; écumez et retirez dans un vase, ensuite, vous mettez en bouteilles; ayant soin de bien boucher. Ce sirup se conservera bien.

**Gelée de gadelles.**—Egrenez des gadelles bien mûres, écrasez-les et exprimez à travers un linge afin d'en retirer tous le jus mettez une livre de sucre par chopine de jus, brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, mettez sur un petit feu et faites bouillir pendant un quart d'heure; essayez votre gelée dans une soucoupe; lorsqu'elle est refroidie, si elle n'est pas assez ferme, faites bouillir encore pendant quelques minutes.

**Compotes de gadelles vertes.**—Faites bouillir pendant dix minutes cinq onces de sucre dans un demi-gallon d'eau douce, puis ajoutez une chopine de gadelles vertes égouttées; puis laissez frémir pendant dix minutes.

**RECETTES**

*Pour laver les indiennes noires.*

Un chinois donne la recette suivante pour laver les indiennes noires:—Trempez les indiennes dans une cuve d'eau salée et laissez-les sécher avant de les laver. Par ce moyen, on peut laver les indiennes noires sans leur faire perdre leur couleur.

*Guérison des in-olations, vulgairement coups de soleil.*

Nous lisons dans le *Journal d'Agriculture Progressive* :

An moment où de tous côtés on signale des accidents occasionnés par les chaleurs tropicales, nous pensons qu'on ne lira pas sans intérêt la note suivante indiquant un moyen bien simple pour guérir les insolations ou coups de soleil.

Il consiste tout bonnement (le patient étant sur son séant), à verser et maintenir sur son crâne ou au sommet de la tête un verre de table plein d'eau en ayant soin de retourner le verre par un mouvement assez prompt pour que l'eau qui y est contenue s'en échappe le moins possible. On a pour cela le soin d'étendre préalablement sur la tête du malade un linge fin (mousseli ou double ou calicot) pour, au moyen d'un beurelet qu'on forme avec ce linge autour du verre, une fois renversé, empêche l'eau qui y est restée de couler trop facilement. On voit peu après des globules monter à la surface de l'eau comme si elle entraînait en ébullition; les atroces douleurs de la tête diminuent; dès ce moment et finissent bientôt par disparaître tout à fait. On est ainsi guéri comme par miracle! Il faut probablement avoir le soin de ne pas trop tarder à appliquer ce remède qui doit être bien connu, surtout de nos pêcheurs.

L'éprouvé en fut fait par moi-même il y a déjà bien longtemps. Revenant d'une partie de pêche on juillet, je fus obligé de me coucher en proie à d'atroces douleurs de tête qui me fendaient la cervelle. Je n'y aurais sans doute pas résisté, sans une bonne femme qui devinaut que la cause de mon mal n'était autre qu'un coup de soleil, m'en débarrassa au moyen de cette simple application.—LOUIS DEPAUL.

**Ferme St-Gabriel**

**J. ISRAEL TARTE & FRERE**

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

**SPECIALITÉ.**—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEAUX du printemps, mâles et femelles.

24 mai 1888.