

causes extérieures des maladies, et, si une affection se déclare, la guérison en est lente.

Toutes ces conditions doivent nécessairement se traduire par des pertes considérables pour le cultivateur négligent; il paie ainsi souvent très cher la faute qu'il a commise en privant ses animaux de la nourriture qui leur est nécessaire, en apportant trop de parcimonie dans l'alimentation d'hiver.

**Choses et autres.**

*Les cercles agricoles.*—Nous lisons dans le *Journal d'agriculture illustré* :

"Notre confrère du *Courrier du Canada* disait, dans un petit entre-filet que nous avons lu ces jours derniers, qu'il ne faut pas trop multiplier les cercles agricoles. Il nous permettra de différer d'opinion avec lui sur ce point.

"Nous croyons, nous, qu'un cercle agricole dans chaque paroisse aura son utilité. Mais pour cela, il faut qu'il soit sous la direction immédiate du curé. Le prêtre, dans sa paroisse, est l'éclaircissement qui marche en avant pour tracer et débarrasser la voie, et en agriculture comme en toute autre chose, il est le guide qui seul peut conduire sûrement ses paroissiens dans la bonne voie.

"Que l'on ait des conférenciers compétents pour donner des lectures aux cercles des différentes paroisses; que messieurs les curés procurent à leurs paroissiens les journaux et les ouvrages qui peuvent contribuer à leur avancement en agriculture, qu'ils provoquent et dirigent les discussions qui auront lieu dans les séances des cercles, et l'on verra quel bien une pareille organisation peut produire dans chaque paroisse. Les cercles de St-Sébastien d'Aylmer, de St-François Isle d'Orléans, de St-Agapit de Beaurivage, de Ste-Marie de la Beauce, etc., etc., en sont la preuve."

Nous concourrons pleinement dans ce que vient de dire notre dévoué confrère du *Journal d'agriculture* : "Qu'un cercle agricole aura son utilité dans chaque paroisse."

Chaque cercle agricole dans une paroisse, dut-il ne compter que dix à douze membres, peut produire un grand bien; la somme de travail qui pourrait opérer chacun de ces cercles, serait suffisante à donner le bon exemple et par là espérer à un plus grand nombre de membres.

C'est avec le concours de toutes les volontés, de tous les dévouements, de toutes les intelligences que l'agriculture peut se relever, et quel est le cultivateur qui se refuserait à travailler à améliorer sa position? C'est dans chaque paroisse qu'il faut agir immédiatement, qu'il faut porter, sous toutes les formes, l'enseignement et la propagande agricoles; qu'il faut vulgariser tous les procédés de culture, tous les moyens pratiques et économiques d'améliorations; répandre surtout les meilleures espèces de semences; favoriser la lecture des journaux d'agriculture. Des conférences qui pourront être faites aussi, les unes et les autres par des personnes intelligentes et dévouées, auront pour effet d'établir de fréquentes relations entre les cultivateurs qui se réuniraient sous un même toit, de temps à autre. Ces conférences auront pour effet de les instruire, eux et leur famille; l'instruction qu'ils y puiseront améliorera leur position, leur avenir; elle les enrichira par le travail devenu plus intelligent, plus attrayant, plus rémunérateur; elle les attachera davantage aux champs devenu une source de bien-être. Et alors on désertera moins les campagnes pour les villes.

À l'aide donc toutes les volontés, toutes les intelligences, tous les dévouements; établissons des cercles agricoles dans toutes les paroisses! À l'aide! Que tous les cultivateurs riches, que les fils de famille deviennent des hommes utiles à leur pays, que les instituteurs deviennent avec le temps professeurs d'agriculture, que tous ceux enfin qui jouissent d'une certaine influence dans leur paroisse, s'unissent dans un même dévouement et travaillent énergiquement à établir partout des cercles agricoles.

*Cercle agricole de St-François, Ile d'Orléans.*—Ce cercle est dans une excellente voie, on en jugera par l'extrait suivant d'une lettre que nous venons de recevoir :

Depuis l'organisation du Cercle nous avons tenu six conférences où ont été considérées plusieurs questions pratiques. Nous avons examiné d'abord la manière d'augmenter et de conserver les engrais.

La question examinée en second lieu a été l'élevage des animaux, et en particulier des veaux et des cochons. À ce propos, j'ai le plaisir de vous annoncer que notre Cercle a fait l'acquisition d'une couple de beaux cochons Suffolk pur sang. Nous croyons qu'il n'est pas indifférent de faire de la viande, mais que le cultivateur doit chercher à faire de la bonne viande.

Il y a déjà en plusieurs essais de faits par les membres du Cercle; il y a aussi des projets d'amélioration qui recevront leur accomplissement dans un avenir prochain. Bref je n'hésite pas à déclarer que la cause agricole a obtenu plus de résultats en cette localité dans les neuf mois d'existence du Cercle qu'elle n'avait obtenus durant les neuf années précédentes. Aussi j'incline fortement à croire que les cercles agricoles bien dirigés sont appelés à produire plus de fruits excellents que nos exhibitions fréquentes, dispendieuses et presque toujours inutiles pour la classe moyenne des cultivateurs.—*Journal d'agriculture illustré.*

*Pointe-aux-Trembles, Portneuf.*—Nous apprenons avec plaisir la formation d'un cercle agricole dans cette paroisse. À cette occasion nous félicitons le comté de Portneuf de l'activité qu'on y montre, des efforts qu'on y fait dans la voie de la réforme agricole et de la formation des cercles où l'on travaille en commun à cette réforme.—*Journal d'agriculture illustré.*

**RECETTES**

*Salaison du jambon*

Pour un jambon de douze livres, prendre quatre livres de sel commun, deux onces de salpêtre, quatre onces de sel gris et quatre onces de sucre. On réduit en poudre extrêmement fine ces divers ingrédients, et l'on frotte vigoureusement le jambon. Ensuite on le plonge dans un vase profond, on verse dessus un verre de vinaigre, et on le retourne chaque jour; de temps en temps on la frotte de nouveau avec de la saumure. Au bout de trois semaines, on l'enveloppe de papier et on fait fumer. Si l'on veut donner plus de saveur à la saumure des jambons, on peut ajouter quelques baies de genièvre.

La faveur dont jouissent les jambons dit d'York devrait engager les ménagères à suivre le procédé suivant adopté en Angleterre :

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même, pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter encore avec la saumure. Après ce temps il suffira d'humecter le jambon ou l'arroser avec une cuillère de bois ou de fer.

La viande ainsi préparée devra rester trois semaines dans le mélange; au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renfermera dans des sacs de papier goudronné; puis on la fumera à la fumée de bois pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.

*Baume contre la surdité*

On prend environ deux onces d'huile d'olives chaude, dans laquelle on fait infuser pendant plusieurs jours, une petite pincée de rûe et une pincée de fleurs de camomille; on fait tomber, matin et soir, quelques gouttes de cette préparation dans les oreilles, la tête penchée du côté opposé; on ferme ensuite les oreilles avec un peu de coton.



**AVIS AUX ENTREPRENEURS.**

ON recevra à ce Bureau, jusqu'à VENDREDI, le 30<sup>me</sup> jour de Décembre prochain, inclusivement, des soumissions cachetées, adressées au sousigné et portant la suscription "Soumission pour un Hôpital de Marine, à Chicoutimi, Québec," pour la construction du dit Hôpital.

On pourra voir les plans et devis au Bureau de Poste de Chicoutimi, ainsi qu'au Ministère des Travaux Publics, Ottawa; à commencer de LUNDI, le 12 Décembre prochain.