

d'un prix trop élevé pour des animaux d'élevé, et ils ne conviennent, d'ailleurs, que pour ceux qui sont à l'engrais. Nous croyons donc que nos lecteurs nous sauront gré de leur indiquer un moyen de se procurer une nourriture économique, qui est employé avec le plus grand succès à la ferme-école de la Savoie.

Il consiste à passer au hâche-paille du regain de prairies naturelles, de bonne qualité, ou mieux du regain de trèfle, puis de l'humecter avec beaucoup de soin. Pour que cette opération se fasse bien, il faut, tandis qu'une personne jette le fourrage dans un cuvier, en ayant soin de l'éparpiller bien également, qu'une autre l'arrose avec de l'eau légèrement salée, au moyen d'un arrosoir à pomme.

On laisse ensuite macérer cette masse pendant une douzaine d'heures, puis on la change de cuvier en la brassant de nouveau de façon que toutes les parties soient également humides, et on laisse de nouveau reposer pendant une journée, soit 12 heures, alors le fourrage a repris la couleur, la souplesse, et jusqu'au parfum de l'herbe fraîche.

Il faut alors faire fermenter ce fourrage, et voici comment on opère : on le jette par petite quantité à la fois, dans un troisième cuvier, en y mêlant bien régulièrement 14 lbs. de son et 10 lbs. de farine d'orge, de seigle, ou de blé d'inde, par 100 lbs. de fourrage : au bout de 36 à 48 heures, selon la température, la fermentation commence à s'établir, et quand elle est arrivée au point convenable, on fait servir chaud. Cette nourriture n'engraisserait sans doute pas les animaux, mais elle les entretient très-convenablement.

Nous devons observer que la bonne réussite de ce procédé économique dépend de la régularité avec laquelle l'opération a été conduite ; il faut surtout avoir soin de faire ramollir bien le fourrage avant de le laisser fermenter ; pour cela, il faut qu'il soit humecté régulièrement, ni trop ni trop peu. Comme indice d'une bonne humectation, il doit rester dans la première cuve, quelques pintes d'eau salée qu'on verse dans la seconde cuve.

Lorsqu'on peut se procurer un peu de drêche de brasserie il est avantageux de l'ajouter au mélange. Elle régularise et active la fermentation, et les animaux s'en trouvent mieux.

On peut aussi ajouter quelques poignées de tourteaux de lin ou de colza, mais seulement au moment de la distribution, car les tourteaux de graines grasses tournent rapidement à la fermentation putride, et communique une odeur désagréable à la masse. — P. VERNAUD, cultivateur. — Agriculture progressive.

Petite chronique agricole

Nous jouissons depuis plusieurs semaines d'une température remarquablement belle. Sous ce rapport le présent mois a une ressemblance frappante avec celui de l'année dernière. Il est peu tombé de neige depuis plusieurs jours, et nos chemins sont à glace vive. De temps en temps nous avons eu de la pluie suivie aussitôt d'un froid plus ou moins piquant, de manière à procurer aux amateurs du patin toutes les chances possibles d'amusement. Aussi, il faut voir s'ils en profitent. Rien de mieux donc dans la présente saison que ce genre d'exercice. D'un autre côté, le laborieux cultivateur profite du beau temps pour transporter son bois de chauffage, dans la crainte que février et mars prochains aient aussi quelque analogie avec le rapport de l'abondance de la neige avec ceux de l'année dernière.

La durée du jour augmente sensiblement, ce qui est une cause de joie pour tout le monde. Encore quelques semaines, puis nous verrons apparaître les jours avant-coureurs du printemps.

Nous avons eu dans la nuit de dimanche à lundi, vers 2 1/2 h. A. M. une secousse de tremblement de terre.

Nous avons eu mardi une grosse bordée de neige. Il a soufflé toute la journée un fort vent du nord-est. Cette tempête nous a privés de la malle pour la première fois cet hiver : les chars n'ont pas bougé de la Pointe-Lévis. Le train de la Rivière-du-Loup s'est mis en route comme à l'ordinaire. Hier le beau temps nous est revenu.

Un de ces tristes accidents qui jettent la désolation dans les familles, nous dit la Voix du Golfe, est arrivé le 17 du courant à un cultivateur de l'Isle-Verte, M. Basile Rivard. Il était occupé à battre son grain avec une de ces machines mues à bras, lorsque voulant quitter la batterie pour un instant, il fit un faux pas, et

pour prévenir un chute il s'appuya sur la table d'engrainage. Malheureusement sa main gauche s'engagea dans les dents de la machine, et avant qu'on put l'arrêter, la main ainsi que l'avant-bras furent horriblement broyés. Les docteurs Grenier de l'Isle-Verte et Mignault des Trois-Pistoles furent mandés en toute hâte, et jugèrent indispensable l'amputation du bras. L'opération a été faite par ces deux jeunes et habiles chirurgiens avec un art et une dextérité dignes de tout éloge. Le Revd. Messire Marceau, curé du lieu, assistait à cette opération. Espérons que nous n'aurons pas de sitôt à publier de tels accidents.

RECETTES AGRICOLES

Moyen de détruire les mites ou lentes chez les animaux

Pour détruire les mites ou lentes, qui s'attachent quelquefois à la laine des moutons ou au poil des veaux, il suffit de couvrir l'animal qui en est incommodé d'une peau de cuir, ou d'une épaisse couverture, et d'y introduire de la fumée de tabac. Le remède tue les insectes en moins d'une demi-heure.

Sang extravasé sous un ongle

Il arrive presque toujours, à la suite d'une piqûre sous un ongle, qu'un peu de sang s'y extravase. Il y a un moyen bien simple d'attirer ce sang au dehors. On n'a pour cela qu'à tremper le doigt piqué dans de l'eau aussi chaude qu'on peut la supporter. Le résultat ne tarde pas à être obtenu.

FEUILLETON

LA FILLE DU BANQUIER

PREMIERE PARTIE

V

Comme quoi il est prouvé que, — quand il est entré dans le chemin du crime, — l'homme n'est plus libre de s'arrêter.

(Suite.)

Ce fut donc avec un sourire de mépris qu'il fit cette question.

— Puis-je vous demander en faveur de qui ?

— De votre nièce.

— De ma nièce ! Ah ça, Monsieur, vous rêvez, je pense ! Je n'ai pas de nièce que je sache !

— Que vous sachiez, c'est possible, répliqua sèchement l'avocat. Mais M. Isaac, lui, paraît être un peu mieux informé. Nous sommes de vieux amis, Monsieur Henri, et je serais content de vous être utile ; mais que diable aussi, qu'est-ce qui vous a pris d'aller ainsi offenser le vieux fou, et si inopportunément encore ! car il est malin et rusé ! quant à cela il l'est.

Pour la première fois de sa vie, Henri Delagrave eut un air qui exprimait plus que de l'étonnement.

— Moi ! je l'ai offensé ! dit-il. Nous nous sommes quittés les meilleurs amis du monde !

L'avocat porta le doigt à son front.

— Il n'a plus bien toute sa connaissance ; il ne l'a même presque plus, et c'est tant pire pour vous.

— Un autre testament ! reprit Delagrave ; allons donc, c'est une mauvaise plaisanterie de votre part.

Et il essaya vainement de sourire.

— Je voudrais que ce ne fût que cela pour vous, dit M. Mouton ; mais comme nous sommes amis, je... Enfin ! Bonjour !

— Arrêtez !

Et ce fut Henri qui, à son tour, retint vivement l'avocat par le bras.

— Quelle est cette nièce dont vous me parliez ? demanda-t-il.

— Eh bien donc, la fille de votre frère, Mademoiselle Emma, née à Batavia, île de Java, Maison Vendrusen et Cie. Est-ce clair, cela ? Je ne donnerais pas dix sous de votre affaire. Tant pire pour vous. J'en suis fâché. Bonjour !

M. Mouton, qui avait replié sous son bras sa serviette d'avocat