

enquête et des analyses qui ont tourné au plus grand avantage des producteurs canadiens. Sur cent douze échantillons analysés, pas un seul n'a été trouvé falsifié.

*Quelques vérités à l'égard des chevaux.*—Voulez-vous que les chevaux ne contractent pas l'habitude de sauter les clôtures, faisons en sorte qu'elles soient toujours tenues en bon ordre.

Des conducteurs craintifs rendent les chevaux également craintifs.

De trop fortes charges rendent les chevaux lourds.

Des chevaux traités avec douceur les rend dociles et doux.

Si l'on maltraite les chevaux lorsqu'ils sont au pâturage, nous en ferons des chevaux sauvages, difficiles à aborder.

Un conducteur lent et insouciant rend le cheval paresseux.

Un bon passage donne la santé aux chevaux et rend le poil luisant.

Atteler habituellement les chevaux à de lourdes charges les rend poussifs.

Si l'on veut qu'un cheval ait longue vie, il faut lui donner ses repas et le faire travailler à des heures régulières.

Traiter durement un cheval le rend timide.

La santé des chevaux repose plus dans les bons soins qu'on lui donne que par des médicaments qui lui sont donnés sans discernement, c'est-à-dire à la moindre apparence de maladie.

Une nourriture irrégulière tient constamment les chevaux en état de maigreur, quelque soit la quantité qu'on leur donne.

### RECETTES

*Confitures et sauces aux tomates; moyen de conserver les tomates.*

Nous empruntons à la "Chronique scientifique" de *La Presse* les moyens suivants d'utiliser et de conserver les tomates :

*Catsup aux tomates rouges.*—On prend un demi-minot de tomates bien mûres; on les brise et on les cuit à petit feu, puis on passe au travers d'un tamis. On ajoute une pinte de bon vinaigre, trois roquilles de sel, une once de clous de girofle moulus, deux de têtes de clous, une de poivre blanc et une demie de poivre rouge. Alors on fait bouillir pendant trois heures et on met en bouteilles.

*Catsup ou tomates vertes.*—Un quart de minot de tomates vertes; six oignons, six piments verts, une bollée de sel. Laisser passer la nuit.—Couvrir de vinaigre, bouillir une heure et mettre en jarre.—Dans le chandron, mettre une livre de cassonade brune, une cuiller à soupe de cannelle, une de tête de clous, autant de clous de girofle et de poivre blanc; un quart de bollée de montarde, un demiard de raifort râgé et de vinaigre; bouillir et jeter sur les tomates dans la jarre.

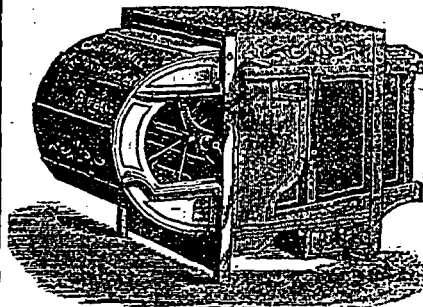
*Préserves aux tomates.*—Tomates mûres, 13 livres. On verse dessus un gallon de belle mélasse chauffée et on laisse ainsi douze heures au repos. Alors on cuit, on enlève les tomates et on continue à cuire la mélasse jusqu'à ce que le sirop soit bien épais; on le verse sur les tomates et on met en jarre. On aromatise avec du gingembre ou des écorces de citron. Si, au lieu de mélasse, on emploie du sucre, on doit mettre livre pour livre.

*Tomates conservées.*—Les fruits bien mûres sont mis dans des jarres sans les presser et de manière qu'ils baignent complètement dans de la saumure dans laquelle on les maintient au moyen d'une petite soucoupe qui entre dans les jarres. On recouvre celles-ci avec des plaques de liège.

### Vin de prunes.

Prenez des prunes de Damas bien mûres, la quantité que vous voudrez; mettez-les dans une bassine, sur un feu suffisant pour les faire crever et en faire exuder le suc; versez dans des terrines et laissez refroidir; mettez de nouveau sur le feu, et agissez de la même manière; vous réitérerez cette manipulation trois fois, afin d'obtenir un suc plus sucré et plus concentré. Passez alors le suc, mettez le marc à la presse, réunissez les liqueurs et sur chaque pinte de ce suc, ajoutez quatre onces de sucre. Portez ce mélange dans un lieu dont la température soit de quinze à dix-huit degrés Réaumur; faites fermenter le temps suffisant, après quoi, laissez reposer, tirez à clair et mettez en bouteilles.

## Machine à Couper.



Rien de plus utile pour un cultivateur que les instruments aratoires comme les moissonneuses, charrues, batteuses, machine à couper la paille et les racines qu'on se procure à très bas prix chez

R. J. LATIMER,

92, rue McGill, Montréal.

401, rue St Valier, St Sauveur, Québec.

4 Octobre 1888.—4

## DE QUEBEC AUX ANTILLES.

### NOTES DE VOYAGE

Par M. l'abbé MONTMINY.

Ce charmant ouvrage qui vient de paraître est en vente chez tous les libraires de Québec et au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, au prix modique de **30 CENTS**.

Comme le tirage de cette brochure est limité le public voudra bien se le procurer sous le plus court délai. Les deux cents pages de matières qu'elle renferme sont des plus attrayantes. Raconté dans un style sobre et facile, le voyage de M. Montminy ne saurait manquer d'intéresser toutes les personnes désireuses de s'instruire et de se renseigner sur une contrée aussi peu connue que les Antilles: son climat, ses habitudes, les mœurs et coutumes de ses habitants, la topographie et la description de chacune des îles, le danger de la navigation pour s'y rendre.

Le livre de M. l'abbé Montminy peut être mis entre les mains des étudiants des collèges, des académies et des écoles. Ils trouveront dans ses quelques pages tout ce qu'il faut pour rendre complètes leurs études géographiques sur ces lieux, que les rapports commerciaux et autres avec le Canada rendent de plus en plus intéressants.

J. A. LANGLAIS, Editeur.

23 août 1888.—10

## J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau: Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.—6 m.

## Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX, à

Ste Anne de la Pocatière.