

dures et difficiles à mâcher; on est souvent obligé de la corcasser lorsqu'on la donne aux chevaux trop jeunes ou trop vieux. Réduite en farine et mélangée avec la boisson des vaches, elle forme pour ces animaux une excellente nourriture; réduite en pâte elle est employée avec succès pour l'engraissement des bœufs et des porcs.

La luzerne forme une excellente nourriture pour les vaches laitières; elle fournit un fourrage vert très-précoce et très-tendre; mais lorsque les bestiaux la mangent en quantité considérable, et surtout quand elle est couverte de rosée, elle les fait gonfler. On évite cet inconvénient en les faisant consommer à l'étable, en ayant soin de la donner exempte d'humidité et par petites rations.

Le trèfle des prés est une nourriture qui convient surtout aux femelles laitières; consommé en vert, il a peut-être plus que la luzerne l'inconvénient de gonfler les bestiaux; il demande alors les mêmes précautions.

Le sainfoin fournit un vert moins aqueux que la luzerne et le trèfle; il ne gonfle pas les bestiaux; c'est pour cette raison qu'il peut être pâturé sur place. Le sainfoin vient bien dans les endroits secs; fauché et converti en foin, il constitue un aliment très-nourrissant qui convient parfaitement aux chevaux.

Les patates forment un excellent aliment, que l'on conserve principalement pour les besoins de l'hiver; elles conviennent beaucoup plus aux bœufs et aux vaches laitières, qu'aux chevaux et aux moutons. Les patates ne doivent pas, en règle générale, former plus de la moitié de la nourriture des animaux. On croit que lorsqu'on les administre aux vaches dans le but de favoriser la production du lait, il vaut mieux les employer crues que cuites; et que si elles sont données pour l'engraissement des bêtes à cornes, il est préférable de les donner cuites; que, dans le premier cas, 20 à 22 livres semblent être la ration journalière que l'on ne peut dépasser sans inconvénient, et que dans le second cas on peut porter la ration jusqu'à 40 à 50 livres. On doit toujours donner aux bêtes un supplément de foin pour nourriture. — JULES CLÉMENT.

Petite Chronique

La pêche au saumon.—On constate une amélioration considérable dans les pêcheries de saumon de Québec. Dans quelques localités, le rendement s'en est accru de 300 pour cent. Ce résultat est attribué entièrement à la protection du poisson, quand il fraie, et à la diminution du nombre de filets en usage. La rivière Moisie, notamment, a beaucoup augmenté, et les effets bien-faisants de la diminution de la pêche aux filets sont rendus évidents par le fait qu'avec 15,000 brasses de filets, en 1859, la Moisie n'a donné 75,000 livres de saumon, pendant qu'en 1873, avec seulement 2,500 brasses de filets, elle en a donné 204,000 livres. — Journal de Québec.

Voilà comment on peut s'instruire.—Il y a quelques semaines quarante jeunes gens se réunissaient dans la salle du marché de Beauharnois pour fonder une société dans le but d'urir et d'instruire la jeunesse.

Aujourd'hui, grâce aux efforts généreux de plusieurs membres et au bienveillant concours de tous, ils sont en état d'annoncer au public que l'entreprise a réussi au-delà de toute espérance.

Cette société porte le beau nom de " Cercle Canadien du Beauharnois "

Exposition Agricole du Comté de St. Jean d'Iberville.—Cette exposition a eu lieu le 18 septembre dans notre ville avec son succès ordinaire, grâce au zèle et à l'intelligence des directeurs.

Les reues bovins et porcine étaient, comme toujours, représentés par des sujets d'une qualité supérieure, ainsi que la race chevaline où cependant les étalons au dessus de trois ans faisaient défaut. Nous ne savons pas exactement à quoi attribuer leur absence, car il est notoire qu'il s'en trouve dans le comté, de superbes échantillons en bon nombre. Les brebis et les objets manufacturés étaient en nombre un peu moindre que les années passées; mais, dans la plupart des classes, la qualité remplaçait la quantité. — Franco Canadien.

Fabrication du fromage dans le pays.—On estime que le fromage fabriqué dans 300 manufactures du Canada pendant l'année dernière vaudra \$5,000,000,

RECETTES

La brique à la vinaigrette contre les douleurs rhumatismales

Mettez une brique dans de l'eau bouillante. Laissez la dans ce liquide jusqu'à ce qu'elle en ait pris la température. L'eau bouillante ne dépasse jamais 100 degrés et c'est déjà, vu le caractère, un degré de chaleur fort honnête. Sans doute, on pourrait faire chauffer la brique sur un fourneau, ou devant le feu, mais alors on la chaufferait inégalement; n'ayant aucun moyen d'apprécier sa température, on pourrait la chauffer trop ou pas assez. Inutile de dire, je pense, que pour ne pas se brûler, il faut retirer la brique de l'eau bouillante avec une pelle ou mieux encore avec des pincettes. 2. Pendant que la brique est dans l'eau bouillante, vous trempez une grosse serviette ou un torchon dans une infusion de fleurs de sureau, que cette infusion soit chaude ou refroidie, peu importe. Vous tordez ce torchon de manière à ce qu'il ne reste qu'humide; puis le tendant sur une table vous l'aspergez de vinaigre, absolument comme les blanchisseuses aspergent d'eau le linge qu'elles trouvent trop sec pour être repassé. 3. Sur le linge humide préalablement bien étalé, vous déposez la brique que vous tenez par les pincettes. 4. Enfin vous enveloppez la susdite brique du torchon plein d'humidité. Ainsi préparée, la brique à la vinaigrette se met à nu sur la région douloureuse, à distance d'abord et puis tout-à-fait dessus.

La fumée qui s'en exhale n'est autre chose que de la vapeur d'eau, de sureau et de vinaigre, et cette fumigation est d'une efficacité réelle dans bien des souffrances. On ne laisse la brique appliquée que pendant une ou deux heures. — JULES CLÉMENT.

Matelas ou sommiers de mousse

Cueillez à la fin de septembre, la mousse la plus longue et la plus douce; faites-la sécher à l'ombre, puis battez-la sur une chaise afin d'en faire tomber la terre et sortir la poussière. Vous en faites alors des sommiers qui peuvent être placés sous des matelas de laine et même remplacer ceux-ci. Lorsque la mousse commence à s'affaïssir, il suffit de battre les sommiers sans même les découdre et ils reprennent toute leur élasticité. On assure que les matelas de mousse ne sont jamais rongés par les souris et ne peuvent servir de retraite aux puces et aux punaises. Nous ne saurions en trop recommander l'usage.

DEMANDE D'EMPLOI COMME FERMIER

UN fermier, ayant plusieurs années d'expérience dans la culture améliorée et ayant obtenu un diplôme de l'École d'Agriculture de Ste. Anne, sur les différents cours de cette institution, désire obtenir de l'emploi comme Fermier.

Il est possesseur d'un bon nombre d'animaux pur-bayshire qu'il pourrait amener sur la ferme que l'on voudra lui confier.

S'adresser pour cela au Bureau de la Gazette des Campagnes, à Ste. Anne de la Pocatière.

CHAMBRE PROVINCIALE DES NOTAIRES

AVIS est par les présentes donné que M. THOMAS PELLETIER, de KAMOURASKA, Comté de Kamouraska, se présentera devant la Chambre Provinciale des Notaires, à sa Séance du Sept Octobre prochain, qui se tiendra à Montréal, au lieu ordinaire des séances, à onze heures A. M., pour être examiné sur ses qualifications pour son admission à la pratique du Notariat.

H. A. A. BRAULT, Notaire,

D. S. C. P. N. M.

Montréal, 9 Septembre 1874.

PRIÈRE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT. retardataires