

Deux taureaux *short horn* (courtes-cornes), ont été achetés du même éleveur, l'un pour M. Ls. Blais, M. P. P., et l'autre pour la ferme expérimentale du comté de Montmagny. Cette ferme a aussi fait l'acquisition d'un cochon Yorkshire.

MM. le Notaire Fl. DeGuise, et Firmin H. Proulx de Ste. Anne de la Pocatière, se sont cotisés ensemble pour l'acquisition d'un Bélier mérinos qu'ils ont acheté sur la ferme du Révd. M. J. Martel curé de Ste. Julie de Somerset, et qu'ils ont payé cinquante piastres.

Grâce à l'initiative de la société d'agriculture de Kamouraska, de la Ferme-modèle du Collège de Ste. Anne, et de quelques particuliers, le comté de Kamouraska pourra offrir sur nos marchés un choix d'animaux remarquables. Plusieurs animaux de la ferme du Collège de Ste. Anne, vendus à un cultivateur des Etats-Unis, M. Leclerc, ont obtenus les premiers prix aux dernières expositions de l'endroit.

Ce bon exemple, nous n'en doutons pas, sera bientôt suivi par la majorité des cultivateurs canadiens. Il est beau de voir que cet élan vers les améliorations agricoles, est surtout donné par nos hommes les plus influents du pays.

Eléments de botanique par M. l'abbé O. Brunet

Nous apprenons par le rapport officiel du Conseil de l'agriculture, publié dans la *Semaine agricole*, que ce Conseil recommande comme livre très-utile aux écoles d'agriculture ainsi qu'aux cultivateurs et horticulteurs : "Les éléments de botanique, par M. l'abbé O. Brunet." Ce volume est maintenant sous presse. Il contiendra un grand nombre de vignettes.

Colonisation

Un journal de Québec nous apprend que quarante cultivateurs de Ste. Foyé viennent d'acheter des lots sur le chemin du lac St. Jean, et que cet exemple a été suivi par grand nombre de personnes des paroisses environnantes. Plusieurs familles du faubourg St. Jean, à Québec, se proposent de s'y établir au printemps prochain.

M. Cyrien St.-Pierre, de Ste. Hélène, directeur de la société de colonisation du comté de Kamouraska, conduisait, il y a huit jours, dans le town-ship de Pohénégamook, deux citoyens de Québec qu'il avait décidés à prendre des lots dans cet endroit. Plusieurs jeunes cultivateurs de St. Paschal et de Ste. Anne doivent s'y rendre ces jours-ci, dans le même but.

Le colchique, plante vénéneuse

Une jeune fille de Beaurepaire était atteinte d'une maladie de langueur. Le père consulta un charlatan comme il y en a malheureusement tant dans les campagnes. Celui-ci fit prendre à la jeune fille une forte infusion de colchique appelée *veillote* ou *veilloteuse* dans quelques localités. La malade fut prise de coliques et de convulsions qui amenèrent la mort en quelques heures. Que les habitants des campagnes se méfient donc de la colchique, surtout des charlatans et des *rebouteux* ! — (*Revue d'économie rurale.*)

Petite chronique agricole

Le froid piquant que nous avons eu ces jours derniers nous a avertis que nous sommes tout à fait sous la domination de l'hiver. Le ciel est fréquemment couvert, et il neige de temps en temps. Nous avons à l'heure présente de magnifiques chemins.

Nous avons eu mardi une tempête de neige, avec un gros vent de nord-est.

En conséquence du froid les glaces se forment en abondance sur le fleuve, au point que la navigation est devenue impossible comme le prouve l'accident survenu jeudi dernier à la goélette

*Neptune*, capitaine P. Lévêque. Coupée par les glaces, cette goélette a sombré vis à vis les Trois-Pistoles. L'équipage a pu se sauver. Le même jour, le vapeur *Artic* a été vu à la Rivière du Loup remontant le fleuve. Le *St. André* est au quai de l'Islet. Vu l'abondance des glaces le capitaine ne pense pas pouvoir remonter à Québec.

Presque tous les vapeurs ont pris leurs quartiers d'hiver. Dans les excavations faites au Bic sur le tracé du chemin de fer, on a découvert il y a quelques semaines le squelette entier d'un animal marin mesurant 13 pieds de longueur, à une profondeur de 14 pieds. Il était enveloppé d'une argile extrêmement dure. Par quelle suite, dans ces circonstances cet individu de l'espèce des poissons qui peuplent les mers du Nord, se trouve-t-il dans un tel lieu, à 14 pieds de profondeur ? C'est un problème que nos archéologues auront à résoudre.

M. le Grand-Vicaire Langevin, Administrateur du diocèse de Rimouski, a fait l'acquisition de ce squelette pour l'offrir au Séminaire du lieu.

Le train de Montréal a déraillé lundi soir, à 11 1/2 heures, près de Belœil, et n'est arrivé à Lévis que mardi à 8 1/2 heures du soir.

On lit ce qui suit dans le *Moniteur Acadien* du 26 Novembre : "Voici la saison neigeuse et glacée qui commence ; les feuilles sont tombées et la terre n'a plus cette verte toilette que chantent les poètes. La navigation est close ou à peu près, dans quelques jours notre hâvre sera complètement désert, et la glace entourera le quai. Nous aurons alors 5 à 6 grands mois d'une espèce de stagnation dans les affaires. Et ajoutez à cela que l'on nous prédit un hiver des plus rigoureux ! Alors approvisionnez-vous sans plus tarder d'un bon tas de bois, qui se vend de 8 à 10 chelins la corde. Hier il est tombé une couche de neige qui aurait été passablement épaisse si la terre avait été gelée."

RECETTES AGRICOLES

Procédé pour conserver les cornichons

On prend des cornichons de grosseurs diverses, les moyens étant préférables pour accompagner le bœuf bouilli ou rôti, les petits pouvant remplacer les câpres, lorsqu'on les coupe en carrés très-menus, et les plus gros s'utilisant pour les sauces piquantes.

Après avoir brossé légèrement les cornichons et les avoir bien essuyés on ajoute de petits oignons, dans la proportion d'une vingtaine pour 100 cornichons, dix ou douze poivres longs cueillis avant que la pelure verte ait tourné au rouge et quelques graines de capucines dans leurs capsules ; on place tous ces objets dans un pot de grès, par lits, sur lesquels on répand un peu de sel.

On peut au besoin remplacer les poivres-longs et les capucines par quelques gros grains de poivre. Cela fait, on met dans un poêlon de terre ou dans un chaudron de cuivre jaune, la quantité de vinaigre blanc nécessaire pour remplir les vides laissés par les cornichons ; on fait chauffer ce vinaigre jusqu'à un premier bouillonnement qu'on laisse apaiser, avant que de le verser sur les cornichons.

L'opération du chauffage du vinaigre doit être renouvelée deux autres fois, avec un intervalle de 24 heures. Les cornichons se conservent ainsi excellents pendant plus d'une année, sans que le vinaigre se décompose ou qu'il se forme à sa surface une petite peau.

Il faut bien se garder de couvrir les cornichons, avant que le vinaigre soit entièrement refroidi. Chaque fois que l'on fait rebouillir le vinaigre, il faut en ajouter une petite quantité, afin que les cornichons ne restent pas à découvert, l'évaporation causée par le bouillonnement emporte une partie du liquide. — *Revue d'économie rurale.*

Moyen d'exciter la ponte des poules

Nous avons trouvé, dit le *American stock Journal*, que le lard mélangé en petite quantité avec la pâtée que l'on donne aux poules, possède la propriété de les exciter à pondre. Un petit morceau de lard, de la grosseur d'une noix, fera pondre les poules, immédiatement même après qu'elle a cessé complètement de pondre. De plus, en leur donnant du lard de temps en temps, les poules continueront à produire pendant tout l'hiver.