

de temps pour consommer quinze livres de foin ordinaire, ne mettra pas plus de vingt cinq minutes à consommer poids égal du fourrage indiqué; on peut économiser facilement un quinzième d'avoine par ration. Sous cette forme, aucune déperdition de fourrage, facilite d'en transformer ample provision sous un petit volume; économie de temps pour le cheval, qui en aura d'autant plus pour se reposer.

Nous rappelons à ce sujet, que les Anglais—nos maîtres pour les questions chevalines—ont un véritable culte pour les fourrages courts et bien préparés—Pas d'écurie, sans concasseur pour les graines et sans hache-paille pour les fourrages longs.

L'emploi du bœuf pour le travail.

Un fait singulier et bien surprenant, c'est qu'on se sert de moins en moins de la force du bœuf pour les travaux d'une ferme; presque généralement on préfère le cheval. Où le bœuf était presque exclusivement employé comme bête de trait, on se sert du cheval.

Pourtant, le bœuf qui, sans perdre sa croissance, a gagné sa vie en travaillant de deux ans et demi à cinq ans, doit laisser plus de profit à son éleveur que celui qu'on envoie à la boucherie sans avoir jamais porté ni le joug ni le collier.

D'autre part, nos chevaux de trait prendraient un meilleur développement, ils se tueraient moins, si, aidés par des bœufs de modique entretien, ils travaillaient moins tôt et moins forts. Les terres elles-mêmes pourraient recevoir des labours plus nombreux et plus soignés. Les labours les plus rudes et les plus profonds surtout, qu'il est indispensable de donner aux sols argileux et compacts qui fatiguent tant les attelages de chevaux seraient mieux et aussi vite exécutés par les attelages de bœufs.

Comparé au cheval, le bœuf se contente d'un repas moins soigné que le cheval. Cela tient évidemment à sa qualité de ruminant. Les aliments étant mieux broyés, mieux digérés, font plus de profit.

Enfin, que le bœuf soit atteint par un accident mortel, il ne subira souvent qu'une dépréciation relativement restreinte, car il pourra, dans la plupart des cas, être utilisé comme animal de boucherie.

C'est surtout au petit cultivateur que le bœuf rend des services. Qu'il n'ait donc pas de fausse honte et qu'il renonce, sauf dans quelques cas particuliers, à la plus belle conquête que l'homme ait jamais faite.

Choses et autres.

Fabrication du sucre de betteraves à Berthier (en haut).—La grande manufacture de sucre de betteraves de Berthier a commencé ses opérations le 24 octobre dernier. *L'Etoile du Nord* informe que plusieurs milliers de tonnes de betteraves sont rendues à destination, et plus de cent personnes sont employées à la fabrication du sucre. Tout le monde semble être content de voir enfin marcher une manufacture qui procurera du travail à tant d'ouvriers et qui amènera l'activité et le progrès dans la ville et le comté de Berthier.

Avoine fermentée pour l'alimentation des chevaux.—On augmente sensiblement la puissance nutritive de l'avoine en la mouillant préalablement avec de l'eau très chaude, égouttant après six heures, pour ne la donner à l'animal que quarante-huit heures après. Cette opération peut se faire en pratique, d'une manière graduée, au moyen de trois bacs contenant chacun une quantité d'avoine égale à la consommation journalière.

RECETTES

Conservation de peaux de lapin, de chat, de loutre, etc.

Quelques personnes veulent-elles conserver pendant quelque temps les peaux de lapin, de chat, de loutre, etc., avant de les donner au préparateur qui en tirera parti; voici un moyen très simple:

Au moyen de petites pointes on étend la peau encore fraîche sur une planche, le poil en dessous; on fait une solution d'alun dans l'eau bouillante (une once par pinte), et pendant plusieurs jours on passe à plusieurs reprises chaque jour cette solution sur la peau; elle se débarrasse ainsi des parties grasses et se conserve ensuite pendant longtemps.

Emploi du persil dans les saignements de nez, etc.

Le persil peut être employé pour les hémorragies; c'est-à-dire qu'il arrête avec succès l'émission du sang dans les saignements de nez, dans les blessures, etc.

On pèle le persil, et suivant le cas on l'applique sur la plaie, ou on en bourre les narines. Ce remède est facile, économique et sans danger. Dans ce cas, il faut se garder de confondre la ciguë avec le persil, deux plantes qui se ressemblent fort.



ON RECEVRA à ce bureau, jusqu'à Vendredi, le 23 Novembre prochain, inclusivement, des soumissions cachetées, adressées au soussigné, et portant la suscription, "Soumission pour Travaux de New-Carlisle," pour la construction d'un prolongement au quai de New-Carlisle, comté Bonaventure, Québec, d'après les plans et devis, que l'on pourra voir sur demande, chez Thos I. Caldwell maître de poste, à New-Carlisle, et au Ministère des Travaux Publics, Ottawa, où l'on pourra se procurer des formules de soumissions.

Les soumissionnaires sont avertis que les soumissions ne seront prises en considération que si elles sont faites sur les formules imprimées fournies et portant leurs véritables signatures.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque de banque accepté, égal à cinq pour cent du montant qui y est inscrit, payable à l'ordre de l'honorable ministre des travaux publics; ce chèque sera confisqué si le soumissionnaire refuse de signer le contrat, après notification, ou s'il ne l'exécute pas intégralement; il sera remis, si la soumission n'est pas acceptée.

Le Ministère ne s'engage pas à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions.

Par ordre,

A. GOBEIL,
Secrétaire.

Ministère des Travaux Publics, }
Ottawa, 27 octobre 1888. }
8 novembre 1888.—2

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

Journal du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau: No. 32, rue St Gabriel, Montréal.

Prix d'abonnement: Montréal, par an \$2; Canada et les Etats-Unis, \$1.50; France, francs 12.50.

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER,
Gérants, à Montréal,