

voir de moyens efficaces de chauffage.

Pour l'engraissement, comme pour l'élevage des porcs, une grande propreté dans les loges et dans les auges, un écoulement facile des urines, une litière abondante et souvent renouvelée sont autant de conditions sans lesquelles on ne peut réussir complètement.

Volailles.— On achève actuellement l'engraissement de toutes les volailles qui doivent être livrées à la vente pour les fêtes. Le battage des grains, étant maintenant en pleine activité, rend cette opération très-facile. Mais l'engraissement ne se fera bien que si le local est convenablement garanti du froid.—J. D. S.

Petite chronique

— Le gouvernement provincial a déclaré qu'il était prêt à accorder 3,000,000 d'acres de terre, au chemin de fer depuis Québec jusqu'à Ottawa.

— Le *Morning Chronicle* nous informe que l'honorable premier ministre de la Province de Québec a annoncé aux membres de l'Assemblée Législative, à la Séance du 2 décembre, qu'en conséquence des deux mille quatre cents piastres payées par la Province pour la publication du *Journal de l'Instruction publique* et du *Journal of Education*, ces deux publications étaient distribuées gratuitement.

Mais si ces deux publications, très-intéressantes certainement, doivent être distribuées gratuitement, pourquoi ne peut-on les recevoir sans la souscription d'une piastre ou au moins de cinquante centins? Vraiment M. le Ministre de l'Instruction publique a des recettes un peu neuves pour encourager la circulation des journaux stipendiés par la caisse du Gouvernement.

Après de semblables procédés la *Gazette des Campagnes* osera-t-elle se plaindre d'être délaissée? qui voudra nous croire lorsque nous dirons que M. Chauveau l'honore de ses ressentiments, qu'il la trouve un peu fringuante et pas assez habile pour prendre les formes adulatrices.

— M. Cochrane, l'éleveur renommé des Cantons de l'Est, continue ses ventes d'animaux pur sang spécialement aux Américains de l'Ouest. Il a vendu dernièrement à un M. Clay de Kentucky, cinq truies Berkshire pour la somme de \$1,300, et cinq génisses à un autre citoyen du Kentucky à raison de \$5,500.

— Entre le Mississipi et les Montagnes Rocheuses, environ 50,000,000 d'acres de terre sont stériles; on pourrait, paraît-il au moyen de l'irrigation, rendre à la culture une partie de ces terres arides.

RECETTES

Moyen pour guérir les chancres de l'oreille du chien

Les chiens de chasse à oreilles longues et pendantes cherchant le gibier dans les chaumes, les bois et les broussailles, peuvent se piquer, se dilacérer les oreilles ou se les irriter au point d'y éprouver de vives démangeaisons qui les portent à secouer fortement la tête. Cette maladie, connue sous le nom vulgaire de *chancres aux oreilles*, est très-fréquente, surtout avec les chiens à poils ras. Elle débute par de petits germes au bord inférieur de l'oreille de l'animal, qui augmente le mal en se grattant.

Le chancre de l'oreille est très-difficile à guérir. Lorsque l'ulcère n'intéresse que la peau, on doit fixer l'oreille à l'aide d'un béguin pour empêcher le ballonnement qui entretient l'inflammation que l'on combat par des frictions de cérat frais. Il vaut encore mieux retrancher avec des ciseaux le bord de l'oreille malade, brûler la plaie récente avec la pierre infernale ou à l'aide d'un fer rougi au feu; ensuite on applique du beurre frais.

Si les chancres envahissent le cartilage de l'oreille, il faut se hâter de les circonscire par des points de suture avec une aiguille armée de laine qu'on laisse séjourner comme autant de petits sétons qui provoquent la séparation et la chute de la partie malade, et on panse les bords de la nouvelle plaie en les touchant chaque jour avec un morceau de sulfate de cuivre.—*Revue d'économie rurale.*

Moyen pour guérir les blessures

La betterave rapée peut être très-avantageusement employée à la guérison d'une blessure. Ainsi, une jeune personne, étant à la campagne l'été dernier, marcha sur un clou rouillé qui perça son soulier et lui entra dans le pied. Elle souffrit horriblement, et l'inflammation devint d'autant plus considérable qu'il n'y avait rien au château pour la soulager, et qu'il fallait aller très-loin pour trouver un pharmacien. Alors le jardinier de la maison parla d'un remède dont il avait lui-même fait l'expérience, et qui, tout simple qu'il paraissait, était d'une grande efficacité. Privée de toute autre chose, la jeune fille voulut en essayer, et le jardinier triomphant prit une betterave, la lava bien, la rapa finement et l'appliqua sur la blessure, où elle fut maintenue par un bandage. Quelques instants après, un mieux sensible se faisait sentir; la douleur devint peu à peu supportable, et bientôt toute inflammation disparut. On continua le pansement et l'application de la betterave rapée sur la plaie; en peu de jours la guérison fut complète.

Procédé pour faire du vinaigre

Le procédé suivant est dû au chimiste Braconnot. Il est fondé sur ce principe que le vin passe d'autant plus vite à l'état de vinaigre que la quantité sur laquelle on opère est plus petite, qu'elle est plus en contact avec l'air et qu'elle éprouve plus de chaleur.

On doit donc opérer pendant l'été. On se procurera un certain nombre de bouteilles communes et on versera dans chacune à peu près une cuillerée de vin pas trop vieux, puis on les exposera débouchées à l'air lorsque la température sera à 20 ou 24 degrés.

Cette petite quantité de vin sera bientôt convertie en vinaigre; on y ajoutera successivement du vin, d'abord peu à peu, ensuite en plus grande quantité, jusqu'à ce qu'enfin la bouteille soit remplie. On obtiendra ainsi du bon vinaigre en aussi grande quantité qu'on voudra.

Nous ajouterons que lorsque le vinaigre est ainsi fabriqué, on doit verser le contenu des bouteilles dans un baril d'où on tirera par un robinet à mesure des besoins, mais qu'on ne doit jamais laisser vider. On entretient son vinaigre en y ajoutant de temps en temps du vin, entre autres celui qui provient des fonds de barrique. Le vinaigre est d'autant meilleur qu'il provient d'un baril plus ancien.

Procédé pour enlever l'acidité du vin

On nous communique un procédé pour enlever l'acidité du vin. Ce procédé serait très-utile si, comme on l'assure, il fait disparaître ce goût acide et désagréable qui rend souvent le vin semblable à du vinaigre. Il peut d'abord être essayé sur une très-petite portion de vin, et en cas de réussite, être appliqué en grand. Voici ce procédé: pour 25 gallons de vin, mettez un peu plus d'une once de chaux vive délayée dans un demi-verre d'eau. La quantité de chaux dépend de l'acidité du vin.

FEUILLETON

LA FILLE DU BANQUIER

SECONDE PARTIE

XXXVII

Le prix du sang. — La femme aux deux maris.

La conférence entre eux, dans le cabinet, fut longue et animée. Ce fut avec beaucoup de prudence, et par degrés, que Delagrave aborda la question qu'il avait tant à cœur.

C'était à qui devinerait la pensée de l'autre. Comme deux adversaires sur le terrain, ils s'observaient réciproquement, en se tenant sur la défensive, et hésitait à faire un mouvement décisif avant d'avoir tâté le jeu de son antagoniste.

Matteo fut le premier à attaquer, enfin bravement en demandant soudain, en langage clair et positif, la nature du service qu'on attendait de lui, et le prix qu'on était disposé à lui payer, si l'on était satisfait de lui.

Ainsi poussé dans ses retranchements, Delagrave n'hésita plus; — Il marcha au but, sans plus de circonlocution.