

Importons encore quand nous voulons communiquer à nos races quelques qualités particulières n'ayant aucun rapport, ou n'ayant que des rapports très indirects avec la nourriture, avec le climat.

L'importation sera toujours nuisible, quand nous voudrions donner de la taille, du poids à nos races, à moins que dans ce cas on ne l'ait fait précéder d'une extension dans la culture des plantes fourragères, d'une augmentation dans les moyens d'affourager.

### Choses et autres.

**Commerce de volailles.**—MM. J. Clinton Collins Cie., de Montréal ont adressé la circulaire suivante à leurs clients. En suivant leurs suggestions ceux qui expédient des volailles sur nos marchés feront un gain d'au moins quarante par cent et en sus feront leurs ventes bien plus rapidement. Voici les conseils que donne MM. Clinton, Collins et Cie :

N'expédiez pas de volailles maigres, car que c'est une mauvaise spéculation.

Il faut priver les volailles de nourriture douze heures au moins avant de les tuer.

Il faut avoir le soin de bien les saigner afin de rendre la chair plus appétissante.

Il faut éviter de les échauder vu que cela gâte la couleur de la chair.

N'enlevez ni les ailes ni la queue.

Ne coupez ni les pattes ni la tête.

N'enlever pas les intestins lorsque les volailles n'auront pas été un temps suffisamment long sans manger. (Il ne faut pas suivre cette règle si vous les expédiez à un endroit éloigné, ou si vous n'avez pas l'intention de les vendre immédiatement.)

Lorsque vous expédiez des dindes ou des poulets, pliez les pattes sur l'estomac, placez la tête sous l'aile et attachez une corde autour du corps afin de maintenir la tête et les pattes dans la position indiquée ci-dessus.

Ayez soin d'emballer les volailles avec la plus grande propreté et placer une feuille de papier blanc (ne vous servez pas de journaux) au fond de la boîte et entre chaque rangée de volailles.

Ne placez pas les plus belles volailles sur le dessus, mais placez des échantillons qui pourront faire juger de la qualité du contenu de la boîte : cela vous épargnera le trouble de vider la boîte sans nécessité. Si la boîte est grande, prenez des mesures pour que la chair des volailles ne soit pas meurtrie, en clouant des planches en dedans. Indiquez sur les côtés de la boîte le nombre des volailles qu'elle contient, et non pas sur le couvercle.

Il est probable que les volailles qui seront emballées comme nous venons de l'indiquer se vendront aux prix suivants cet automne : Les dindes 8 à 10 cts. la livre ; les oies 6 à 8 cts. la livre ; les poulets 6 à 8 cts. la livre ; canards 7 à 9 cts. la livre.

**Le blé sur nos marchés.**—L'Angleterre consomme chaque année 200 millions de boisseaux de blé. Cette année on y a récolté environ 800,000 boisseaux. Il lui faudra donc en importer 120,000,000, et ce chiffre promet d'aller toujours en augmentant. C'est l'Amérique qui est appelée à combler ce déficit. Le marché est vaste, et c'est aux cultivateurs de ce côté-ci à en profiter.

— Quarante-deux chevaux de Normandie, arrivés le 25 novembre dernier à New-York par le steamer "Denmark," sont partis le lendemain pour l'Illinois. Ces animaux, dont le prix varie de \$600 à \$1,000, sont destinés à améliorer la race chevaline dans les Etats de l'Ouest.

— Le Canadien annonce que depuis quelques jours il est passé à Lévis au-delà de mille animaux achetés dans différentes paroisses des comtés de Beauce et de Dorchester.

### Maximes—Agriculture et morale.

\* En fait d'agriculture allez toujours au plus pressé.  
\* Semez peu et semez bien, vous aurez beaucoup ; semez beaucoup et mal, et vous aurez peu.

\* Quelque soit votre état, votre profession, votre conduite sociale, soyez toujours occupé, car l'oisiveté est la mère de tous les désordres, de toutes les bassesses et de toutes les infamies.

Les désœuvrés sont la plaie du monde. Le paresseux est l'ennemi de lui-même et son propre bourreau.

\* Enrichir sa terre, c'est s'enrichir ; appauvrir sa terre, c'est s'appauvrir.

\* Le vrai bonheur est le contentement du cœur. Le vrai contentement du cœur se trouve de l'accomplissement fidèle de tous ses devoirs.

\* La prière, la sobriété, l'amour du travail, la vigilance sur soi-même, nous conduiront infailliblement à l'accomplissement de tous nos devoirs.

\* La terre est une bonne mère qui nous rend au centuple ce qu'on lui donne.

\* Le travail est une des meilleures pénitences que l'on peut faire sur la terre.

\* La sobriété est la médecine de l'âme et du corps.

JULES ST-PIERRE.

## RECETTES

### Combustion de l'huile dans les lampes.

Les lampes à l'huile de charbon occasionnent une dépense assez forte qu'il serait important de réduire si c'était possible. Voici un moyen indiqué dans la *Revue d'économie rurale*, dont on peut facilement faire l'essai :

"On fait une dissolution saturée de sel de cuisine que l'on filtre afin d'être assuré que le sel a été dissous ; on y plonge égales l'huile et la solution de sel, on agite le tout pendant quelque temps, on laisse en repos jusqu'à ce que toute l'huile soit revenue à la surface du mélange et on la recueille après l'avoir décantée.

"La mèche ainsi préparée produit une flamme très-brillante sans aucune fumée. Dans cet état l'huile dure plus longtemps qu'à l'ordinaire.

### Manière de rétablir le lustre quand il a été enlevé des étoffes par le lavage.

Le lavage enlève le lustre, et laisse une place terne et désagréable à voir. On rend le lustre à l'étoffe, en passant dans l'endroit lavé, et dans le sens des poils de l'étoffe, une brosse humectée d'une eau dans laquelle on a fait fondre un peu de gomme arabique. On applique ensuite sur cet endroit un morceau de papier, et par-dessus un morceau de drap et une planche lisse, que l'on charge de poids considérables, sous lesquels on laisse sécher l'étoffe.

### L'extinction des feux de cheminée à la campagne

On sait que les feux de cheminée sont parfois la cause de très-graves dangers pour les habitations rurales, parce que les flammèches de suie emportées par le vent allument aisément des incendies.

Voici un moyen prompt et facile d'éteindre très-promptement un feu de cheminée, inventé par M. Quequet, de Paris :

On place du sulfure de carbone dans trois assiettes au bas duâtre, on y met le feu. La vapeur du sulfure de carbone dégage un gaz intense qui, en se dilatant dans la cheminée, éteint immédiatement le feu attaché à la suie.

Les pompiers de Paris emploient ce procédé depuis plus d'un an pour éteindre les feux de cheminée. Ils réussissent immédiatement et ne sont plus obligés de monter sur les toits, de fermer la cheminée avec un drap mouillé, opérations lentes, laborieuses, et qui n'étaient pas toujours exemptes de danger.

— La Maison de Campagne.

## Compagnie d'Assurance Mutuelle contre le feu des comtés de Rimouski, Temiscouata et Kamouraska.

Avis Public est par les présentes donné à tous les membres de cette compagnie que par une résolution en date du 1er décembre courant, il a été imposé une taxe ou répartition de 20