

une nourriture animale, débris de viande, insectes, vers, etc.; elles cesseront de pondre, alors même qu'on leur donnera en abondance les meilleurs grains; leur santé s'altérera, et le profit qu'on peut attendre d'elles diminuera dans une proportion considérable. Il faut donc avoir toujours en réserve des débris de viandes fraîches ou des vers destinés aux volatiles dont on veut retirer un bon profit.

#### Culture du tabac par M. L. N. Gauvreau de l'Isle-Verte

Nous avons reçu la semaine dernière deux superbes échantillons de tabac canadien, l'un en gâteaux pressés, et l'autre en tresse. Ce tabac dont la couleur est celle du tabac de première qualité, a été cultivé et préparé par M. le Notaire L. N. Gauvreau de l'Isle-Verte.

M. Gauvreau avait bien voulu l'année dernière nous envoyer un semblable échantillon, mais qui laissait quelque chose à désirer du côté de la maturité, défaut que faisait apercevoir la couleur même du tabac, ainsi que son arôme, comme nous l'avons dit dans le temps. Celui que nous avons aujourd'hui sous les yeux est bien préférable, et d'un arôme bien plus agréable, comme l'attestent les personnes expérimentées dans l'art de pépiner. Celui-ci a-t-il eu une maturité plus parfaite, ou bien M. Gauvreau a-t-il perfectionné son mode de préparation? C'est ce que nous ne saurions dire. Quoiqu'il en soit, on voit par l'échantillon en question qu'on peut cultiver le tabac avec un vrai succès, mais à la condition, bien entendu, qu'on y mette, comme notre ami, de l'activité et de l'intelligence.

Tout en remerciant M. Gauvreau de son envoi, nous le félicitons bien cordialement de son esprit d'initiative en tout ce qui se rattache à la culture en général. Nous aimons à le proclamer, ce Monsieur est un homme d'activité et d'énergie, qui tend sans cesse vers le progrès, et dont les efforts ne sont pas stériles: ses succès parlent en sa faveur.

Le Collège de Ste. Anne vient de recevoir une médaille en bronze, grand module, de la Confédération des provinces britanniques de l'Amérique du Nord. Cette médaille a été frappée à Londres par l'ordre du gouvernement canadien, qu'il a fait distribuer dans toutes les grandes institutions du pays, en souvenir de cet événement.

#### Potite chronique agricole

La température s'est radoucie vers la fin de la semaine dernière, et nous avons eu de la neige toute la journée de dimanche. Lundi le beau temps nous est revenu et continué.

L'Echo du Richelieu dit que la glace du fleuve est arrêtée et prise devant la ville, et que tous les vaisseaux ont pris leur quartier d'hiver.

Le Nouveau Monde du 11 courant nous donne les quelques détails suivants:

Mardi après-midi le fleuve a commencé à gonfler, et il s'en faut à peine deux pieds que les quais ne soient couverts.

La glace est prise sur le Richelieu, la Rivière l'Assomption, celle de Lachenaie, la rivière des Prairies, et sur l'Ottawa Supérieur.

On a traversé au bout de l'Isle, en bas, dans la journée de lundi, et on dit que la glace est très-solide.

Encore 2 ou 3 jours de froid, le St. Laurent lui-même aurait été pris.

La glace est arrêtée sur le fleuve devant le pont de St. François.

Les journaux de la semaine dernière nous rapportent le triste accident suivant qui vient de jeter dans le deuil deux respectables familles de Deschambault, et qui est de nature à mettre les patineurs en garde contre les imprudences.

Deux jeunes navigateurs, l'un Siméon Marcotte, fils de Sieur Léon Marcotte, et l'autre Hector Matte, fils de Sieur Narcisse Matte, tous deux cousins, étant accompagnés d'un de leurs amis du nom de Joseph Paquet, aussi navigateur, sont partis hier,

entre 9 à 10 h. de l'avant-midi, pour aller patiner sur la batture du fleuve, vis à vis la propriété de M. Jos. Brunette.

Après s'être amusés tous trois ensemble, environ une heure au moins, à causer et à patiner, tout à coup la glace manqua sous leurs pieds, et Marcotte et Matte disparurent sous l'eau: Paquet seul demeura sur le bord de l'abîme, voyant noyer ses compagnons sans pouvoir les secourir, malgré tous les efforts qu'il fit pour les sauver.

Matte était âgé d'environ 28 ans, et arrivait de Tonawanda, Etats-Unis, pour hiverner chez son père; Marcotte n'avait environ que 24 ans, et n'était arrivé chez son père que depuis quelques jours.

Les corps de ces deux infortunés ont été repêchés dans l'après-midi, par quelques-uns de leurs amis, et reconduits chacun à la demeure de leur père, voisiné l'une de l'autre.

Le train de la Rivière-du-Loup à Lévis a avancé son heure de départ la semaine dernière afin de permettre aux voyageurs de faire plus commodément la traverse de Lévis à Québec. Maintenant la rencontre des deux trains a lieu à l'Isle, et non à Ste. Anne comme auparavant.

— Une nouvelle société de colonisation vient de se former aux Trois-Pistoles. Nous publierons le rapport au prochain numéro.

— On compte 540,000 fermiers en Irlande. Sur ce nombre 272,000 possèdent moins de quinze acres chacun, et 122,000 possèdent moins de trente acres.

## RECETTES AGRICOLES

#### Moyen de guérir les crevasses sur les trayons des vaches

Faites un onguent avec trois onces de suif de mouton et une once de poix blanche de Bourgogne; lavez parfaitement le pis de la vache: puis appliquez l'onguent tiède, deux fois par jour sur les trayons malades.

#### Destruction des poux du bétail

Un de nos échanges fait connaître que l'eau dans laquelle des patates ont bouilli est un poison fatal aux poux. Pour en faire usage, on y plonge une éponge ou un morceau de flanelle avec lequel on frictionne complètement l'animal, mais on doit choisir pour exécuter l'opération une journée chaude et un soleil brillant. A mesure que la peau se sèche, on étrille le sujet et on peut s'assurer immédiatement des effets de cette eau.

#### Moyen de nettoyer les saloirs au lard

Déposez dans le baril vide, une brassée de paille, de foin ou de ripes et mettez-y le feu. Laissez brûler complètement. Pendant l'opération le baril se purifiera et toutes les odeurs disparaîtront. Il ne reste plus ensuite qu'à terminer par un bon lavage. Le moyen a été souvent pratiqué et dans tous les cas il a prouvé son efficacité.

#### Conservation de la viande

Nous traduisons du *Farmer's Advocate*, pour la *Gazette de Campagnes* la recette suivante: "D'après une recette récemment patentée en Angleterre, on peut conserver toute espèce de viande, quelque soit la température extérieure, pourvu qu'elle ait été immergée pendant dix minutes dans la solution suivante: une chopine de sel commun (dissons) fondu dans quatre gallons d'eau froide bien claire et mélangé avec une solution de bisulfate de chaux.

Des expériences démontrent que les viandes ainsi préparées se conserveront pendant douze jours dans une température de 80 à 100 degrés Fahrenheit, tout en retenant leur odeur et leur saveur. En répétant l'opération, la conservation de la viande se soutiendra pendant un temps presque indéfini. Si l'on désire conserver les viandes plus longtemps encore, on pourra ajouter, aux matières précédentes une solution de gélatine ou un blanc d'œuf.