

**Choses et autres.**

*La production des fourrages.*—La production des fourrages est la base de toute bonne agriculture; de leur abondance dépend le succès d'une exploitation agricole sagement conduite. Là où le fourrage manque, on ne peut espérer au succès dans l'exploitation d'une ferme, car par là le cultivateur est obligé de mal nourrir son bétail, ou ce qui est mieux encore d'en diminuer le nombre. Ce ce dernier moyen ne suffit pas encore, car en diminuant son troupeau de bétail, il réduit par conséquent la production de ses engrais, et sans engrais il ne peut avoir de bonnes récoltes.

Quand le fourrage manque sur une ferme, toutes les industries de la ferme qui reposent sur une bonne alimentation du bétail languissent: le lait n'est pas en aussi grande quantité, et de là moins de beurre et de fromage; la viande, la laine, tout laisse à désirer, tout diminue, et l'on voit de suite diminuer avec inquiétude les sources de revenus d'une ferme sans pouvoir y apporter remède. C'est alors qu'on songe à vendre sa terre pour trouver un moyen de vivre ailleurs. C'est à y réfléchir quand il en est encore temps.

*Rien ne vient de rien.*—C'est ce qu'a dit avec raison un poète, et cet axiome a son application en agriculture. Il ne faut donc pas perdre de vue ces paroles si vraies: "qu'un champ est comme une armoire: on n'en peut retirer ce qui n'y a pas été mis."

*Poids du cochon vivant.*—D'après des expériences faites sur des cochons gras, chaque fois vingt livres (poids vivant), produit, lorsqu'on les a tués, douze à quatorze livres net. Si les cochons n'excèdent pas le poids de 160 livres, le poids net sera de douze livres; s'ils sont plus grands, le terme moyen sera de quatorze livres. Le cultivateur, en pesant ses cochons, peut s'assurer de leur poids après leur mort, au moyen de cette indication.

*Moyen de conserver l'appétit des cochons, lorsqu'on les engraisse.*—Pour conserver l'appétit des cochons, il suffit de leur donner, une fois par jour, deux poignées d'avoine sèche, dont on prépare toujours une provision pour quelques jours. A cet effet, on met l'avoine par couche dans un pot, on y répand du sel, et on arrose le tout dans un pot d'eau; mais il ne faut pas remplir ostensiblement le pot, parce que l'avoine se gonfle par l'humidité.

**RECETTES**

*Bière au citron.*

On sait combien est dangereux, pour les gens qui travaillent aux champs, l'usage de l'eau pure, pour peu qu'elle soit froide et qu'ils aient chaud. En plusieurs endroits on cherche à prévenir ce danger par quelque autre breuvage. Voici une recette qui permet d'avoir à sa disposition une bière économique et d'un bon goût:

Par chaque gallon d'eau froide que vous mettez dans un baril, ajoutez un citron tranché, un oeuillère à thé de gingembre moulu, une pinte de sirop et une demi-pinte de levain (yeast). Après 24 heures de repos, cette bière sera bonne à boire. Si vous la mettez en bouteille, ayez le soin d'attacher les bouchons au moyen d'un fil de fer. Les bouchons doivent être de bonne qualité. Cette bière est excellente au goût et très rafraichissante.

*Moyen de rendre l'eau de puits potable et propre aux usages domestiques.*

On sait que l'eau de la plupart des puits n'est pas potable, que les légumes y cuisent mal ou n'y cuisent pas du tout, ce qui est dû à la présence d'un sel calcaire appelé sulfate de chaux. Pour détruire cette propriété malfaisante de l'eau de puits, il suffit d'ajouter quarante-huit grains de potasse par seau d'eau. Après cette addition, qui a pour but de décomposer le sel calcaire, les légumes cuisent parfaitement dans cette eau, qui peut aussi servir au blanchiment du linge. Cette potasse, ajoutée à l'eau de puits, n'est pas malfaisante; elle rend l'eau plus légère et plus facile à digérer.

**A VENDRE**

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,  
16, Rue St Jacques, MONTREAL

**L. A. LANGLAIS, AVOCAT**, de Fraserville, P. Q., suit les Cours de Rimouski, de Kamouraska et de Montmagny. Il s'occupe de prêts d'argent hypothécaires et autres.

**A VENDRE**

Des terres situées au Lac Témiscouata et à St Honoré, devant être traversées par le chemin de fer de Woodstock, maintenant en voie de construction.

A vendre ou à louer: un bel emplacement avec maison, étables et une boulangerie. Le tout dans des places centrales de Fraserville.

S'adresser à

L. A. LANGLAIS, Avocat.

**ECREMEUSE DE LAVAL!**

INSTRUMENTS de Paterson & Frère: Charrues d'acier, Charrues à siège, Charrues à un cheval, Charrues à 2 et à 3 oreilles, Herses et Cultivateurs à dents à ressort, Faucheuses à un cheval et à 2 chevaux, Moissonneuses, Lieuses, Râteaux, Hache-paille, Moulins à mouture Raymond, etc.

INSTRUMENTS de la Compagnie Manufacturière Massey: Faucheuses Toronto, Râteaux, etc.

**INSTRUMENTS PLANET, Jr.**

Semoirs à graines de jardin, petits Cultivateurs à bras, Cultivateurs, Houes à cheval, etc. Les meilleurs instruments de ce genre.

**PETITS SEMOIRS A GRAINES DE RANDOLPH,**

Fonctionnant à l'aide de la main, expédiés par la Poste pour \$1.75.

Charrues à double versoir avec arrache-patates.

Charrues écossaises toute de fer, Charrues de Lamouroux, Charrues tourne-oreille pour côtes, Herses carrées montant on bois, Herses toutes de fer, Herses-grubblers de fer, Bouverseurs à roues pour 2 chevaux, Cultivateurs, Sardeurs et Renchaussers, Arrache-souches et pierres, Baratte & Malaxeur de Litch. Seaux à traire les vaches, Chargeurs de foin, Tomberaux à étendre le fumier, Machines à battre, Cribles vanneurs et séparateurs.

Machines à moudre de Vessot.

Ustensiles de buurrerie et engins à vapeur, sur commande, etc. Assortiment de pièces de réparations pour instruments ci-dessus nommés, pour ceux de la maison Beauchemin & Fils pour faucheuses, Buckey, etc. Dents de Faucheuses. Tor-douses.

Moulins à soie portatifs, Machine à battre à la vapeur, Matériel de fromagerie.

A vendre chez

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec.

28 mai 1885.