

GOURME DES MOUTONS.

Un autre correspondant de la Rivière-du-Loup voudrait avoir un remède contre la gourme des moutons ?

R.—On donne le nom de gourme à deux maladies bien différentes : la Coryza (rhume de cerveau) et la présence des œstres du nez. Les animaux atteints de la première respirent difficilement, leurs narines laissent écouler une matière muqueuse et transparente, qui devient ensuite plus épaisse et souvent se parseme de stries de sang ; quelquefois elle s'attache autour des narines et peut les obstruer complètement.

Ses causes sont les pluies, les orages, les temps froids et humides, les nuits fraîches.

Cette maladie est rarement dangereuse et se dissipe d'elle-même aux premiers beaux jours.

La seconde est produite par des larves (vers) qui se sont introduites dans le nez.

L'animal fait des efforts pour s'en débarrasser, il baisse la tête, la renne, l'élève et quelquefois tourne sur lui-même.

On facilite la sortie de ces larves ou du moins on les fait mourir, en exposant les moutons à la vapeur de l'essence de térébenthine, ou à la fumée de vieux cuirs, de vieux souliers. Pour cela on a soin de renfermer les animaux à traiter dans un local étroit et bien bouché.

Si les larves meurent dans les cornets, il faut les en extraire ce qui n'est facile que pour un homme de l'art.

Sucre d'érable.

Nous lisons dans l'*Union des Cantons de l'Est* :

La hausse récente, dans le prix du sucre, d'environ trois centins la livre, ou plus de trente par cent, par suite des troubles politiques de Cuba, ne manquera pas de stimuler les cultivateurs des Cantons de l'Est et de les engager à rendre aussi productive que possible la "saison des sucres" qui va commencer bientôt. La grande profondeur de la neige dans les bois (plus de 6 pieds), ne saurait manquer d'être un obstacle sérieux à l'entailure et aux tournées, mais trois centins extra par livre suffiront bien pour couvrir l'excédant de la dépense. On peut s'attendre à ce que les érables vont bientôt couler, et l'on devrait faire tous les préparatifs sans délai. Comme on sait, la terre n'est que très-peu gelée, surtout dans les bois ; cela indique que la saison du sucre sera courte ; c'est pourquoi il importe qu'on la favorise pendant sa courte durée. Le prix du bon sucre peut être porté sans crainte de se tromper, à dix centins la livre ; il peut même assez probablement monter jusqu'à quinze sous la livre ; au lieu que le sucre de qualité inférieure vaudra deux ou trois centins de moins la livre, et même plus. Si l'on considère qu'il est à peu près aussi facile de faire du bon sucre que d'en faire qui soit médiocre, il est pour le moins curieux que les faiseurs de sucre persissent à manufacturer un article noirci et gommeux, au lieu de ce beau sucre clair et luisant, égal à la meilleure cassonade et beaucoup plus agréable au goût.

Il y a trois choses absolument nécessaires pour faire du beau sucre : —1o. Il faut tenir les baquets ou auges, les chaudrons ou bouilloires et tous les ustensiles dont on se sert, aussi propres que possibles et pour cela, quand on veut nettoyer un de ces instruments, on n'a qu'à y jeter un peu de chaux vive, sur laquelle on répand un peu d'eau bouillante. 2o. Il faut couler le sirop dans la flanelle, matière pour enlever toutes les saletés et ôter cette saïonneuse communément appelée nitre. En se servant d'une flanelle double, on atteindra facilement ce but. 3o. Il faut éviter avec soin de brûler son sucre.

Il est tout-à-fait important de conserver le goût du sucre, et pour cela, il faut le brasser souvent, c'est-à-dire, lorsqu'il est

suffisamment cuit, tirez-le et brassez-le jusqu'à ce qu'il soit sec et en grains. Le sucre ne sera pas alors aussi blanc que lorsqu'il est asséché, mais il n'y aura point de perte ou melasse, et la quantité sera augmentée en proportion, sans qu'il y ait de difficulté pour le trancher. Si l'on veut rendre le sucre blanc, au lieu de le brasser faites-le filtrer dans les tinettes, et lorsqu'il est en grains, faites une ouverture dans cette tinette et asséchez, ayant le soin de couvrir la tinette d'une étoffe mouillée, qu'il faut tenir humide jusqu'à ce que la melasse ait cessé de couler. Pour faire le plus beau sucre, faites-le fondre de nouveau, et asséchez de la sorte une seconde fois.

Voilà ce que font les faiseurs de sucre renommés et ce que tout le monde peut et doit faire.

Petite chronique agricole

La première semaine d'avril a été bien sombre. Nous avons eu de la pluie et de la neige en quantité ces jours derniers. Comme d'ordinaire en pareille saison le froid a succédé à ce doux temps. Conformément à la mauvaise habitude contractée depuis le commencement de février, les chars n'ont pas bougé. Le train de la Rivière-du-Loup, du 30 mars, est demeuré stationné à l'Islet, et l'autre à Lévis. On rapporte qu'en différents endroits de la voie ferrée sur une longueur de deux à trois milles, il y a jusqu'à trois et quatre pieds de neige. Nous ne surprendrons donc personne en disant que nous n'avons reçu nos malles de la semaine que samedi dernier. Elles ont été expédiées par voiture. Celles d'en bas ne nous sont parvenues que dimanche après-midi. Une malle par semaine c'est un peu contrariant quand il est de règle de la recevoir tous les jours, et malheureusement, ce système postal en vogue sur les bords du lac St-Jean, où les communications ne sont pas des plus faciles, n'est pas propre à satisfaire le public de ce côté-ci du fleuve. Avant l'existence du Grand-Tronc on ne connaissait guère ces tristes retards.

Le ciel est presque toujours couvert : voilà déjà huit jours que le soleil se dérobe presque complètement à nos regards. Le printemps se laisse un peu trop désirer. S'il tient à nous faire oublier le passé, il aura forte affaire. D'abord pour arriver à un succès apparent, il devra bannir pour longtemps le vent de nord-est avec son froid et ses brouillards.

Il est probable que nous n'aurons un changement de temps qu'avec la nouvelle lune. Patience donc. Si nous n'avons pas eu le plaisir d'entendre la voix mélodieuse du rossignol au beau jour de Pâque comme nos amis des Trois-Rivières, espérons du moins que cet aimable chanteur ne tardera pas à faire apparition.

Nous lisons ce qui suit dans l'*Ordre* du 1er avril, édition hebdomadaire :

"La Chambre d'agriculture vient de recevoir par l'entremise de son actif Secrétaire, le Dr. Georges Leclère, 860 bocaux contenant 860 graines différentes données à notre nouveau Musée Agricole par la célèbre maison Villemorin-Andrieux, de Paris. Cette collection sera complétée au printemps et elle sera alors, nous dit-on, la plus considérable de ce genre en Amérique.

"Nos lecteurs se rappellent sans doute le travail élaboré de M. Leclère sur la formation d'un musée agricole que nous avons publié l'été dernier. Il est plus que probable que ce Musée Agricole sera, avant peu, un fait accompli. Nous nous réjouissons beaucoup de cette innovation, dans l'intérêt bien entendu de l'agriculture."

✂ Nos lecteurs voudront nous pardonner le retard apporté dans la publication du présent numéro de la *Gazette*. Vu l'interruption des Chars, il a été impossible d'avoir du papier à temps.