

duits d'Ontario et de l'Ouest Canadien.

Mais quand à ceux de la province de Québec, il semblerait que personne n'en a cure. Nous espérons cependant que le parti libéral qui est aujourd'hui à la tête du pouvoir saura se souvenir à l'occasion que s'il tient les rênes du gouvernement c'est à la province de Québec qu'il le doit.

Les électeurs—le gouvernement actuel qui a passé 18 ans dans les froides régions de l'opposition—pour nous servir du cliché habituel doit le savoir mieux que qui que ce soit—sont une race particulière qui appelle au pouvoir ou les en chasse, à volonté, les hommes qui travaillent pour ou contre leurs intérêts à eux, électeurs.

Si le gouvernement conservateur s'est maintenu si longtemps au pouvoir, c'est qu'il a eu le talent de persuader à ceux qui votaient que lui seul était capable de leur donner prospérité et richesse.

Nos gouvernants actuels doivent faire mieux que de promettre, ils sont obligés à prévoir et à pourvoir aux mesures nécessaires pour assurer l'écoulement de certains produits qui font la richesse des contrées tout entières, sinon ils en pourraient payer la façon au prochain verdict qu'auraient à rendre les électeurs de ces contrées.

Nos cultivateurs ont pris la mauvaise habitude de cultiver du foin pour l'exportation, plutôt que de consacrer leurs terres et leur travail à la culture de produits d'un écoulement plus facile sur notre marché même. Il faut accepter cette situation et faciliter aux producteurs l'écoulement de la marchandise. Depuis le tarif Dingley qui a porté à \$4 par tonnes le droit d'entrée à payer aux Etats-Unis sur le foin, il ne peut plus s'en exporter dans le pays voisin, tandis qu'autrefois avec un tarif de \$2 à la tonne, presque tout le surplus de la production prenait le chemin des Etats. Il nous semble qu'il serait facile au gouvernement canadien d'obtenir que la population si intéressante de la campagne puisse tirer de nouveau un profit de cette culture, en faisant ramener à \$2 par tonne les droits perçus par la douane américaine.

Cette question devra faire l'objet d'une étude par la commission internationale de Québec, car il ne manque pas dans notre tarif d'articles sur lesquels une compensation pourrait être accordée aux Américains.

LA VALEUR DE PARIS

Ce que vaut Paris.

Veut-on savoir, approximativement cela va sans dire, la valeur commerciale de Paris ? Un fonctionnaire de la préfecture de la Seine est arrivé à dresser, d'après les meilleurs documents, la statistique suivante :

Sans compter le domaine de l'Etat, c'est-à-dire les palais nationaux, les ministères, les casernes, etc., ni les immeubles départementaux, Palais de Justice, Tribunal de commerce, Préfecture de police, etc., ni les immeubles de l'Assistance publique, Paris vaut environ 16 milliards.

Les 82,800 propriétés parisiennes sont estimées 10,395 millions ; le terrain occupé par la voie publique vaut plus de trois milliards ; le "domaine permanent municipal," composé de l'Hôtel de Ville, des mairies, églises, parcs et squares, canaux, etc., vaut 1,150 millions ; le domaine temporaire, 60 millions ; le domaine mobilier, 430 millions ; de plus, la canalisation et les usines de la Compagnie du gaz, dont la Ville touchera la moitié de la valeur en 1906, sont estimées 153 millions et les voies ferrées et les gares de Paris 250 millions.

Inutile de dire qu'il est impossible d'évaluer les trésors des musées, des bibliothèques, des conservatoires, etc., etc.

ELEVAGE ET ENGRAISSEMENT DES OIES

— La manière d'engraisser les oies destinées à produire les foies avec lesquels on fabrique les excellents pâtés si appréciés des gourmets, n'est pas connue de tous les éleveurs ; c'est surtout dans la région du sud-ouest de la France que cette industrie est prospère. Nous allons, sur la demande de plusieurs de nos abonnés, donner quelques conseils relatifs à l'élevage des oies de Toulouse.

Les jeunes oisons s'élèvent avec facilité si on a soin de ne pas les exposer à l'humidité ou à un trop grand soleil, ils meurent s'ils sont mouillés tant qu'ils n'ont pas leurs plumes, il vaut donc mieux les tenir enfermés si le temps n'est pas beau. Ce n'est qu'à l'âge d'un mois et demi à deux mois qu'on peut les laisser se baigner entièrement, auparavant il est bon de ne mettre à leur portée quand on leur donne à manger, qu'une augette où ils ne puissent plonger que la tête.

La nourriture des oisons consiste

en des pâtées de farine de maïs, mélangées d'herbes hachées très menues, telles que chichorée sauvage, choux, salade, etc., quelques personnes emploient aussi des orties. On doit leur donner ces pâtées à heures fixes, quatre à cinq fois par jour et les remettre dès qu'ils ont mangé dans leur éleveuse ou avec leur mère. Les oisons se passent facilement de mère, l'élevage est même beaucoup facilité dans ces conditions. Aux environs de Toulouse, on se servait beaucoup autrefois de baquets en bois, appelés *comportes*, utilisés pour presser le raisin à l'époque des vendanges, on y mettait les oisons aussitôt après l'éclosion ; ces *comportes* étaient placés près du feu, à l'abri des courants d'air. Ce mode un peu primitif peut être avantageusement remplacé par l'emploi des éleveuses artificielles, qui rendent maintenant de si grands services.

Les oisons perdent leurs plumes vers l'âge de trois à quatre mois, à ce moment on leur enlève les fortes plumes, pour ne laisser que le duvet et les plumes des cuisses.

On peut laisser les jeunes oies pâturer en été, mais dès qu'elles ne trouvent plus à glaner dans les champs, on les enferme douze par douze dans des loges étroites et assez basses pour qu'elles ne puissent se tenir debout, ni faire beaucoup de mouvements ; on les entretient proprement en renouvelant souvent leur litière. On met dans leur auge autant de maïs cuit qu'elles en peuvent consommer, et dans une écuelle de l'eau en abondance. Dans les premiers jours de leur captivité, les oies mangent beaucoup mais leur appétit diminue au bout de trois semaines et dès lors, elles commencent à le perdre tout à fait, c'est le moment de les gorger. Pour cet effet on introduit du grain dans le jabot de l'animal à l'aide d'un entonnoir en fer blanc dont le tuyau est long de quinze centimètres et de deux centimètres de diamètre dans toute sa longueur, et le bout coupé en bec de flûte et arrondi par un petit rebord soudé, qui prévient toute écorchure dans le cou de l'oiseau. La ménagère accroupie sur ses genoux, enfonce l'entonnoir dans le cou de l'oie, qu'elle tient d'une main, de l'autre elle prend du maïs en grains qu'on tient à sa portée, le laisse tomber doucement dans l'entonnoir et l'enfonce avec une baguette ; de temps en temps elle y verse aussi de l'eau fraîche, si le maïs n'a pas été détrempe préalablement, ordinairement on commence à gaver avec du maïs sec, et on finit avec