

BAPTISTE—Avec ce système, vos veaux amaigrissent-ils quand ils sont serrés ?

PAUL—Comme ils sont par avance accoutumés à l'herbe et au foin, ils demeurent à peu près dans le même état.

BAPTISTE—Je rends les armes.

NICOLAS—Y'a longtemps que je les ai rendues.

PAUL—Grand bien te fasse, voisin !

BAPTISTE—Et encore plus à ses veaux. Maintenant, Paul, dis-nous donc un mot des soins à prendre pour engraisser les veaux.

NICOLAS—V'la qui me r'garde pas, j'avons assez d'misère à l'élever maigres.

PAUL—Plus de courage, et si tu es docile, cet automne tes veaux seront les plus remarquables du canton.

NICOLAS—Dam ! si l'sorcier s'en mêle et r'mue ma vieille, car sans ça j'érè que j'casserons encore not pipe, c'te foi écrite.

PAUL—Ecoutez bien, mes bons amis, je vais vous dire brièvement ce que je fais : Je crois qu'un veau destiné à la boucherie ne doit pas plus être laissé près de la mère qu'un autre. On le fait boire comme dans le premier cas, mais plus souvent, c'est-à-dire quatre à cinq fois par jour. On doit lui faire prendre tous les jours des boulettes de pâte levée ou non levée, on les remplace quelquefois par des œufs qu'on peut faire prendre avec la coquille que l'on casse légèrement, sans la rompre entièrement ; ou bien vous le cassez dans du lait, vous brassez le tout ensemble, et voilà un mets exquis pour le veau. Voici encore un aliment très substantiel : Mêlez au lait une certaine quantité de pain de lin, c'est-à-dire du résidu de la graine après que l'huile en a été extraite. Vous pouvez user avantageusement de l'eau de lin. Dans un pot de lait vous mettez seulement une chopine de cette eau ; et ainsi avec le quart d'un demi minot de graines vous pouvez engraisser parfaitement un veau. On ferait aussi sagement de les saigner légèrement une fois par mois. Ne vendez pas un veau engraisé avant cinq à six semaines, plus longtemps ferait encore mieux votre profit. Je m'en tiens à ces quelques mots, en vous priant d'excuser ma franchise.

BAPTISTE et NICOLAS—Merci, merci ; nous espérons profiter de vos connaissances, quand nos veaux regimberont.

Quant à nous, nous adoptons la méthode de Paul ; nous la conseillons à nos lecteurs, et nous espérons qu'il voudra bien encore nous conseiller sur d'autres sujets.

Nous aurions pu entrer dans de plus grands détails, mais voulant éviter d'être trop long, nous les avons omis à dessein, nous réservant de les donner à ceux qui nous les demanderont.

RECETTES AGRICOLES.

Sous ce titre nous donnerons, autant que possible, dans chaque numéro de la Gazette, de courts articles fournissant aux cultivateurs les moyens de les aider, soit dans la conservation de leurs récoltes, soit dans les soins à donner aux animaux de tra-

vail ou domestique, soit enfin dans la destruction de certains animaux nuisibles aux champs, aux étables et aux personnes elles-mêmes.

REMÈDE POUR GUÉRIR LES BLESSURES DES CHEVAUX.

Tous les cultivateurs, en ayant fait plus ou moins l'épreuve, savent quels graves inconvénients peuvent résulter des blessures que les colliers, les selles, etc., peuvent faire aux chevaux. Nous croyons donc qu'ils recevront avec reconnaissance le remède prompt et efficace que nous allons leur faire connaître. L'expérience qui en a été faite tant de fois dans d'autres pays, avec le plus grand succès, m'autorise à vous en garantir l'efficacité. La voici :—Prenez plein un vers à pied d'eau-de-vie ou de brandy, un blanc d'œuf, une poignée de suie nouvellement prise à la cheminée ; mêlez ces substances ensemble, brassez de manière que le tout soit plutôt liquide que solide, enduisez la plaie de ce liquide le soir, et le lendemain la blessure sera guérie ou assez fermée et durcie pour faire travailler le cheval.

MOYEN DE RENDRE TENDRE LA VIANDE LA PLUS CORIACE.

Arrosez votre viande d'un peu d'huile d'olive fraîche et ensuite enveloppez-la d'un linge. Cela fait, on place le tout sous de la laine chaude pendant une nuit ; le lendemain on la lave avec de l'eau tiède. Après cette opération, faites-en usage et vous verrez qu'elle est aussi tendre et sapidie que la viande de premier choix.

VARIÉTÉS.

MÉMOIRES D'UN DÉPORTÉ A LA GUYANE FRANÇAISE.

Je suis né au village de Bédarigou, dans le département du Var. Mes parents étaient pauvres, quoique actifs et économes ; un cautionnement que mon père avait signé pour un de ses amis, ruinèrent des spéculations malheureuses, l'avaient réduit à la misère ; pour vivre, il s'était vu obligé de se mettre au service d'ouvriers maçons comme gâcheur de mortier : c'est une rude besogne qui ne rapporte guère. Ma mère travaillait en journée et passait la moitié de ses nuits à tisser du taffetas. Cependant ils étaient heureux, parce qu'ils s'aimaient, et bénissaient la Providence au lieu de murmurer. Du reste, je n'ai conservé de mes parents qu'un bien vague souvenir. Un terrible événement est seul resté profondément gravé dans ma mémoire. C'était un soir, vers six heures ; ma mère préparait le souper comme d'habitude, lorsque la porte s'ouvrit tout-à-coup : quatre hommes rapportaient sur un brancard le corps sanglant de mon père. Pendant qu'il montait le mortier, une échelle s'était brisée sous ses pieds, et, du second étage, il était tombé sur des pierres de taille. Son sang coulait dans la chambre et teignait le mouchoir qu'on lui avait jeté sur la tête. Ma mère poussa un cri terrible et se précipita sur le corps ; les voisins accoururent : la maison était remplie de cris, de pleurs, de sanglots. Ma mère nourrissait une petite fille de cinq semaines, la révolution qu'elle éprouva fut si grande que le lendemain elle fut prise d'un délire qui ne la quitta plus pendant les trois jours qu'elle vécut encore. Je n'assistai pas à sa mort, que précéda de quelques heures celle de ma mère. Une bonne voisine m'emporta chez elle ; je n'avais alors que quatre ans ; mais elle tomba elle-même malade bientôt après, et une fermière des environs, lui ayant proposé de se charger de moi, m'amena avec elle à la campagne.

(A continuer.)

FIRMIN H. PROULX,
Propriétaire-Gérant.