

Album Photo-Biographique du clergé de Rimouski

M. l'abbé Charles Guay, du diocèse de St. Germain de Rimouski, se propose de publier, dans le mois prochain, un album photo-biographique du clergé catholique de ce diocèse.

Voici quelle sera la disposition de cet album :

Sur la première page seront les photographies de Sa Sainteté Pie IX, du feu Mgr. Charles François Baillargeon, de Sa Grâce Monseigneur l'Archevêque de Québec et de Sa Grandeur Mgr. de Rimouski, et sur la page en regard seront imprimées les biographies de Sa Sainteté, de Mgr. Baillargeon, de Sa Grâce et de Sa Grandeur ; puis sur les pages suivantes se trouveront les photographies de chaque prêtre du diocèse et sur les pages en regard leurs biographies.

Le tout formera un volume grand in-octavo, et relié avec luxe.

Cet ouvrage nécessite tant de dépenses que M. l'abbé Guay ne l'aurait jamais commencé, s'il n'eût compté sur l'aide bienveillant du clergé et des hommes de lettres.

Comme M. l'abbé désire donner à son ouvrage une assez grande circulation, il en a fixé le prix à \$3 seulement pour ses souscripteurs, et payable à la livraison.

Le prix sera de \$5 pour ceux qui ne souscriront point, et qui dans la suite aimeraient à se le procurer.

Les souscriptions sont déjà au nombre de 300, et il invite ceux qui désirent l'encourager, à lui faire parvenir leurs billets de souscription, dans le mois présent, à Rimouski, car il aimeraient donner à la fin de son volume la liste de tous ses souscripteurs.

Voici la formule du billet de souscription :

Résidence et date.....1876

Sur réception d'un exemplaire relié de l'album photo-biographique du clergé de Rimouski, je promets de payer au Révd. Chs. Guay, prêtre, ou à son ordre, la somme de trois piastres.

Signature.....

Cet ouvrage mérite certainement tout l'encouragement possible, et aussi sommes-nous certain de son plein et entier succès, vu surtout son prix peu élevé.

Nouvelle manière de nourrir les chevaux

Il n'est personne qui n'ait remarqué que les chevaux rendaient une partie de leur avoine sans être digérée. S'ils ne digèrent pas l'avoine mangée, il est clair que cette avoine ne les nourrit pas et qu'elle est perdue. On a concilié de cette observation qu'il est indispensable de faire subir à l'avoine une préparation préalable pour la rendre plus digestive avant de la donner aux chevaux. On a d'abord fait concasser l'avoine, mais on s'est bientôt aperçu que cette pratique était insuffisante. Les grandes administrations de Paris, qui ont beaucoup de chevaux à nourrir, et pour qui une économie sur la nourriture de chacun de ces chevaux est une grosse affaire, ont fort étudié cette question, et ils ont, depuis quelques temps, adopté une nouvelle manière de nourrir leurs chevaux qui mérite d'être propagée.

Au moyen d'un instrument nommé concasseur applatisseur, on concasse et on aplatis l'avoine. Au moyen de cette opération, toute l'avoine mangée par les chevaux est entièrement digérée, et par conséquent on les nourrit avec infiniment moins de dépenses que lorsqu'une partie de l'avoine qui leur était donnée ne leur profitait pas. L'économie est très-sensible: on en jugera par les chiffres ci-dessous.

Les chevaux d'omnibus de la compagnie du chemin de fer de l'Ouest qui travaillent très-fort pendant six heures de la journée étaient nourris autrefois de la manière suivante, pour deux chevaux :

Avoine en grain.....	18 livres
Foin en botte.....	10 "
Son.....	2 "
Paille entière.....	12 "

On leur donne aujourd'hui:

Avoine écrasée.....	10 livres
Foin haché.....	6 "
Orge écrasée.....	6 "
Paille entière.....	6 "

Comme on le voit, l'économie n'est pas à dédaigner.

L'essai a été fait aussi par une grande entreprise de laiterie

dans Paris, dont le service se fait en grande vitesse, et l'économie a été là plus grande encore.

Comment on se rend malade

- 1o. En mangeant trop et trop vite ;
- 2o. En prenant ses repas irrégulièrement ;
- 3o. En négligeant la mastication des aliments ;
- 4o. En buvant trop pendant les repas ;
- 5o. En absorbant trop de spiritueux et de liqueurs enivrantes ;
- 6o. En se couchant et en se levant tard ;
- 7o. En portant des chaussures froides ;
- 8o. En négligeant de prendre assez d'exercice ;
- 9o. En ne se lavant pas assez souvent le corps ;
- 10o. En échangeant des vêtements chauds portés le jour contre des vêtements minces le soir pour aller en soirée ;
- 11o. En se tenant dans une exaltation fébrile constante ;
- 12o. En se laissant aller aux idées noires ;
- 13o. En se confiant trop souvent aux médecins patentés pour des maladies imaginaires.

Petite chronique

— Les exportations du sucre raffiné les Etats-Unis au Canada, pendant les quatre mois expirant le 20 avril ont été de 4,450,216 livres donnant une moyenne de 1,112,554 livres par mois. Si le commerce de sucre continue de la sorte, l'exportation du sucre des Etats de la Puissance dépassera cette année 13,000,000 livres contre 7,200,000 l'année dernière.

— Les cultivateurs ont commencé à ensemercer, dans plusieurs paroisses du district de Beauharnois.

Les cultivateurs de Nicolet sont plus avancés que ceux du district de Québec ; dans les paroisses de ce comté, la plupart des cultivateurs ont presque terminé les semailles.

La neige est presque entièrement disparue dans les comtés de Beauce et Dorchester : dans la plupart des endroits de ces deux comtés, on a commencé les travaux de labour.

Malheureusement il n'en est pas de même pour certaines localités situées le long du fleuve, dans le comté de Bellechasse où il y a autant de neige qu'au commencement d'Avril.

En plusieurs endroits les chemins d'hiver sont encore passables.

RECETTES

Appât pour les renards

Prenez 1 livre de beurre fondu, $\frac{1}{2}$ livre de miel commun, 1 oignon blanc, $\frac{1}{2}$ gros d'iris de Florence en poudre, 1 gros de camphre, un peu d'huile d'anis, $1\frac{1}{2}$ gros d'huile de charbon. Prenez ensuite un pot de terre bien vernissé, dans lequel vous faites fondre votre beurre et ensuite cuire votre oignon. Après cela vous mettez votre miel, l'iris, l'huile d'anis et l'huile de charbon. Vous laisserez bouillir le tout ensemble 7 ou 8 minutes. Après quoi vous retirerez le pot de dessus le feu, et vous y mettez le camphre que vous laisserez fondre dedans, ayant soin de bien mêler le tout ensemble avec une spatule en bois ; il faut surtout avoir grand soin d'éviter la fumée. Ensuite vous passerez le tout à travers un linge blanc. Et vous prendrez la grosseur d'une noix que vous ferez fondre et dans lequel vous ferez rouir un morceau de pain, cela dans le premier pot, après quoi vous en ferez usage. On peut se servir d'une carcasse d'oiseau que l'on fait griller, et ensuite que l'on traîne à côté de soi, jamais derrière pour attirer l'animal.

Confection de la graine de chou-fleur

La graine de chou-fleur est fort chère ; elle se vend \$1.50 par once, à cause de la difficulté qu'il y a à la faire. Il peut se résumer ainsi : Semer comme pour primeurs de printemps, en redoublant de soins pour conserver au jeune plant toute sa vigueur. Au printemps, on choisit pour porte-graines les plus grosses pommes, les mieux faites, celles dont le grain sera le plus serré et le plus fin, dont le pied sera le plus court. On recouvre les pommes de larges feuilles de chou ou autres, pour les empêcher de durcir ; puis on enlève ces feuilles dès que les pommes s'entrouvrent et