

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

Canadiana.org a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials / Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été numérisées.

renvois à un examen général de la situation de notre agriculture, et remet en discussion toute la théorie de l'amélioration des races. C'est pour cela que nous nous croyons justifiable de demander qu'on fasse de cette matière l'objet d'un étude spéciale, sérieuse, et point du tout précipitée.

Nous ne devons point nous lancer dans cette expérience par pure courtoisie pour un aimable étranger.

Des institutions de cette nature ont existé en Europe, et existent probablement encore. Ne serait-il pas à propos de se renseigner sur les résultats qu'elles ont produits ?

Mathieu de Dombasle, auteur estimé et qui fait autorité en cette matière comme en tout ce qui concerne l'industrie agricole dans une étude qu'il fait des haras de France et de l'Allemagne, conclut à la suppression de ces institutions dans son propre pays. Il ne cesse de répéter qu'elles ont fait en France plus de mal que de bien.

En Allemagne, où les haras semblent avoir produit les meilleurs résultats, leurs succès est attribué à la supériorité de l'agriculture. Cependant, là encore, on n'est pas d'accord sur l'utilité des résultats qu'on prétend avoir obtenu au moyen des haras et des dépôts entretenus au frais du gouvernement. Si la France, dit Mathieu de Dombasle, doit envier quelque chose à l'Allemagne ce ne sont pas ses haras, mais bien son excellente agriculture, source féconde de l'amélioration de toutes races d'animaux.

En Angleterre, il n'y a pas eu de haras. L'amélioration des races de chevaux s'y est faite sans l'intervention du gouvernement, par la seule puissance de l'industrie privée, et en marchant de front avec l'amélioration de tous les autres produits de l'agriculture.

A part le côté expérimental de la chose, il y aurait encore à examiner s'il ne vaudrait pas mieux diriger nos plus grands efforts vers l'amélioration de nos races par elles-mêmes ? si notre sol offre une alimentation suffisante à ces animaux importés ? s'il ne serait pas préférable de laisser à l'industrie privée le soin que l'on veut mettre à la charge du gouvernement ?

Nous avons en général une tendance trop prononcée à nous débarrasser de tous les soucis. S'il se présente quelque idée nouvelle à réaliser, quelque amélioration à faire, vite on jette les yeux sur l'administration, et on lui demande d'exécuter ce que nous pourrions faire nous-mêmes avec plus de facilité qu'elle ; — c'est une disposition qu'il serait utile de corriger.

Si nous faisons ces observations, ce n'est point précisément dans un but hostile à l'idée de M. Bonnemant, laquelle est maintenant le projet du Conseil d'agriculture. Notre intention est uniquement de provoquer les recherches et les études sur cette matière. Nous voulons comme tout le monde le progrès agricole. C'est parce que nous

le désirons beaucoup que nous invitons à la prudence ceux qui sont appelés à légiférer dans ce but ; car, en agriculture, les expériences fatales sont plus désastreuses qu'en toute autre chose.

QUELQUES AVIS SUR LA MANIÈRE DE SOIGNER LES VACHES À LAIT.

Les renseignements que nous donnons ci-dessous sont tirés en grande partie, d'un excellent journal américain.

L'estomac des animaux ruminants est un organe composé. Il est formé de quatre compartiments. L'herbe, le foin ou toute autre nourriture grossière que mange l'animal passe, après une mastication partielle, dans l'œsophage ou canal aux aliments, et va se loger dans le *rumen* ou premier estomac, plus communément appelé la panse.

La nourriture reste dans cet endroit comme dans un réservoir jusqu'à ce que l'animal ait le loisir de la ruminer ou remâcher. Elle ne reste pas en repos, mais elle est continuellement agitée et mise en mouvement par l'action péristaltique du sac qui la contient, et est mêlée aux glaires qui l'amollissent. Par ce moyen et par une légère fermentation, l'œuvre de la digestion se prépare, s'il n'est pas déjà commencé. Pour être remâchés, les aliments, d'après Lyonatt, sont renvoyés peu à peu dans le second estomac ou sac en forme de rayon de miel, et de là, par un mouvement spasmodique, à la gueule. Après une mastication suffisante, ils sont avalés de nouveau, mais au lieu de retourner à la place d'où ils ont été tirés, où le réservoir où ils sont descendus d'abord, ils vont maintenant, d'après l'autorité ci-dessus citée, au troisième estomac ou *manipulus* où s'opère un changement matériel et plus prononcé, et de là à la dernière division, ou au quatrième estomac où la digestion s'achève.

Quoique la digestion proprement dite ne se fasse que dans le quatrième estomac, il est évident que l'action des autres divisions de cet organe composé est utile à l'opération digestive ; autrement elles n'auraient pas été placées où elles sont. Que les changements effectués sur les aliments qui passent à travers les différents estomacs hâtent et perfectionnent l'action du véritable estomac, c'est une question qui peut à peine être posée.

Mais la nourriture absorbée par les vaches ne passe pas toujours à travers tous les appendices pour atteindre ce quatrième estomac. Cet arrangement compliqué de l'estomac des ruminants a été fait pour les aliments grossiers, herbacés, et non pour ceux qui sont pulvérisés et très-concentrés ; ainsi ce n'est pas un avantage de donner de tels aliments seuls. Lorsque de la moulée est donnée en nourriture aux vaches, elle passe aussitôt dans le quatrième estomac. Elle ne s'arrête pas même à

la troisième division où va la nourriture qui a déjà été broyée par l'action *ruminatoire*. Un correspondant du journal auquel nous faisons allusions en commençant, dit qu'il a connu ce fait par accident. Trouvant, au printemps, que ses vaches n'auraient pas assez de foin pour attarder les pâturages, et croyant qu'il était plus économique d'acheter du grain que d'acheter du foin, il se procura de la moulée de blé d'inde et d'autres grains et de la paille d'orge. Cette paille avait été coupée à bonne heure, et était bien conservée, et avec six livres de nourriture moulue chaque jour, les vaches s'en trouvaient bien, mieux que si elles eussent été nourries au foin, et c'était plus économique. Au bout de quelque temps, elles semblèrent fatiguées de la paille, et pour la leur faire manger, il la mouilla et répandit la moulée dessus. Comme il s'y attendait, les vaches mangèrent jusqu'au dernier brin de paille qu'on leur donnait, mais ce à quoi il ne s'attendait pas, c'est que dans peu de jour leur lait augmenta un peu en quantité et considérablement en richesse, la quantité de moulée et de paille donnée étant cependant toujours la même. Durant le printemps cet intelligent éleveur changea plusieurs fois de méthode, pour soigner ses animaux, et toujours avec le même résultat ; diminution du lait en quantité et surtout en richesse quand la moulée et la paille était donnée séparément, augmentation quand elles étaient données ensemble. La différence n'est pas très grande, mais elle est cependant bien sensible. Comme la différence était donc évidemment à la manière d'administrer les aliments, le correspondant du journal dont nous parlons voulut s'en rendre compte et connaître où étaient logés ces aliments lorsque l'animal les avait absorbés ; car il conjecturait avec raison qu'ils manquaient d'être digérés complètement en ne passant pas par le *rumen* ou premier estomac, où ils auraient reçu la préparation nécessaire pour une digestion complète. Dans ce but, ayant vendu au boucher de son village, une paire de bœufs de quatre ans, il leur donna une mesure de moulée, puis les suivit aussitôt à l'abattoir.

Aussitôt que les estomacs furent à découvert, on les examina, et toute la moulée fut trouvée dans le quatrième estomac. On n'en trouva pas une seule particule dans le premier, le second ou le troisième. Des expériences répétées donnèrent toujours le même résultat. Que la moulée prenne cette direction par la volonté de l'animal, ou que les membranes papillaires qui bordent le *rumen* et la partie inférieure du gosier soient trop larges pour saisir et conduire dans le *rumen* cette nourriture pulvérisée, c'est ce qu'on ne peut dire. Au reste, il suffit de savoir où elle va. Mais sur ce point, il est constaté que les aliments réduits en petites parcelles, vont plutôt dans le *rumen* ou panse des jeunes animaux que dans celui des

vieux. Quand je donnais, dit le correspondant, du blé d'inde en épis à de jeunes animaux de un, deux ou trois ans, immédiatement avant de les abattre, je le trouvais presque tout dans la panse; mais quand je le donnais à des vaches parvenues à leur grosseur, je trouvais presque tout ce blé d'inde dans le quatrième estomac. Les épisentiers ou les gros morceaux seulement allaient dans le premier estomac. Mais je les trouvais tout en cet endroit quand les épis étaient enveloppés d'une poignée de foin. De cette manière le blé d'inde se mêle et s'attache au foin, et descend avec lui dans le premier estomac, réservoir naturel pour la nourriture grossière; de là il passe à travers tous les appareils digestifs, et par conséquent reçoit une digestion complète.

Ainsi quand la paille ou le foin haché ou tout entier, est bien arrosé de grain moulu délayé dans l'eau, le tout va dans le premier estomac, et l'action de chaque partie de l'estomac devient alors utile pour opérer la digestion. Non seulement la moulée servie de cette manière, rapportera plus de profits au fabricant de beurre et de fromage, mais il en pourra être consommé une plus grande quantité dans un temps donné; par ce que l'animal pourra en manger plus sans en être incommodé. La moulée incommode beaucoup lorsqu'il en est mangé plus qu'il n'en peut être digéré. Le grain moulu, lorsqu'il est donné seul produit souvent des dérangements chez les animaux, ce qui n'arrive pas quand il est mêlé à quelque fourrage, parcequ'alors, subissant l'action des trois premiers estomacs, la digestion est déjà avancée lorsqu'il atteint la dernière division, et par conséquent elle se fait non seulement d'une manière plus aisée, et plus rapide, mais aussi plus parfaite.

II

Tous les fabricants de beurre ou de fromage sont convaincus maintenant que pendant toute la saison du lait, plus on peut faire consommer de nourriture à une vache, plus les profits sont considérables. Pour en arriver à ce résultat, le grain doit, au moins pendant un laps de temps considérable, faire partie de cette nourriture. Il n'y a que deux courtes saisons dans l'année où il n'est pas besoin de matières extra pour nourrir les vaches. L'une est durant l'abondance de l'herbe dans l'été. On n'a jamais trouvé profitable de donner du grain aux vaches lorsque les pâturages abondent; leur en donner à cette époque là ne serait rien autre chose que de substituer une nourriture coûteuse, à une nourriture à bon marché. En donnant du grain moulu aux vaches, et surtout du son de blé, on pourra peut être obtenir plus de lait, mais l'augmentation ne paie pas le travail et les dépenses que cela coûte. Mais aussitôt que l'herbe commence à décroître, il est avantageux de compenser cette diminution par une nourriture extra qu'on continue de donner jusqu'à la fin de la saison laitière.

L'autre saison où la nourriture extra peut être omise est lorsque les vaches ne donnent plus de lait. Ceci dure un mois ou deux de l'hiver; alors du bon foin procure une nourriture suffisante, à moins que les vaches ne soient entrées en hivernement, en mauvais état. Mais cette saison ne doit pas s'étendre jusqu'à l'époque du vêlage. On doit commencer à les bien soigner quelque temps d'avance, afin qu'elles acquièrent la force d'endurer l'épuisement auquel elles seront alors réduites. Mais on ne recommande pas d'abord une nourriture très-riche, ceci ne doit venir que quand le veau a huit ou dix jours. Après ce temps, si la vache est bien, une augmentation d'aliments devient nécessaire. Dans la saison de lactation active qui sera alors commencée, il n'est pas possible qu'une vache puisse manger assez de foin ordinaire pour conserver sa graisse et fournir la matière nécessaire à un lait abondant, surtout si elle est ce qu'on appelle une bonne laitière. Elle doit alors être nourrie avec des aliments plus concentrés, ou bien elle perdra de son lait ou maigrira. Les cultivateurs ne font certainement pas assez attention à ce fait. L'amaigrissement des vaches après le vêlage, au printemps, est presque général. C'est si bien la coutume que la plupart des cultivateurs voient, à cette saison, les os pointus et saillants de leurs animaux comme une chose naturelle. C'est malheureux. Cependant ce sujet commence à attirer un peu plus l'attention. On prend plus de soin pour conserver les vaches en bon ordre jusqu'au printemps, ainsi que pour activer la lactation quand les pâturages font défaut, et au commencement de l'hiver; en agir ainsi est très-avantageux. Une chose à regretter, c'est que trop peu de cultivateurs le comprennent. Il faut qu'il y ait une grande disproportion entre le prix des produits de la laiterie et celui du grain pour qu'une nourriture extra ne soit pas profitable. Et nous croyons que l'importance de bien nourrir les vaches devient de mieux en mieux appréciée, chaque année, par les cultivateurs. Pour eux, il y a double intérêt à consommer autant que possible sur leur ferme; d'abord pour augmenter, d'une manière directe, leurs revenus, et en second lieu pour entretenir la fertilité du sol. Si par quelque moyen, soit en préparant la nourriture d'une manière habile, soit en la faisant cuire ou autrement, ils peuvent se faire consommer davantage à leurs vaches et la convertir en lait et en viande, ils auront trouvé la méthode la plus effective d'accroître leurs profits. Nous savons qu'il faudra répéter ces choses bien longtemps encore avant d'en convaincre un grand nombre de cultivateurs qui croient plus profitable de vendre leur grain et leur fourrage, et de laisser leurs animaux mourir de faim et leurs terres s'appauvrir avec eux chaque année.

MACHINERIE A VAPEUR

MACHINERIES A SCIER, BLANCHIR ET EMOUVETER.

M. IGNACE GOSSELIN, ayant fait l'acquisition de la machinerie engins, scies, etc. de M. Grand, annonce au public qu'il vient de faire de nouvelles améliorations et qu'il est maintenant prêt à faire tout ouvrage tels que :

Scier des Billots et toute espèce de bois de service, Blanchir, Embouvetter toute espèce de planches ou mardriers, et en general tous ouvrages de menuiserie.

DU FER DANS LE SANG



Donne des Forces aux Faibles.

Le syrop peruvien, une solution inalterable du protoxyde de Fer, est combiné de manière d'avoir le caractère d'un aliment, aussi digestible et assimilé aussi facilement au sang que les mets le plus légers. Il aggrandit la quantité de l'agence vitale de la nature elle-même, du fer dans le sang, et il guérit "des milliers de maux" simplement en stimulant, fortifiant, et en vitalisant le système tout entier. Le sang enrichi et vitalisé parcourt chaque partie du corps, il répare les dommages et les pertes, il cherche les secretions morbides et ne laisse rien pour nourrir une maladie quelconque.

C'est là, que se trouve le sécret admirable de ce remède, pour la guérison de l'indigestion, des maladies du foie, de l'Hydropisie, de la Diarrhée chronique, des Fièvres froides des Humeurs, des Pertes de vigueur de la constitution, des maladies des reins et de la vessie, des maladies des femmes, et de toutes les maladies, qui trouvent leur cause dans le mauvais état du sang, ou qui sont accompagnées de faiblesse ou décrépitude du système. Entièrement libre d'alcool, dans quelle forme qu'il soit, ses effets fortifiants ne seront pas suivis par une réaction correspondante, mais ils resteront en permanence, en communiquant force, vigueur, et une vitalité nouvelle à toutes les parties du système, et en construisant une constitution de fer.

Des milliers de gens ont été transformés par l'usage de ce remède de pauvres et souffrants valétudinaires en autant d'hommes et de femmes robustes, sains et heureux. Et les gens invalides ne sauront pas hésiter raisonnablement à faire épreuve de ce remède.

Voyez que chaque flacon porte les mots PERUVIAN SYRUP, souillés dans le verre.

Des brochures gratis.

Préparé par

SETH W. FOWLE & FILS, Boston.

Et à vendre chez tous les pharmaciens.

Pour Déjeuners.—Epps' Cocoa (Cacao de Epps).—Agréable et réconfortant. Par une connaissance parfaite des lois naturelles qui gouvernent le travail de la nutrition et de la digestion, et par une attentive application des propriétés salutaires que contient le Cacao bien choisi, M. Epps est arrivé à fournir à nos tables pour le déjeuner, un breuvage délicatement aromatisé, lequel peut économiser bien des mémoires de médecin.—Civil Service Gazette.

Préparé avec le Peau bouillante ou du lait.

Les paquets sont étiquetés:

JAMES EPPS & Co.,
Homeopathic Chemists,
London.

Manufacture de Cacao.—Nous ferons connaître la méthode employée par M. James Epps & Co., manufacturiers d'articles digestifs à leur Etablissement, chemin Euston, Londres.—Bossell's Household Guide.

Harbor Grace, Terre-Neuve, 9 Déc. 1871

Joseph J. Fellows Escr.—Cher Monsieur: Chaque jour nous recevons des ordres du dehors pour votre inappréciable Sirop d'Hypophosphite, et la vente s'en accroît sans cesse. Je crois fermement qu'il a fait plus de bien qu'aucune autre médecine découverte jusqu'à présent, pour la guérison de la Consommption, de la Bronchite, de l'Asthme, de la Coqueluche et des maladies de ce genre. C'est la seule médecine que nous ayons pour guérir ces maladies en donnant des forces au système nerveux; et comme elle est aussi ce que nous appelons une saine préparation chimique, je prédis que la demande en sera plus grande que pour aucun autre remède qui existe.

Votre etc., etc.
W. H. THOMPSON.

La tempête de neige que nous avons eue vendredi dernier s'est fait sentir dans toute la Province d'Ontario et dans les Etats de l'Ouest où les trains de chemins de fer ont été arrêtés pendant une partie de la journée.



BILLS PRIVÉS.

LES personnes qui, dans la Province de Québec, se proposent de s'adresser au PARLEMENT pour obtenir la passation de BILLS PRIVÉS portant concession de privilèges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de faire toute chose qui aurait l'effet de compromettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que par les règles 51ème et suivantes de la Chambre (lesquelles règles sont publiées au long dans la "Gazette du Canada") elles sont requises d'en donner DEUX MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande), dans la "Gazette du Canada," en anglais et en français et aussi dans un journal anglais et dans un journal français publiés dans le district concerné. Ces avis doivent porter une ou plusieurs signatures.

Toutes pétitions pour Bills Privés doivent être présentées dans les "trois premières semaines" de la session.

ALFRED TODD,
Greffier-en-chef des Comités
et Bills Privés,
Chambre des Communes.
Ottawa, 5 Déc. 1872.—1 p. s. 9—



Voilà le grand remède pour la
CONSUMPTION

laquelle peut être guérie par le refuge à ce remède en temps propre, comme il a été prouvé par des milliers de certificats reçus par les propriétaires. Il est reconnu par plusieurs médecins éminents comme la préparation la plus efficace pour le soulagement et la guérison de toutes les maladies des poumons, et nous le présentons au public, sanctionné par l'expérience de plus de quarante ans. Si ce remède est employé à temps, il ne manque que bien rarement de guérir rapidement les cas les plus sévères de Toux, Bronchite, Croup, Coqueluche, Grippe, Asthme, Refroidissement de la Gorge ulcérée, des douleurs dans la poitrine ou dans les côtes, des Maladies du foie, des effusions sanguines des poumons etc. Le baume de Wistar ne fait pas secher une toux, et il n'en laisse pas la cause en arrière, comme cela est le cas avec la plupart des autres préparations, au contraire il la en fait humide, purifiant les poumons, en ôtant de cette manière la cause de la maladie.

Préparé par
SETH W. FOWLE & FILS,
Boston, Mass.
Et à vendre chez tous les pharmaciens.

HOTEL DU CANADA
Tenu par
PASCHAL VARY.
No. 200, — FRIEND STREET, — BOSTON.

M. P. Vary avertit les voyageurs du Canada et des Etats-Unis que cet Hotel est en face du Eastern Depot, et à quelques pas du BOSTON MAINE.

Les voyageurs trouveront tout le confort désirable: Bonne table, bons lits, rafraichissements de toutes sortes.

Soins omprassés. Prix modérés. 30 avril 1872.

ARRANGEMENT D'HIVER,

DE MONTREAL A L'EST.

	Méle	No 3 passager	No 6 passager	No 7 passager
	A.M.	P.M.	P.M.	P.M.
Montréal.	6.15	1.45	10.30	12.00
Belœil....	8.10	3.00	11.45
				A.M.
St Hilaire	8.20	3.05	11.50	1 10
Soixantes	0.00	3.25	0.00	00 00
St Hyacin	9.30	4.00	12.30	1 50
St Liboire	0.00	4.28	0.00	00 00
Upton....	10.40	4.40	0.00	00.00
Acton... 11.10		5.00	1.25	0 00
Richmond	0.00	0.00	0.00	3.30
Québec	0.00	0.00	0.00	9.00

DE L'EST A MONTREAL.

	No 2 passager	No 4 Méle.	No 6 passager	No 8 passager
	A.M.	P.M.	P.M.	A.M.
Québec	0.00	0.00	8.30	0.00
				A.M.
Richmond	0.00	0.00	2.00	0.00
Acton....	8.40	3.05	0.00	4.30
Upton....	9.00	3.40	0.00	4.45
St Liboire	9.08	0.00	0.00	0.00
St Hyacin	9.30	5.05	0.00	5.25
Soixantes	9.50	0.00	4.40	5.45
St Hilaire	10.05	6.20	4.55	6.05
Belœil.....	10.10	0.00	0.00	6.10
Montréal... 11.5		8.00	6.00	7.30

Deplus il y a un Train Méle. De la Pointe Lévi à 10.00 A.M., arrivant à Richmond à 5.30 P.M., et de Richmond à 8.15 A.M. arrivant à la Pointe Lévi à 2.30 P.M.
4 nov., 1872.

Pharmacie de Famille.
Rue Cascades.
Dans la maison des héritiers
Narcisse Boivin.

Le Dr. St. Germain propriétaire de cet établissement, à l'honneur d'informer ses clients et patrons, tout en les remerciant de leur encouragement, qu'il a fait des augmentations considérables à son fonds de

Drogues, Remèdes patentés, Parfums, Articles de toilette, Teintures, etc., etc.

de manière à pouvoir satisfaire aux commandes qu'ils lui font le plaisir de lui adresser.

En gros et en détail.
Prix aussi bas que possible.

Les ordres des médecins sont sollicités, ces messieurs peuvent être assurés que rien ne leur sera expédié qui ne soit de première qualité.

Le Dr. St. Germain continue toujours à pratiquer sa profession dans toutes ses branches, et donne une attention spéciale aux maladies des femmes et des enfants ainsi qu'aux maladies des poumons et de la digestion.

Visites à la ville et à la campagne, à toute heure.

Résidence: Au-dessus du Magasin.
St. Hyacinthe 13 novembre 1872.