

L'exposition agricole et industrielle de la société d'agriculture du comté de Richmond aura lieu à Richmond le 22 septembre.

L'exposition horticole et des producteurs de fruits du comté de Missiquoi, aura lieu à Dunham les 15 et 16 septembre.

Société d'agriculture No. 2 du comté de Compton.—L'exposition agricole et de manufacture domestique de cette société d'agriculture aura lieu à Scotstown mercredi, le 21 septembre courant.

Parmi les directeurs de cette société on y remarque deux canadiens-français: MM. Ernest Legendre et P. Ls Napoléon Prévost; ce dernier est résident de La Patrie et fils de M. N. Prévost du département de l'Instruction Publique à Québec. C'est assez dire que les canadiens-français prennent place dans des sociétés qui autrefois ne comptaient que des anglais, et aujourd'hui ils y exercent une grande influence.

Scotstown où se tiendra l'exposition, est un joli village où il y a une station du chemin de fer de l'Intercontinental. On débarque là pour se rendre à La Patrie, distance de huit milles, qui est un joli village quoique ce soit une nouvelle paroisse.

Retraite de M. P. S. Gendron, comme protonotaire à Montréal.—Nous regrettons vivement que la maladie ait forcé M. Gendron de donner sa démission comme protonotaire à Montréal. M. Gendron fut élu, en 1867, député du comté de Bagot, qu'il représenta avec honneur jusqu'en 1875, époque où il fut appelé au poste de confiance dont il vient de se démettre.

Durant sa carrière parlementaire, il se rendit utile à la cause agricole et favorisa grandement l'œuvre de la colonisation dans son comté et notamment dans les Cantons de l'Est qui lui doivent d'avoir plusieurs paroisses canadiennes-françaises. Nous avons dans ce temps là, en M. Gendron, un puissant protecteur de la *Gazette des Campagnes*, qui pendant plusieurs années nous fournissait une liste assez considérable d'abonnés. Ce fut lui qui créa le mouvement qui vaut aujourd'hui onze paroisses nouvelles au diocèse de Sherbrooke.

"Le 16 juin 1873, dit le *Pionnier de Sherbrooke*, il assistait accompagné de quelques amis, à la célébration de la première messe dite à l'ombre de ces forêts séculaires par le Rév. M. J. B. Chartier, alors curé de Coaticook. A cet endroit s'éleva aujourd'hui, l'intéressante colonie de Chartierville, entourée elle-même de plusieurs autres paroisses qui font toutes l'orgueil du nom canadien. M. Gendron sut utiliser son influence pour doter ces cantons de routes nombreuses et commodes.

"Les braves pionniers qui habitent ces localités, ont conservé le souvenir de ces bienfaits, et chaque fois que M. Gendron les visite, il y est accueilli comme un père et un protecteur."

Cercle agricole de Stoke-Centre.—Les membres de ce cercle agricole ont organisé un magnifique concours pour le plus beau bétail, le plus beau grain, plus belles prairies, jardin, verger, meilleur défrichement, industries domestiques, etc. M. Norbert Bourque de Sherbrooke et Joseph Allard d'Ascot, agissaient comme juges du concours. M. Arthur Lafrance, fils de M. Pierre Lafrance caissier de la Banque Nationale à Québec, a obtenu le premier prix pour l'orge et le deuxième prix pour le bétail et le foin; il a de plus obtenu une mention honorable pour la quantité et la qualité de beurre. Nos félicitations à M. Arthur Lafrance, l'un des abonnés à la *Gazette des Campagnes*.

Musique exécutée par les corps de musique au "Festival musical de St-Hyacinthe.—Nous venons de recevoir l'un de ces morceaux de musique, intitulé "Le refrain des Vosgiens," marche par M. E. Mulot, qui a eu un si éclatant succès lors du festival musical à St-Hyacinthe l'été dernier, et qui est hautement apprécié par les amateurs de musique. Ce superbe morceau de musique est en grande vogue dans les salons. Nous remercions MM. Hardy et Violette, éditeurs de musique, 13 rue Gosford à Montréal, pour l'envoi d'un exemplaire. Le prix est de 40 cts. On peut se le procurer en s'adressant à ces messieurs qui en sont les éditeurs.

Succès étonnant

C'est le devoir de toute personne, qui s'est servi du *Boschee's German Syrup*, de faire connaître à ses amis ses qualités précieuses pour guérir la constipation, mauvais rhumes, enrouements, asthme Pneumonie, en un mot tous les maux de gorge,

etc. Personne ne l'emploiera sans en ressentir les bons effets. Trois doses guériront n'importe quel cas, et nous considérons que c'est un devoir pour les pharmaciens de la recommander aux pauvres consommateurs, d'en essayer une bouteille. 80,000 doz, ont été vendues l'année dernière et personne s'en est plaint. Une médecine telle que le *German Syrup* ne peut pas être trop connue; demandez à vos pharmaciens ce qu'ils en pensent. Bouteilles pour l'essayer 10 cts. Bouteilles ordinaires 75 cts. Vendu par tous les pharmaciens aux Etats-Unis et au Canada.

RECETTES

Blanchissage des dentelles de fil, de soie et gazes de soie.

Pour ce blanchissage on emploie la vapeur du soufre, mais auparavant, on fait tremper les dentelles, etc. pendant quelque temps dans une eau de savon légère, chauffée au bain-marie. On les rince ensuite avec soin dans de l'eau de fontaine ou de puits qui n'enlèverait qu'imparfaitement le savon. On les place ensuite entre deux linges mouillés, et on les soumet à la vapeur du soufre dans un appareil nommé *souffroir* composé d'une caisse d'environ trois pieds de hauteur sur environ vingt à vingt-quatre pouces de largeur. On colle en dedans de cette caisse plusieurs feuilles de papier, afin d'en reconvrir tous les joints. A douze pouces au-dessous du bord on enfonce plusieurs chevilles en bois (non en métal), auxquelles on fixe un filet sur lequel on étend une étoffe de laine blanche d'un tissu peu serré. C'est sur cette étoffe qu'on étend à plat la dentelle de soie ou de coton, la gaze, les bas de soie et enfin tous les tissus de soie à blanchir.

Au bas du souffroir on pose un vase de terre dans lequel on met des centres chaudes sur lesquelles on répand du soufre en poudre.

Il est prudent de placer à quelques pouces au-dessus du vase un verre à vitre qu'on tient élevé au moyen de deux briques, et cela afin d'empêcher la flamme du soufre de s'élever trop haut et d'atteindre le filet.

Dès que le soufre est allumé on ferme hermétiquement le dessus du souffroir et l'on colle une bande de papier sur le joint que le couvercle forme avec le corps de la boîte; il est essentiel que le gaz sulfuroux ne se répande pas au dehors, car il irrite violemment les bronches de ceux qui le respirent.

La vapeur du soufre a la propriété de donner de la raideur aux bas de soie, mais on leur rend de la souplesse en les passant au sortir du souffroir dans un bain contenant un peu plus d'une once de crème de tartre par dix pintes d'eau.

Remarquons que les dentelles de soie ou de fil, les gazes, etc. doivent être séchées avant de les mettre dans le souffroir.

Le souffroir que nous venons de décrire peut être remplacé par un tonneau défoncé, revêtu de papier collé en dedans et muni d'un couvercle fermant exactement.

Conservation des choux.

On peut conserver les choux en enterrant leurs racines sous le sable dans un cellier; mais il est une autre méthode moins connue que nous rapportons ici.

Les choux doivent être coupés dès que leur tige est parvenue à deux ou trois pouces de hauteur hors de terre. On creuse la moelle de cette tige à la profondeur d'un pouce environ, on prenant garde d'en broyer ou d'en couper l'écorce, et on suspend les choux à distances égales par la portion de la tige qui y reste, avec des cordes qu'on attache au plafond d'une chambre. Par ce moyen, la partie creusée se trouvant en dessus, on la remplit d'eau tous les matins; cela suffit pour entretenir la fraîcheur des choux pendant plusieurs mois.

Le même procédé s'emploie à bord des vaisseaux, et y procure l'avantage de manger des choux frais pendant les traversées.

Autre procédé. Voici le moyen qu'on trouve dans les mémoires de la Société d'agriculture de New-York: Après avoir récolté les choux, on enlève les feuilles vertes ainsi que la partie de la tige qui excède la pomme. On dépose ces choux pommés, ainsi préparés, dans des tonneaux bien secs et défoncés par un bout. On remet le fond lorsque le tonneau est rempli.