

L'homme qui n'a qu'une vache.

Un brave et honnête bourgeois, qui a souscrit à notre feuille plutôt par sympathie que par besoin de s'instruire, attendu qu'il ne s'occupe plus nullement d'agriculture, d'sait l'autre jour :

“ Je croyais faire un pur sacrifice en souscrivant à la *Gazette des Campagnes*, cependant l'application d'une recette que j'y ai lue pour faire donner du lait riche aux vaches, me vaut plus que mon abonnement durant dix ans ; je n'ai qu'une vache, mais je trouve que même l'homme qui n'a qu'une vache à soigner, trouvera son compte en souscrivant à un journal agricole. ”

Choses et autres

*Un livre de généalogie sur les chevaux canadiens.*—On sait qu'une commission a été chargée d'ouvrir un livre de généalogie pour les chevaux canadiens.

L'objet de cette mesure est de sauver du naufrage, si c'est possible, ce qui reste encore de notre cheval de race canadienne.

La commission fait un appel chaleureux à tous ceux qui portent un intérêt quelconque à l'élevage des chevaux, et les sollicite de lui aider à découvrir les sujets dont elle a besoin.

Si cette commission rencontre un peu de bonne volonté de la part du public, elle espère encore reconstituer et même améliorer notre petit cheval canadien.

\*\*\*

*Un trotteur célèbre.*—Le célèbre trotteur “ Factory Boy,” de M. Fred. A. Camirand, a gagné la bourse de 1000 piastres, le 26 juin dernier à Montréal en 2.24 1/2 minutes.

Le 2 de ce mois, le même cheval gagnait à Coaticook, la bourse de \$400 en 2.25.

Le 4 juillet, à Lancaster, N.-H., la bourse de \$500, en 2.25 1/2. Factory Boy doit trotter sous peu à Springfield, Mass.

Voilà un cheval qui est en train de conquérir la célébrité.

\*\*\*

*Nouvel emploi des pommes de terre.*—La pomme de terre a déjà servi à bien des usages ; non seulement on la mange, on en fait de la féoule, on la distille pour en faire de l'eau de vie, on la dureit pour faire de l'ivoire, etc., etc., mais encore on s'en sert pour remplacer le savon dans le lavage des étoffes. Le directeur d'une grande buanderie parisienne a mis de côté le savon, la soude et les poudres à nettoyer, et ne se sert que d'eau et de pommes de terre bouillies ; il paraît que cela réussit parfaitement et que, sans l'aide d'aucun alcali, le coton et la laine sont admirablement blanchis dans son établissement. Certes, Parmentier ne se doutait guère, quand il l'a introduit en Europe le tubercule américain qu'il destinait à l'estomac des gourmets, que son fameux légume servirait en fin de compte à laver les nappes et les serviettes après avoir paru dans le repas.

\*\*\*

*Récolte.*—Dans nos cantons la récolte des foins est commencée depuis quelques jours. Nos campagnes sont loin d'avoir mauvaise mine et nous pouvons compter sur des récoltes dépassant la moyenne.

Rien de plus attrayant que la campagne à cette époque : c'est la vraie nature, le saint travail, l'air pur du ciel, la bonne musique du vent et des bois, c'est la vie.

\*\*\*

*La récolte en Europe.*—On a de sérieuses appréhensions sur le sort de la récolte de grain en Angleterre. Il a fait des pluies froides incessantes depuis le commencement de juin, à tel point que des districts entiers sont transformés en de vastes étangs, et tout porte à croire que cet état de choses va se prolonger.

On était déjà certain, depuis longtemps, dit un correspondant de Londres, que la récolte anglaise de blé serait des plus mauvaises que nous ayons eues, mais, ces jours derniers, nous avons appris que le même temps a sévi sur tout le continent nord des Alpes durant le même espace de temps. Dans tout le nord de l'Allemagne, le grain est perdu, des champs entiers ayant été détruits avant la maturité.

On n'a pas encore d'évaluation officielle des dommages soufferts, mais on sait que la récolte aux Indes sera de 200,000 tonnes moindre que la récolte, déjà pauvre de l'année dernière. La Russie qui entretenait d'abord l'espoir d'une heureuse moisson, voit ses espérances faiblir.

Dans ces conditions, la perspective en Europe n'est pas rassurante.

Il y a quelques jours le blé se vendait une piastre de plus que l'an dernier par mesure de huit boisseaux. Depuis il y a encore eu une hausse de 30 cents, ce qui donne le prix le plus élevé depuis 1864, et, ceci avant que le rapport officiel des dommages à la récolte ne soit publié.

Pendant que ces mauvaises nouvelles nous arrivent d'Europe, de toutes les parties du Canada on annonce que les apparences de la récolte sont remarquablement bonnes.

\*\*\*

*Dominion Illustrated.*—Le dernier numéro du *Dominion Illustrated* est vraiment remarquable. Il contient des vues qui sont de vrai chef-d'œuvre. Nous constatons avec plaisir que cette belle revue fait de si rapides progrès et doit former une des plus utiles collections que l'on puisse désirer. Adresse : 73, rue St. Jacques, Montréal.

\*\*\*

—On n'a jamais développé autant d'activité que cette année dans les mines d'or de la Nouvelle-Ecosse. On semble entrer dans une nouvelle ère de prospérité. A Mount Uniacke, Waverly et Oldham, on a découvert de si filons d'or et d'indus et très riches. On a ouvert de nouvelles mines à Montague et à Rawlon ; et dans toute la partie de la province, les apparences sont splendides. Dans le comté de Quæbec, les affaires sont dans un état florissant.

\*\*\*

—Chez certains cultivateurs se rencontre souvent une tendance à trop entreprendre. Il semble qu'on aime à voir l'horizon s'étendre sur son terrain, comme un conquérant cherche à reculer jusqu'au fond des déserts les bornes de son empire. Le sage ne se laissera pas égarer par l'ambition qui se glisse ainsi jusque sous le toit de chaume, et il suivra à la lettre le vieux proverbe :

*Age quod agis.*  
Fais bien ce que tu fais.

RECETTES

Confitures de pêches

Pelez des pêches peu mûres, coupez-les par quartiers dans une bassine pleine d'eau bouillante, laissez-les deux ou trois heures. Retirez-les, laissez-les égoutter et jetez-les dans un sirop fait avec quantité de sucre égale à celle du fruit. Donnez quelques bouillons et mettez dans vos pots.

Crème au chocolat.

Râpez 1/2 de livre de chocolat que vous faites fondre sur le feu, dans une pinte de bon lait ou de crème ; ajoutez-y deux onces de sucre ; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart ; ajoutez-y deux onces de sucre ; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart ; ajoutez-y cinq jaunes d'œuf et un blanc battu en neige ; faites cuire comme ci-dessus et laissez refroidir.