

Voici, d'après la *Science pour tous*, la manière de les préparer :

On choisit des pommes de terre de bonne qualité, surtout les grosses dont la féculé est blanche. On les fait bouillir dans un chaudron, puis on les laisse refroidir ; on les pile ensuite, pour les réduire en une pulpe bien égale et bien homogène, dans un mortier ou avec une râpe.

Après avoir ajouté une pinte de lait par dix livres de cette pulpe bien égale et bien homogène, on pétrit le tout et on laisse reposer le mélange en le tenant couvert pendant quatre ou cinq jours.

On pétrit de nouveau et on place le fromage dans des petites corbeilles qui laissent échapper l'humidité. Enfin on les fait sécher à l'ombre, et on les dispose par lits dans de grands pots ou dans des tonneaux, où ils séjournent au moins quinze jours.

Ces fromages sont d'autant meilleurs qu'ils sont plus vieux.

*Prairies et pâturages.*—Les prairies et les pâturages sont de la plus haute importance au point de vue de l'agriculture améliorante.

Partout où il y aura des prairies et des pâturages abondants et riches, il y aura d'excellentes récoltes en céréales et un bétail amélioré. Avec un pâturage abondant en été, avec une ration de betteraves, de blé d'Inde, de carottes, de foin et de farineux pendant le temps de la stabulation, le cultivateur ne peut qu'enrichir davantage sa ferme, et augmenter l'étendue de son exploitation agricole.

*Culture de la betterave.*—Un agronome français, M. Vion, disait, il y a déjà plusieurs années : " La betterave, c'est le grand levier du progrès agricole ; après avoir laissé dans les manufactures de sucre de betteraves la plus grande partie du sucre qu'elles renfermaient, elle est donnée au bétail qui s'en nourrit, c'est-à-dire qu'après avoir rémunéré ses frais de production comme plante commerciale, elle devient fourrage et engrais.

Par les labours profonds, par les sarclages fréquents, par les fumures abondantes que la culture de la betterave exige et qu'elle paye, elle peut alterner indéfiniment avec le blé sur le même sol, sans l'épuiser.

*Bons engrais, bonnes récoltes.*—Dans le cours de l'hiver, augmentez autant qu'il est possible la masse des fumiers. Améliorez les engrais, et par ce moyen vous ferez croître deux épis, là où il n'y en avait qu'un. Il ne faut pas oublier que l'engrais est la grande richesse du cultivateur ; qu'il est toute l'agriculture ; que sans engrais vous récolteriez à peine l'an prochain, et pas du tout les années suivantes.

Dites-vous, au contraire, qu'avec de bons engrais, il n'y a pas de mauvaises terres, et qu'avec du travail et l'aide de Dieu il n'y a pas de mauvaises récoltes.

*Enfant disparu.*—L'enfant de M. Georges Beaulieu dit Hudon, de Ste Anne de la Pocatière, Léon Beaulieu, âgé de 16 ans, n'a pas été revu depuis mardi, le 16 août 1892. Lors de son départ, il était vêtu d'un habit et pantalon jaune avec barre fine noire, veste d'étoffe carottée gris noir et rouge, chapeau de paille blanche, bottes sauvages, bas gris, blanc et noir. Les informations touchant cet enfant pourront être données à Mgr Poiré.

*Comment elles nous viennent.*—Durant la saison des pommes vertes les crampes nous viennent comme les voleurs dans la nuit et y restent jusqu'à ce que le plus proche médecin soit arrivé alors que la douleur est chassée par une dose de Pain-Killer Perry Davis, le célèbre remède pour toutes les maladies d'été, depuis les crampes simples jusqu'au cas les plus graves de choléra morbus ou dissenterie, aucun maître de maison ne devrait manquer du *Pain-Killer Perry Davis*, à moins qu'il y ait une pharmacie à la porte voisine. Tout bon pharmacien vend cette médecine. Seulement, 25 cts. pour les nouvelles et grandes bouteilles.

## RECETTE

### Conservation des prunes et du raisin

Voici un procédé de conservation que l'on recommande :

Ayez un baril bien uni, de manière que l'air ne puisse pas pénétrer ; mettez une couche de son bien desséché ; sur cette couche placez les raisins que vous aurez cueillis l'après-midi d'un jour sec, avant leur parfaite maturité ; renouvelez la couche et posez de nouveau les raisins ou les prunes de manière qu'ils ne communiquent pas avec les autres ; continuez ainsi jusqu'à ce que le baril soit bien rempli, et que vous fermiez pour que l'air ne puisse y pénétrer ; ces fruits pourront être conservés toute une année. Pour rendre aux raisins leur fraîcheur naturelle, il faut plonger les blancs dans du vin blanc, et les rouges dans du vin rouge.

## LICENCES DE MANUFACTURES

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC.  
District de Kamouraska }

Avis est par les présentes donné que toute personne ou société, autre que les compagnies incorporées, qui exploite ou désire exploiter une manufacture de quelque article de commerce que ce soit, ou de s'occuper d'une industrie quelconque, autre que la fabrication du tabac ou des cigares, dans cette province, est requise par l'Acte 55-56 Vic. Chap. 10, de fournir au percepteur du revenu de la province du district où son établissement est situé, le ou avant le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année, une déclaration solennelle constatant, en termes généraux, le montant du capital employé par elle.

Toute telle personne ou société est obligée, aux termes de l'Acte susdit, dès que le capital excède la somme de cinq mille piastres, d'obtenir chaque année, le premier octobre, une licence du percepteur du revenu de la province dans laquelle elle a ou se propose d'avoir son établissement principal, et payer au préalable, dans ce but, au dit percepteur la somme de

Si le capital n'exécède pas \$50,000.	\$50.00
Si le capital excède \$50,000, mais n'exécède pas \$100,000.	\$100.00
Si le capital excède \$100,000.00	\$150.00

Des blancs de déclaration solennelle peuvent être obtenus du bureau du soussigné.

T. M. T. LABEL,

Percepteur du Revenu de la Province  
Kamouraska, 30 août 1892.