

des porcs. 4o. On peut aussi faire fermenter le bran de scio. Pour cela on peut le mêler à de la terre, avec ou sans chaux, et en faire de cette manière un engrais artificiel, qui aura un bon effet sur les sols légers, ou sur ceux où la matière végétale n'est pas abondante. On peut l'employer préalablement comme absorbant de l'engrais liquide, en le répandant dans les étables, les bergeries, les toits à porcs, ou dans le voisinage du fumier de paille, à l'épaisseur requise seulement pour qu'il soit tout humecté: le tout formera alors un bon engrais. Si l'une des méthodes ci-dessus peut être adoptée pour le bran de scio de manière à ce qu'il devienne utile sur une grande échelle, la chose dépendra des circonstances. Mais le plan de le mêler à de la terre pour en faire un engrais composé avec plus ou moins de chaux, peut être adopté facilement, et il est très peu de sols qui ne seraient pas améliorés jusqu'à un certain point par un tel engrais.—*Extrait d'un rapport de l'Association de chimie agricole d'Angleterre.*

Choses et autres.

Ce que l'on doit comprendre par la bonne administration d'une ferme.—Une attention constante pour tout ce qui concerne la ferme, soit que les soins se portent aux animaux, au bon entretien de l'outillage agricole, ou à tout ce qui est nécessaire aux opérations de la ferme, voilà ce qui assure le succès dans une ferme. Il y a un moyen bien sûr pour connaître s'il a amélioré dans le bon fonctionnement d'une ferme. Il consiste à s'assurer de la condition dans laquelle se trouve une ferme, en faisant un état comparatif du profit qu'on en retire d'une année à l'autre. C'est ainsi qu'agit le marchand ou le financier, au moyen d'un inventaire annuel. Le cultivateur doit chercher à se rendre compte des améliorations qu'il fait sur sa terre chaque année, et si elles sont susceptibles d'augmenter la fertilité de sa terre, si ses récoltes augmentent, et si en même temps il obtient une quantité de fumier proportionnée au bétail qu'il possède et au besoin du terrain en culture; et dans le cas affirmatif il peut être convaincu qu'il poursuit une culture payante. Cependant il ne suffit pas de réaliser une grosse récolte pour être convaincu que la culture se fait avec profit. Certains procédés de culture peuvent pendant une année ou deux fournir une abondante récolte et finir par épuiser le sol; c'est le cas, si l'on ne restitue pas au sol par le fumier ce qu'on lui a enlevé par d'abondantes récoltes. Tout système de culture qui n'a pas pour principe cette restitution en engrais, est ruineux. Les mêmes principes peuvent être appliqués aux animaux. Nourrir le bétail de manière à ce qu'il diminue en chair, est une perte pour le cultivateur, même s'il lui arrive par ce moyen de pouvoir vendre un surplus de fourrage.

L'ensilage des fourrages verts.—Un de nos abonnés à la Gazette des Campagnes, M. Wilfred Lapointe, de St Jovite, dans le comté Terrebonne, nous écrit ce qui suit, à l'occasion de l'ensilage des fourrages verts:

“...J'ai bien réussi dans l'ensilage des fourrages verts. J'ai fait mon silo sur le penchant d'une côte dans le voisinage de ma grange. Je creusai cinq pieds du côté d'en bas, et le côté d'en haut avait sept pieds et demi en terre. Je fis un entourage de pièces comme on le fait pour nos maisons, de dix pieds de hauteur, et je lambrissai le dedans en planches debout non embovées. Je fis un second entourage à deux pieds du premier, mais seulement sur la terre et je remplis l'espace de terre, de sorte que mon silo était tout entouré de terre. Le dessus est en madriers et une planche sur les joints; j'y ai mis 7000 à 8000 livres pesant de pierres. De cette manière j'ai bien conservé de l'avoine verte, avariée par la gelée. Mon silo a dix pieds en tous sens et ne me coûte en argent que le sciage de 90 planches et 10 madriers. A ce prix là, chaque cultivateur devrait avoir son silo qui lui permettrait de conserver les récoltes avariées et fourrages verts dont il voudrait faire provision pour l'hiver. Je me propose à l'avenir de cultiver le blé d'Inde dans ce but là.

RECETTES

Nouveau remède contre la diphtérie.

R. Much, propriétaire d'une pharmacie à Leigsig, en Saxe, publie dans un journal médical un remède contre la diphtérie qui a un succès surprenant. Il prie ardemment tous les médecins de l'essayer pour l'avantage de leurs patients atteints de cette maladie, et demande aussi à la presse de lui donner publicité. Il dit: Ma petite fille, âgée de sept ans, a eu la diphtérie deux fois dans l'espace de quelques semaines, avec forte fièvre, environ 105 degrés. Je lui donnai avec succès de l'huile rectifiée de térébenthine (oleum terebenthinum rectificatum). Dose, une cuillerée à thé soir et matin. Buvez ensuite un peu de lait tiède pour soulager le brûlement de la gorge. Pour les enfants, on peut mélanger la deuxième dose avec du lait, qui la rend plus facile à prendre.

Le résultat est simplement merveilleux. L'inflammation des taches diphtériques dans la gorge disparaît graduellement et s'émoussent, et après vingt-quatre heures, il ne reste plus rien. Pour tranquilliser les amygdales enflammées, la gorge fut gargarisée d'abord toutes les deux heures, avec le gargarisme suivant: Une once de chlorate de potasse pour quatre onces d'eau distillée.

Ce remède a eu un succès complet chez les adultes comme chez les enfants, pas un seul ne fut fatal. Le journal américain qui reproduisit ce remède de la presse allemande a reçu d'un de ses abonnés à l'effet qu'un enfant de cet abonné tomba malade de la diphtérie, fut soigné par le médecin du village puis mourut; puis quatre membres de la même famille furent atteints de la même maladie, traités d'après le remède ci haut indiqué, et tous quatre échappèrent à la mort.

Procédé pour rendre les étoffes imperméables.

On fait dissoudre dans une pinte d'eau une demi-once de colle de poisson; on fait fondre séparément dans une pinte d'eau bouillante, une demi-once d'alun, puis une once de savon de Marseille dans une livre d'eau. Chaque préparation ayant été filtrée à part, on les réunit dans un vase que l'on placera sur le feu; lorsque la liqueur aura jeté un bouillon, on y trempe une brosse et on la passe sur l'envers de l'étoffe étendue sur une table. L'étoffe étant sèche, on la brosse à contre-poil, puis on y passe une brosse trempée dans de l'eau claire, afin d'enlever le lustre produit par l'appât.

Lorsque les étoffes que l'on veut préparer ainsi sont légères, on diminuera de moitié la quantité d'eau employée et on y trempera l'étoffe. On la fera égoutter, et on la repassera lorsqu'elle sera encore humide.—Cette préparation est préférable aux tissus enduits de caoutchouc qui ont le grave inconvénient de concentrer autour du corps la transpiration cutanée, de sorte que lorsque l'on quitte le vêtement par un temps froid, on peut craindre une suppression subite de transpiration, cause de tant de maladies.

District de Kamouraska

COUR DE CIRCUIT.

No. 8236

ANTOINE GAGNON, de la paroisse de la Rivière-Ouelle, marchand,

Demandeur,

CHARLES BEAUPRÉ, junior, de la paroisse de St Paul, Défendeur.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois.

P. LANGLAIS,

G. C. C.

Fraserville, 12 février 1887.

Vraie Copie,

J. A. M. GAGNON,

Proc. du demandeur.

17 février, 1887.