

Aliments fermentés pour les animaux

Une bonne cuisine est peut-être tout aussi utile pour les animaux que pour les hommes. On sait que les aliments fermentés sont généralement recherchés par le bétail et que ces aliments sont plus facilement digestibles; nécessairement alors toute l'économie de l'animal doit bien s'en trouver, au double point de vue de la production de la viande, du lait et même sous le rapport du travail.

Les patates crues ne donnent pas des résultats merveilleux lorsqu'on les fait consommer par les vaches; il est donc nécessaire de les façonner un peu, et voici à ce sujet un excellent procédé: on divise les patates au moyen d'un coupe-racine, on fait un lit au fond du cuvier sur lequel on jette une certaine quantité de son, et on continue ainsi jusqu'à ce que le vase soit plein; on laisse fermenter pendant 48 heures et parfois plus longtemps, ce qui tient à la température qui ne devrait jamais être au-dessous de 10 degr. cent.; ce mélange ne tarde pas à donner une odeur alcoolique et, c'est à ce moment qu'il peut être servi avec profit au bétail. Les vaches mangent avec avidité la ration qui leur est distribuée et on affirme que leur lait est plus abondant et de meilleure qualité. Il est facile d'essayer et de bien savoir par conséquent à quoi s'en tenir.

Utilité des vers de terre

Deux naturalistes, MM. Knapp et Darwin, ont entrepris la réhabilitation des vers de terre dans l'estime des agriculteurs. Suivant ces messieurs, les lombrics contribueraient à la fertilisation du sol, d'abord par leurs déjections, ensuite par l'espèce de labour souterrain qui résulte du percement de leurs innombrables galeries. Les trous dont ils criblent la terre quand ils en sortent pendant la nuit, surtout par les temps humides, auraient aussi pour effet de rendre les couches inférieures plus accessibles à la pluie et aux influences de l'air. Si après un chaulage les guérets se recouvrent d'une couche de terre friable, celle-ci serait produite, d'après ces naturalistes, par la dissémination d'une multitude de petits monticules de terre moulée en vermicelle, que les vers déposent sur le sol.

Petite Chronique

— L'Amérique du Nord traverse une période de froids dont on n'a pas d'exemple dans ce pays. Il est rare que le thermomètre y descende à 25 degrés au-dessous de zéro; et il ne se maintient guère aux environs de zéro au-delà de 36 heures. Le plus souvent, il ne sévit pas non plus sur une très-grande étendue à la fois. Cette fois, au contraire, il règne des côtes de l'Atlantique à l'est jusqu'aux Montagnes-Rocheuses à l'ouest, et presque jusqu'au golfe du Mexique, au sud.

Le 24 décembre, à Chicago, le thermomètre a marqué, dans les différentes parties de la ville, de 15 à 33 degrés dans le cours de la journée. Un télégramme de Memphis (Tennessee) annonce que le 24 décembre a été le jour le plus froid depuis 25 ans: pendant tout le jour, le thermomètre a marqué de 6 à 10 degrés.

À Denisou (Texas) le froid a été de 30 degrés; à Canton (Illinois) de 30 degrés; à Milwankee (Wisconsin) de 30 degrés; à Davenport (Iowa) de 30 degrés; à Saint-Paul (Minnesota) de 40 degrés; à Dubuque (Iowa) de 37 degrés, et à Lancaster de 50 degrés.

On craint que les arbres fruitiers et les vignes ne soient perdus pour la prochaine saison. Dans l'Etat de Michigan, tous les boutons d'arbres à fruits ont été gelés. Le long du lac, le froid est plus intense de 10 à 15 degrés qu'il n'a jamais été.

Danger pour les mères de laisser leurs enfants seuls à la maison.—Le 5 février courant Madame Chs. Fontaine, de St. Hyacinthe, sortit pendant quelques minutes pour aller chez un voisin, laissant dans la maison une petite fille, âgée de deux ans et neuf mois. Lorsqu'elle rentra, un horrible spectacle s'offrit à sa vue. La pauvre petite était littéralement rôtie; tous ses habits avaient brûlé sur elle. On pense qu'elle mit feu à ses vêtements avec de petites pièces de bois qui lui servaient de joujoux, et qu'elle aurait allumé au poêle. Elle est morte le lendemain matin, après avoir enduré d'atroces souffrances.

RECETTES

Conservation des œufs

Pour transporter les œufs dans un état frais d'une contrée à une autre, il faut les couvrir de vernis, en les plongeant dans une solution de gomme arabique, et en les couvrant de charbon pulvérisé. La gomme arabique, comme vernis, fait un meilleur effet que toute autre gomme résine; car on peut aisément la faire disparaître en la lavant dans de l'eau tiède ou fraîche, et en outre elle est à bon marché. Les œufs traités de cette manière se conservent pendant plusieurs années, car le lit de charbon, par sa nature poreuse, est un mauvais conducteur du calorique, et maintient en conséquence autour des œufs une température égale; il les empêche d'éprouver des alternatives de chaleur et de froid, lorsqu'on les transporte d'un climat à un autre. Cette méthode est infiniment préférable à celle de graisser les œufs, car, lorsque la graisse devient rance, elle hâte ou avance la putréfaction de la matière animale de l'œuf.

Cirage à la cire

On prend un quart de livre de cire jaune, gros comme une amande de savon et une pincée de noir de fumée; on fait chauffer le tout dans un demi-pinte de bière; on remue, pour que les ingrédients se mêlent bien; on laisse refroidir, et on a un excellent cirage qui conserve le cuir et lui donne un beau vernis. La première fois qu'on emploie ce cirage, le lustre est faible; mais après quelques jours qu'on a réitéré cet enduit et le frottement avec la brosse, il devient d'un luisant de maroquin, et plus on brosse, plus le lustre devient éclatant.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, 10 février, 1873.

L'ESCOMTE AUTORISÉ sur les ENVOIS AMERICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 12 pour cent.

R. S. M. BOUCHETTE,
Commis-aire des Douanes.

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.



CONTRAT POUR LA MALLE

DES SOUMISSIONS, adressées au Maître-Général des Postes, seront reçues à OTTAWA, jusqu'à midi, VENDREDI, le 21 MARS PROCHAIN, pour le transport des Malles de Sa Majesté, conformément aux dispositions d'un contrat proposé pour quatre années, six fois par semaine dans chaque direction, entre CAMPBELLTON et STE. FLAVIE, à partir du premier Juillet prochain.

Le transport devra se faire dans une diligence à passager ou une voiture à quatre roues, traînée par deux chevaux. Cette voiture devra être munie d'un compartiment recouvert pour mettre les malles à l'abri du mauvais temps.

Les malles partiront de Sainte Flavie tous les jours (excepté les dimanches) et de Campbellton aussi tous les jours (excepté les dimanches) à telles heures qui pourront être fixées, faire connexion en ces deux endroits avec les malles partant et les malles arrivant, parcourir le trajet dans l'une et l'autre direction dans l'espace de vingt-huit heures, à partir du premier Juin jusqu'au trente de Septembre, et en trente-six heures pendant le reste de l'année, y compris le temps nécessaire pour les arrêts pour toutes fins.

Le contracteur devra accepter les conditions suivantes, en vue de l'ouverture probable d'une communication par chemin de fer entre le fleuve St. Laurent et Campbellton pendant le temps que le contrat sera en vigueur. Il entreprendra aussi, s'il en est requis de transporter les malles entre Sainte Flavie et Campbellton et tels autres endroits qui pourront être choisis