

ils laissent ceux-ci sans boire jusqu'au lendemain matin. Nous n'approuverons point cette pratique. Les moutons, n'ayant point le sel continuellement à leur disposition, se jettent alors sur cette friandise avec trop de voracité; les gros poussent les plus faibles et leur volent leur part; il s'ensuit que quelques uns en mangent trop, et que d'autres n'en ont pas ce qui leur est nécessaire.

Une excellente manière de faire consommer le sel consiste à en saupoudrer les fourrages ou les montant en meules ou en les rentrant dans les greniers au moment de la fenaison; ou en employé 3 lbs. par 1,000 lbs. de fourrage sec. En fermentant, le foin *sue*, comme chacun le sait; l'humidité dissout alors le sel, qui pénètre le foin et le rend plus savoureux: les moutons ne laissent jamais perdre aucune parcelle des fourrages qui ont été préparés par cette méthode.

Le foin qui a contracté quelque mauvaise odeur par son séjour au-dessus des étables est impropre, à la nourriture des bêtes à laine, aussi bien que des chevaux, surtout s'il s'y montre des moisissures; dans ce dernier cas, c'est tout au plus si on peut l'utiliser comme litière; quant à l'employer comme aliment il n'y faut point songer. Enfin les fourrages *rouillés* et ceux qui ont été *vasés* leur occasionnent des maladies de poitrine, et aussi, dans certains cas, le *chancre à la bouche*. Lorsqu'ils consomment de pareils fourrages, ils sont plus disposés que jamais à contracter toutes sortes de maladies, mais ils les rebutent jusqu'à ce que la faim les presse par trop.

Le son est pour les bêtes à laine une fort bonne nourriture; nous l'avons employé avec avantage à leur entretien et à leur engraissement. On l'accuse à tort d'être dépourvu des principes nutritifs, sous prétexte que le peu qu'il en contient n'est dû qu'à la présence de la farine qui y reste attachée, et qui, avec les procédés de mouture actuellement en usage, ne s'y trouve qu'à dose homœopathique. L'un de nos éleveurs les plus distingués, M. Félix Villéroÿ, a déjà combattu cette idée, qui se fonde sur une base entièrement fautive, à savoir que le son est à peu près exclusivement composé de ligneux. Dans un opuscule du plus haut intérêt, intitulé: "Recherches sur la valeur nutritive des fourrages et autres substances destinés à l'alimentation des bestiaux" M. Isidore Pierre publie une analyse du son de froment qui est concluante.

En dehors de ses propriétés nutritives, le son a l'avantage de rafraîchir les animaux par son action mécanique.

**Choses et autres.**

*Anguilles frites.*—Après avoir bien nettoyé vos anguilles, coupez les en morceaux de 2 pouces; lavez et essuyez bien sec; roulez-les dans de la farine ou des biscuits écrasés et faites frire dans de la graisse chaude. Faites brunir partout et bien cuire. L'anguille préparée de la même manière peut aussi être grillée.

*Omelette au bœuf.*—Prenez 4 lbs de bœuf cru, dans la ronde, haché menu, 6 œufs battus ensemble, 5 ou 6 biscuits au soda bien écrasés, un peu de beurre et de graisse, de poivre de sel et de sauge si vous l'aimez, faites deux pains, roulés dans les biscuits, faites cuire pendant environ 1 heure et tranchez quand c'est froid.

Le *Railway Age*, de Chicago, déclare que 3,300 milles de

voies ferrées principales ont été construites aux Etats-Unis depuis le premier janvier, et que probablement 5,000 autres milles seront achevés avant la fin de l'année.

Les demandes pour le blé dans tout le Royaume-Unis seront probablement pour la saison de 1883-89, de 17,000,000 de boisseaux; pour le Canada et les Etats-Unis, les demandes s'élevèrent à 15,750,000 de boisseaux.

On mande de Washington que le département d'Etat a reçu une dépêche officielle du général Franklin, commissaire général des Etats-Unis à l'exposition de Paris, relativement au nombre des récompenses décernées aux exposants américains. Les Américains, dit le général Franklin dans sa dépêche ont obtenu: 53 grands prix; 199 médailles d'or; 271 médailles d'argent; 218 médailles de bronze, et 220 mentions honorables.

Nouvelle application du papier annoncé par le *Petit Journal*: Les montres en papier.

On a déjà utilisé de bien des façons le papier comprimé, mais on n'avait pas encore été aussi loin. Un horloger de Dresde vient de trouver le moyen de faire une montre avec du papier soumis à une préparation spéciale. Il paraît même, cette matière étant beaucoup plus facile à travailler que les métaux, qu'il est arrivé à simplifier énormément les rouages et à établir un mouvement moins susceptible de se déranger.

**RECETTES**

*Manière d'enlever les taches de sue.*

On les imbibe d'abord d'essence de térébenthine, puis, on les frotte légèrement afin de faire disparaître une espèce d'huile empyreumatique qui tient les substances étrangères concentrées sur l'étoffe. Après cela, on délaie un jaune d'œuf dans un peu d'essence, on tiédit la préparation, on l'applique toute tiède sur le tissu et on frotte de nouveau. On répète plusieurs fois cette deuxième partie de l'opération. Ces deux traitements suffisent ordinairement pour enlever entièrement les taches. Quelquefois cependant il reste sur l'étoffe une nuance noirâtre due à la présence des particules de fer. On attaque ces dernières par l'acide hydrochlorique sur les tissus de couleurs; et par l'acide oxalique ou la crème de tartre sur les tissus blancs ou reconus en bon teint.

*Manière de conserver pendant longtemps la volaille et le gibier.*

Cette méthode consiste à placer les pièces que l'on veut conserver dans un tas de blé ou d'avoine, sans aucune autre préparation; mais on réussit mieux en ouvrant chaque pièce et en la vidant. On ôte aux oiseaux jusqu'au jabot, mais on les laisse dans leur plume ainsi que les lièvres dans leur poil. On les remplit ensuite de blé et, après les avoir reconus, on les place au milieu d'un tas de grain, de manière qu'ils en soient entièrement recouverts. On dit que l'on peut garder ainsi de la volaille dans un état parfait de conservation.

CANADA } COUR DE CIRCUIT  
PROVINCE DE QUEBEC }  
District de Kamouraska. } pour le District de Kamouraska.

Le Vingt-huit Octobre mil huit cent quatre-vingt-neuf.  
No 9710.

(En vacance).

George Azario Binet, de la Ville de Fraserville, marchand,  
Demandeur

vs.

Joseph Dubé, forgeron, de l'Isle-Verte,  
Défendeur.

Il est ordonné au Défendeur de comparaitre dans les deux mois:

P. LANGLAIS

Greffier de la dite Cour;

31 octobre 1889.—2