

D'ailleurs, il y a généralement dans la grange assez de paille impropre à la nourriture du bétail pour qu'elle puisse être utilisée pour la litière. Tels sont les conseils que nous avons maintes fois donnés dans la *Gazette des Campagnes* et que nous ne pouvons nous lasser de répéter, quoiquo sous des formes différentes.

Choses et autres.

Règles d'or des éleveurs de volailles.—Sous ce titre nous lisons dans le journal *Le Poussin* les règles suivantes à mettre en pratique pour la bonne tenue d'un poulailler :

1o. Distribuez régulièrement la nourriture aux volailles, c'est-à-dire quatre fois par jour, à intervalles aussi exacts que possible.

2o. Variez la nourriture, ajoutez-y aussi un peu d'os broyés, d'écailles d'huîtres moulues, etc., et donnez le soir une ration plus abondante pour que le gésier puisse fonctionner toute la nuit.

3o. Ayez soin de donner à vos volailles l'exercice nécessaire. On y parvient, dans un parquet resserré, en jetant les grains entre de la balle de blé ou de la paille hachée pour qu'ils soient obligés de les chercher en grattant le sol.

4o. Donnez un bain de pousière, auquel il est bon de mélanger un peu de cendres de charbon.

5o. N'oubliez pas de changer l'eau deux fois par jour, de nettoyer chaque fois les augets, et d'ajouter à l'eau un peu de fer rouillé par de l'acide de pommes.

6o. Faites de temps en temps la chasse aux insectes, débarassez-en les oiseaux par de la poudre insecticide et blanchissez les poulaillers. Il est bon d'ajouter du chlorure de chaux ou de l'acide phénique.

7o. La verdure doit être donnée depuis le commencement ; la viande depuis l'âge de quatre semaines.

8o. L'humidité est très nuisible aux volailles. Aussi faites en sorte que les poulaillers soient secs et veillez à ce que les oiseaux ne soient jamais trempés, surtout pendant les quatre premières semaines.

Les peines que donnera l'observation de ces règles seront doublement compensées par le bon développement des élèves.

Comment connaître les vieilles poules.—Au-delà de la deuxième année le coq et la poule ne donnent plus qu'une viande dure et filandreuse, toujours agréable au goût, et d'une valeur nutritive réelle, mais exigeant une ébullition de plusieurs heures. Quiconque a eu une basse-cour en recouant aisément les vétérans ; voici leur signalement pour les jeunes ménagères inexpérimentées, qui n'ont vu la volaille de près que chez le marchand de comestibles :

Les vieilles poules ont la crête très développée, les pattes recouvertes d'un épiderme rougeâtre, rude et écailleux ; chez les coqs, l'ergot est long, fort et dur comme du fer. Il faut donc se défier, au marché, des poules mises en vente sans la crête, et des coqs offerts sans ergots. Ces absences constituent presque toujours un brevet de longévité.—(*Le Poussin.*)

Almanach agricole, commercial et historique, de J. B. Rolland et fils, pour l'année 1887, (21e année). Prix, cinq cents.

Almanach des familles, de J. B. Rolland et fils, pour l'année 1887, (10e année). Prix, cinq cents.

Cette année encore, nous avons le plaisir de signaler à nos lecteurs l'apparition de deux petites brochures qui leur sont très bien connues et dont ils sont tous anxieux de faire l'acquisition.

L'*Almanach agricole, commercial et historique*, parvenu à sa vingt et unième année, semble glorieuse de son succès et peut se flatter d'être jusqu'à ce jour l'*Almanach canadien-français* le plus complet qui soit publié. Les renseignements utiles, exacts, clairs et précis qu'il renferme sur l'administration religieuse et civile du pays font son mérite et la présente édition, sous ce rapport, ne laisse encore rien à désirer.

Le calendrier, conforme à l'*Ordo* est soigneusement corrigé ; les éphémérides placées en regard fournissent une intéressante revue des événements de l'année écoulée ; le tableau synoptique de l'Eglise catholique dans le pays ; le gouvernement fédéral ; les parlements locaux et leurs diverses branches ; les cours de justice avec tableaux des termes de la cour supérieure, du banc de la reine et de la cour de circuit ; le conseil de l'instruction publique ; le conseil des arts et manufacture et

celui de l'agriculture ; la commission du Havre ; les registra-teurs de la province ; tarif des postes et les fameux pronostics sur la température ; quelques variétés amusantes et enfin les dernières pages consacrées aux annonces des maisons les plus recommandées.

L'*Almanach des Familles*, son digne complément, joint encore l'utile à l'agréable ; il possède une foule d'historiettes, légendes, énigmes, charades, bons mots, maximes, etc., le tout procurant une lecture à la fois morale et récréative. Les recettes faciles et économiques comprises dans la deuxième partie seront très profitables au foyer domestique. A ces diverses matières sont ajoutées les lois de chasse et de pêche, avec amendements ; la nouvelle loi électorale et la liste des nouveaux membres de l'Assemblée législative de Québec ; enfin rien n'a été négligé pour rendre ces deux petits recueils dignes de l'accueil qu'il reçoit du public chaque année.

En vente chez tous les libraires et les principaux marchands au prix de 5 cent chacun.

RECETTES

Poudre pour faire couper les rasoirs.

Prenez parties égales de sel de cuisine et de sulfate de fer (cou-perose verte) ; broyez-les légèrement, afin de pouvoir les mé-langer, et remplissez-en un creuset que vous chaufferez jus-qu'à un rouge. Il se dégage alors beaucoup de vapeurs, et la ma-tière du creuset ressemble à du métal en fusion. Lorsqu'il ne s'éleva presque plus de vapeurs, retirez le creuset et laissez-le refroidir. Vous y trouvez une masse d'un brun violacé, couvert de paillettes brillantes.

Brisez cette masse et mettez-la dans de l'eau où elle se dis-soudra complètement. Les paillettes micacées tomberont les premières au fond ; vous les recueillerez à part ; ce sont elles qui forment la poudre pour les rasoirs. Cette poudre ne doit être mêlée à aucune graisse. Si votre cuir est trop sec pour retenir la poudre à sa surface, vous le frotterez légèrement de suif, que vous essnierez bien, car le cuir sera toujours assez gras pour que la poudre s'y attache.

Autre poudre.—Commencez par gratter le cuir à fond au-moyen d'un couteau, pour le dégager du vieux onig formé par les applications précédentes. Le cuir étant ainsi nettoyé, ap-pliquez y une pommade formée de moitié suif et moitié san-guine mise en pâte avec un couteau et bien mélangée. De temps en temps vous remettrez le cuir à neuf par l'application de la même pommade, dont la propriété est d'adoucir le tran-chant du rasoir.

AVIS.

Charles Boucher, cultivateur, de Ste Anne de la Pocatière informe le public qu'il ne sera responsable d'aucune dette con-tractée en son nom par son fils Joseph Boucher.

CHARLES BOUCHER, cultivateur.
Ste Anne de la Pocatière, novembre 1886.

POUR 30 CENTS.
LA LIBRAIRIE J. B. ROLLAND et FILS,
6 à 14, rue Saint-Vincent, à Montréal,

Adressera franco à toute personne qui enverra la somme ci-dessus.

- 1o. L'Almanach agricole pour 1887.
- 2o. L'Almanach des Familles pour 1887.
- 3o. Le Calendrier de la Puissance pour 1887.
- 4o. Le *Recueil de Cantiques* notés pour les missions et re-traites, ou une jolie *Carte chromo avec frange en soie pour Noël et le nouvel an* valant 20 cents.

Adressez sans retard votre demande et vous recevrez franco par la poste ces articles.

L. A. LANGLAIS, AVOCAT, de Fra-serville, P. Q., suit les Cours de Rimouski, de Kamouraska et de Montmagny. Il s'occupe de prêts d'argent hypothécaires et autres.