

*Terres à concéder à Ste-Sophie-de-Lévrard, dans le comté de Nicolet.*—On nous apprend qu'à Ste-Sophie-de-Lévrard, nouvelle paroisse du comté de Nicolet, il y a environ cent cinquante terres à concéder; en général ce sont de bonnes terres, bien boisées en pruche et merisier. Deux rivières étendent leurs ramifications dans les profondeurs de cette localité et favorisent la descente du bois de commerce. Les nouveaux colons y trouveraient des avantages réels pour l'établissement de leurs enfants. Le propriétaire de la Seigneurie, monsieur Ovide Tousignant, avocat de Québec, dans le but de favoriser le progrès et l'agrandissement rapide de cette paroisse, a diminué le prix de ses terres, dans des conditions libérales et tout-à-fait convenables. Ste-Sophie est une paroisse d'avenir: elle est située à trois lieues du fleuve vis-à-vis Batiscan et sur la grande voie de communication entre St-Pierre les Becquets, St-Jean Deschailons et les cantons de l'Est par Stanfold ou Ste Gertrude, qui consiste dans une nouvelle route qui doit bientôt se terminer.

La fabrique ne doit rien; le presbytère et l'église sont neufs et complètement achevés, en sorte que les paroissiens s'en vont pendant au moins vingt-cinq ans exempts de toute répartition légale ou volontaire pour les édifices religieux.

Voilà des avantages qui doivent certainement engager le public à venir acheter ces terres situées si près du fleuve et dans un endroit favorable pour le commerce de bois.—*Communiqué au " Courrier du Canada."*

*Fabrique de sucre de betteraves à St-Denis, comté de St-Hyacinthe.*—Nous lisons dans le *Courrier de St-Hyacinthe*: Les paroissiens de St-Denis s'occupent activement de former une compagnie pour construire une fabrique de sucre de betteraves dans leur localité. Ils sont aidés par le bon vouloir des paroisses environnantes, comme St-Ours, St-Antoine, St-Charles, St-Jude, et beaucoup d'enthousiasme règne parmi les cultivateurs.

MM le Dr. Migneault, Victor Gareau et A. Durocher vouent leurs efforts à propager le mouvement, et déjà près de 1200 arpents ont été offerts pour la culture de la betterave.

Outre cela on s'occupe à recueillir des souscriptions pour former une compagnie canadienne, et on espère réussir. Les parts seraient de \$100 chacune, et chaque actionnaire, au lieu de débours-er de l'argent, consentirait un billet pour le montant de ses parts. Aussitôt que \$150,000 seraient souscrites, on prendrait arrangement avec une banque pour emprunter ce montant sur billet de la compagnie, et les billets des actionnaires seraient déposés entre les mains de l'institution financière comme garantie collatérale.

C'est le plan qu'on avait antérieurement décidé d'adopter à St-Hyacinthe.

Les parts se paieraient graduellement avec les profits que la fabrique réaliserait.

— Voici comment un journal s'exprime à propos du recensement qui doit commencer en avril prochain:

"C'est une erreur assez répandue parmi notre population de croire que l'on peut s'abstenir de répondre aux interrogations ou de déguiser les faits à ceux chargés de faire le dénombrement des familles. Beaucoup de personnes s'imaginent être menacées d'un

danger réel en voyant s'introduire dans leurs domiciles les employés du gouvernement, pour se renseigner sur leur état, leurs biens, leur négoce, etc. En cela il n'y a certainement pas indice même de danger. C'est un acte bien inoffensif, puisqu'il ne s'agit que de constater les progrès que nous avons faits depuis dix ans, d'examiner nos ressources, de connaître nos richesses, de savoir si nous avons augmenté ou décréu notre population."

## CAUSERIE AGRICOLE

### LE SEL EMPLOYÉ À L'ALIMENTATION DES CHEVAUX ET DES BESTIAUX.

En agriculture, le sel peut être employé de deux manières: 1o. à l'amendement des terres; 2o. à l'alimentation du bétail.

Nous laisserons de côté la première question, pour ne nous occuper que de celle relative à l'emploi du sel pour l'alimentation des bestiaux; nous indiquerons quelle est la manière de l'employer; quels sont les bénéfices que les cultivateurs peuvent en retirer; et, enfin, comment il agit sur l'économie animale.

De toutes les manières d'employer le sel, celle qui est préférable est celle qui consiste à le répandre sur le foin au moment de la récolte. Dans ce cas, le foin est mis en tas, au feuil ou en meules, s'échauffe, fermenté, et laisse échapper toute l'eau de végétation qu'il avait conservée; ce qui fait dire aux cultivateurs que le foin sue. Si l'a été saupoudré de sel, l'eau de végétation, redevenue libre par la fermentation, dissout le sel avec lequel elle se trouve en contact; puis ensuite une partie s'évapore, et l'autre, plus fixe, chargée du principe salin, est absorbée par le foin, et lui donne un goût agréable qui le fait rechercher de tous les animaux.

La dose à employer est de quatre à cinq livres par 500 de foin.

C'est surtout pour les fourrages avariés que son usage est indispensable. Les foins vaseux, poudreux, ceux qui ont été séchés difficilement et à la longue, ou qui sont rentrés encore humides et disposés à la moisissure, retrouvent une partie des qualités nutritives qu'ils ont perdues et peuvent être utilisés sans trop de danger pour la santé des animaux qui les consomment.

Un Anglais, M. Pridcau, dans un volume publié sur les fourrages salés, en 1848, conseille de mettre deux à six livres de sel pour mille livres de foin, lorsque ce fourrage a été altéré par le mauvais temps ou récolté dans un terrain marécageux où il contracte une odeur repoussante. Le même agronome recommande, si l'on est obligé d'entrer le foin avant sa complète dessiccation, de le saler et de le stratifier avec de la paille, de mettre une couche de l'un et une couche de l'autre. La paille, dit-il, s'imprègne de l'humidité du foin et en contracte le goût. Le mélange haché est ensuite apprécié par les animaux comme le bon foin.

Lorsque le sel n'a pas été mis dans les foins altérés au moment de la récolte, il doit être employé en solution dans l'eau. Dans ce cas, après avoir fortement battu la ration de la journée, pour la purger de la poussière et des corps étrangers qui pourraient la souiller, on l'aspérge avec de l'eau salée. Si ce moyen