

Un seul des membres aurait le soin de cet instrument et avec pouvoir d'en permettre l'usage qu'à des cultivateurs qui en connaissent bien le fonctionnement ; autrement le membre du cercle agricole, auquel on aura confié la garde des instruments ainsi achetés, n'en permettrait l'usage, à moins de fournir lui-même, aux frais du cultivateur, un homme apte à faire fonctionner tous les instruments aratoires coûteux achetés par les membres du cercle agricole, et sous leur propre responsabilité.

Cet usage des instruments aratoires perfectionnés est absolument utile à la petite culture comme à la grande culture ; mais le cultivateur n'ayant qu'une petite ferme ne pourrait facilement se les procurer que par le concours d'un cercle agricole. Comme le grand propriétaire il pourrait alors épargner, par leur usage, l'emploi de la main-d'œuvre, et lutter aussi avantageusement pour la production des céréales et autres produits de la ferme, en grande demande sur les marchés.

*Les engrais de commerce.*—Le cultivateur doit bien prendre en considération que l'usage seul des engrais de commerce ou artificiels ne saurait avoir l'effet d'enrichir une terre. L'amélioration d'une terre peut se faire avec grand avantage par l'usage des engrais verts enfouis dans le sol, et par l'emploi des fumiers d'étable et de la basse-cour.

Contribuer à augmenter la fertilité d'une terre, en obtenir le plus grand rendement possible, sans pour cela avoir à acheter de nouveaux lopins de terre pour en agrandir la superficie, c'est l'indice d'une bonne culture ; car pour cela le cultivateur n'est pas obligé de recourir à l'emprunt, ou d'employer son capital en argent à l'achat de terrains auxquels il ne pourrait donner tous les soins de culture. Par ce seul fait, la culture en général de sa terre, pourrait en souffrir.

*La culture d'un jardin potager ou d'un verger.*—Le cultivateur qui a l'intention d'établir un jardin potager ou un verger, ou les deux ensemble dans le voisinage de sa maison et de ses bâtiments, devrait les diviser en planches, et éloigner les arbustes et arbres fruitiers, de manière à ce que dans les travaux d'entretien de chaque année, il puisse utiliser sans embarras les instruments aratoires mus par des chevaux ; par ce moyen, il épargnerait la main-d'œuvre, et les différents travaux que nécessitent la culture du jardin potager et l'entretien du verger seraient plus promptement exécutés.

*L'industrie des abeilles.*—Si la culture des fruits est une source de grands profits pour le cultivateur, si elle est conduite avec discernement et la plus grande attention, l'industrie des abeilles n'est pas moins lucrative, comparative-ment à la petite portion de terrain qu'elles occupent sur une ferme, le bas prix de l'achat de quelques ruches, et les soins qu'elles exigent. Après s'être procuré quelques ruches d'abeilles, le cultivateur peut obtenir, pendant l'essaimage des abeilles, deux ou trois essaims.

L'industrie des abeilles n'exige aucun capital. Leur fabrication de miel peut être formée en ruches de paille ou de bois d'une bien faible valeur. Le laboratoire où les abeilles prennent les substances nécessaires à la fabrication du miel est vaste, puisque d'aussi loin qu'elles peuvent les parcourir, au profit de leurs ruches, les abeilles ont à leur disposition de vastes champs, les prairies, les bois, les jardins et les vergers, où elles butinent tout à leur aise sans que par cela les abeilles soient une source d'embarras, pourvu qu'on essaie pas à les effrayer, car alors elles se mettent en état de défense.

Pour tout salaire à l'égard du miel et de la cire qu'elles fournissent en assez grande abondance, suivant le plus ou moins de fleurs sur lesquelles elles peuvent butiner, en plantes fourragères, tels que le trèfle alsique, le mélilot, que le cultivateur, éleveur d'abeilles, pourrait cultiver en plus grande abondance, les abeilles ne demandent que le concours intelligent du cultivateur qui, avant de se livrer à cette industrie, doit étudier les habitudes des abeilles, en ne se procurant que quelques ruches pour commencer.

Cette étude préalable des abeilles ne demande pas un long apprentissage ; quelques connaissances, bien vite apprises, sur le genre de vie des abeilles, sur les moyens de les tenir en prospérité et d'en multiplier l'espèce : voilà ce qu'il faut connaître.

Nul insecte ne saurait être comparé aux abeilles si industrielles et si utiles, et aucun ne saurait mériter à un aussi haut degré l'attention des cultivateurs.

On peut se faire une idée de l'importance de cette industrie aux États-Unis, si l'on calcule que l'année dernière le rendement en miel a été de \$15,000,000, à part \$1,500,000 réalisés par la vente de la cire.

Le soin à donner aux abeilles doit être constant ; les précautions à prendre lors de l'essaimage des abeilles ne sont pas difficiles, mais elles sont impérieuses, afin d'éviter que les essaims ne prennent d'autres directions que vers les ruches qui auront été préparées d'avance pour les recevoir.

—*Pour les écroulements de la gorge, les rhumes subits et la diphtérie, aucun remède d'une aussi grande puissance de guérison que le Pain Killer n'a jamais été découvert. Comme liniment il n'a pas d'égal pour guérir le rhumatisme, la névralgie, les brûlures, les meurtrissures, et blessures de toute description. C'est le meilleur remède en même temps que celui qui est à meilleur marché qui ait jamais été offert au public. Seulement 25 cents pour une grande bouteille de 2 onces.*

## RÉCETTES

### Fromage de pommes de terre.

Lorsqu'on goûte de ce fromage une première fois, il est difficile de décider de quoi il est composé. Il se conserve bien, et c'est ce qui le fait préférer à d'autres fromages.

Voici la manière de le faire : Prenez une quantité suffisante de pommes de terre, faites-les bouillir, et, après les avoir pelées, périssez-les avec les mains jusqu'à ce qu'elles soient en pâte. Ajoutez ensuite du fromage blanc, c'est-à-dire la matière dont on le fait, en égale quantité à celle des pommes de terre, ou même moins. Il suffit que le tout mêlé ensemble ait une certaine consistance. Vous l'assaisonnez de sel et de quelques clous de girofle mêlé. Ce mélange étant bien converti, laissez-le un jour sans y toucher pour lui donner le temps de fermenter un peu. Formez en ensuite de petits fromages. Ils deviennent meilleurs en les gardant plus longtemps.

### Moyen de rendre la toile imperméable

Pour rendre la toile imperméable, il suffit de lui faire subir une immersion de quatre heures dans une quantité d'eau saturée de une once d'acide sulfurique par dix pintes. Après avoir fait sécher il faut la plonger dans une eau saturée d'acétate de plomb, dans la proportion d'une demi once par pinte. Il faut laisser la toile dans le liquide pendant 12 heures ; après quoi il faut faire sécher, et l'opération est faite.