

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original 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.

L'Institut 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.

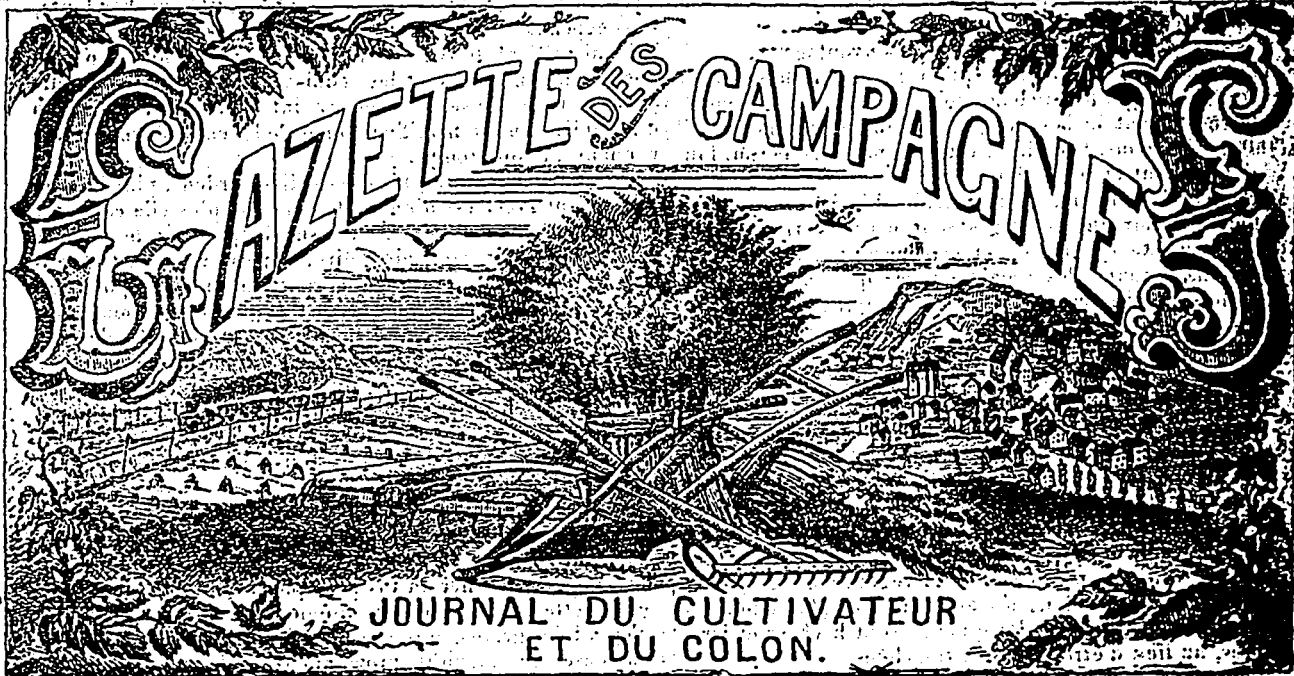
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.

Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT: \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire: FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JOURS

SOMMAIRE

Causerie Agricole. Du fauchage.—Du fanage.—De l'emménagement.—Du bottelage.

Revue de la Semaine. Le mois de St. Joseph.—La fête de St. Joseph à la Basilique, et à St. Sauveur de Québec.—Témoignage de reconnaissance à l'égard de Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur R. E. Caron.—La Province de Québec ne reçoit pas toute la protection qui lui est due de la part du Parlement Fédéral.—Le Comité de l'Agriculture à Ottawa.—L'exposition de Philadelphie.—Le vote de \$90,000 par la ville de Québec, en faveur du chemin de fer au Lac St. Jean.

Correspondances: Renseignements donnés aux colons qui désirent s'établir à La Patrie.—Construction d'une bergerie; site convenable pour une semblable construction; précautions qu'il convient de prendre pour assurer aux moutons une bonne hygiène.

Petite chronique: Cercle agricole à St. Michel Archange.—Fronçagerie à Simon, dans le District de St. Hyacinthe.—Un arbre profitable.—La chasse de l'original, du caribou et du chevreuil au Nouveau-Brunswick.—Un microscope peu coûteux.

Recettes: Moyen de rendre le miel propre à remplacer le sucre.—Manière de mettre au bleu et de sécher une couverture de coton après le blanchissage.—Pour marquer les moutons.—Mise au bleu.—Pour nettoyer le cuivre.

NOTRE RETARD.—La difficulté d'obtenir du papier nous a empêché de publier le numéro de la *Gazette des Campagnes*, la semaine dernière. Nous avons pour cette semaine été obligé d'en faire venir par voiture que juste pour imprimer le présent numéro. Comme il y a apparence que les chars ne marcheront pas d'ici à quelque temps, nous n'avons pas les moyens de faire de nouveau

les frais d'obtenir notre papier par voiture. Nous devons attendre que les Chars du Grand Tronc soient en marche. D'ailleurs nous remplacerons les numéros manquants par des numéros doubles. Le prix des abonnements est si tardif à nous arriver que nous n'avons pu acheter notre provision de papier pour l'hiver, comme il nous était possible de le faire les hivers précédents.

CAUSERIE AGRICOLE

DU FAUCHAGE.—(Suite)

Comme nous l'avons dit dans notre dernière *Causerie*, il y a généralement beaucoup d'avantage à faucher les prairies à l'époque que nous avons indiquée, et il y a généralement aussi moins d'inconvénient à la devancer qu'à la retarder, dans les exploitations abondantes en prairies, lorsque le temps paraît propre à la fenaison, parce que, quelque célérité que l'on mette dans les opérations, le dérangement assez fréquent du temps à cette époque, joint aux contrariétés qu'on éprouve aussi trop souvent de la part des ouvriers, et aux retards occasionnés par toute autre cause, fait que les dernières prairies fauchées sont ordinairement trop avancées en maturité, lorsqu'on n'a pas pris les précautions convenables pour prévenir cet inconvénient. Il est même des cas où le fauchage doit devancer l'époque de la floraison, c'est lorsqu'on s'aperçoit que l'herbe très-épaisse commence à jaunir sur pied, ou que les amendements et les engrais, les vents ou la pluie l'ont versée, ce qui la ferait promptement pourrir.

A quelque époque que l'on fauche, il est toujours très-avantageux de choisir pour commencer un jour serein et un temps sec et chaud.

Passons au mode de fauchage le plus avantageux.

Il est bien plus important qu'on ne paraît le supposer généralement, que le fauchage soit fait le plus également, le plus nettement et le plus près de terre possible, car il résulte, selon nous, trois inconvénients majeurs de tout fauchage trop haut et irrégulier.

Il existe d'abord une perte considérable dans la quantité du fourrage, lorsque les tiges sont coupées trop loin de terre; il existe ensuite une nouvelle perte plus considérable dans la coupe des regains, parce que la portion des tiges, laissée adhérente à la racine, et qui était déjà trop élevée après la première coupe, se trouvant endurcie lors des suivantes, force inévitablement à la faucher plus haut encore, sa dureté refoulant la faux dont elle émousse d'ailleurs bientôt le fil. Enfin, l'élévation et l'irrégularité du fauchage nuisent essentiellement encore à la vigueur des nouvelles pousses, par deux motifs. La sève qui se distribue encore dans ces restes de tiges y devient en pure perte, ou ne donne lieu qu'à des jets avortés, qui ne sont jamais aussi vigoureux que ceux qui partent du collet, même des plantes, et le peu de netteté de la coupe est un nouvel obstacle à la prospérité de la végétation; car, dans les végétaux comme dans les animaux, les plaies ne sont jamais plus nuisibles que lorsqu'elles sont hachées et irrégulières, au lieu d'être nettes et tranchées.

Il est donc d'une grande importance que l'herbe soit fauchée très-net et très-sec; à cet effet les faux doivent avoir la lame peu allongée, et le tranchant très-acéré, et les coups de faux doivent se suivre régulièrement, et surtout se croiser exactement, ce qui n'a point lieu lorsque le faucheur embrasse un trop grand espace à la fois, comme cela arrive fréquemment.

DU FANAGE.

Cette opération essentielle à la confection du foin exige célérité, adresse et intelligence de la part de celui qui la dirige et de ceux qui l'exécutent.

Quoiqu'on réserve souvent ce travail aux femmes et aux enfants, il faut toujours qu'ils aient avec eux des hommes forts, actifs et intelligents, en nombre suffisant; car une fausse économie, en pareil cas, peut devenir très-préjudiciable.

C'est surtout à l'époque de la fenaison qu'un beau temps fixe, sec et chaud, devient indispensable pour abrégier le travail et assurer son succès, en économisant les frais.

Lorsqu'on en jouit, il ne faut pas perdre un instant, dès que la rosée est dissipée, pour répondre également sur toute la prairie, avec des fourches de bois, légères et toutes à la fois solides, bifurquées ou trifurquées, les chaînes longitudinales d'herbes ramassées par la faux, et qu'on désigne généralement sous le nom d'andains, ou, mieux on-dains, à cause de la forme de leur disposition ondoiyante.

Un trop long séjour des ondains sur la prairie nuit aux plantes qu'ils recouvrent; ils retardent d'ailleurs le fanage, et font blanchir le dessus de l'herbe, et jaunir ou noircir le dessous.

Tout l'art de fauchage consiste à priver l'herbe qu'on veut convertir en foin, de l'eau de végétation qui nuit à sa conservation, en y déterminant un mouvement de fermentation dangereux, et à lui conserver en même temps, le plus possible, la couleur naturelle, l'odeur suave, le poids et la substance nutritive qui en font tout le mérite.

A cet effet, il faut avancer sa dessiccation, sans la précipiter, et tâcher de lui enlever son humidité surabondante, sans cependant trop l'exposer aux rayons brûlants du soleil qui grillent souvent et font tomber les feuilles, ou les décolorent fortement et les réduisent en poussière, tandis que les tiges conservent encore intérieurement beaucoup d'humidité qui se manifeste lorsqu'elles ont été amoncelées pendant quelque temps.

En principe général, plus le soleil est ardent, plus l'herbe qu'on veut faner est d'une nature sèche, plus elle est rare, moins il faut l'éteindre mince sur la prairie; le fanage, dans ce cas, doit, pour ainsi dire, s'opérer à couvert et légèrement; moins au contraire la constitution atmosphérique est brûlante, et plus l'herbe est aqueuse et abondante, moins ses couches doivent être épaisses, et plus elles doivent être remuées souvent, et soulevées légèrement, de manière à prévenir tout amoncellement, et à faciliter le passage de l'air et de la chaleur partout également; il convient aussi de transporter l'herbe des endroits bas, humides, couverts, et peu aérés, sur les parties les plus élevées, afin d'en accélérer le fanage.

Nous avons remarqué plusieurs fois que l'herbe des prairies fumées, toutes autres circonstances égales d'ailleurs, était généralement plus difficile à faner, et surtout plus disposée à s'échauffer en tas plus que toute autre; nous dirons à cette occasion, que la même observation a été faite à l'égard des grains, qui sont aussi plus difficiles à sécher et à conserver, lorsqu'ils proviennent de champs engraisés, que lorsqu'on les obtient de ceux abandonnés à leur fertilité naturelle.

Un point essentiel dans l'opération du fanage, c'est de soustraire le foin à l'action dévorante du soleil, dès que la majeure partie de son eau de végétation est enlevée, afin de prévenir une trop forte évaporation qui est toujours au détriment de la qualité et du poids du foin, lequel peut quelquefois déchoir de vingt pour cent au moins par son exposition au soleil ardent, pendant une heure de trop seulement, comme nous nous en sommes assurés; il n'a plus alors ni la couleur, ni l'odeur, ni la substance nutritive qu'il conserve lorsqu'il est convenablement amoncelé à temps.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que la couche superficielle de l'herbe répandue est suffisamment fanée, il faut la retourner de manière à remplacer le dessous par le dessus, et vice versa; lorsque le tout paraît suffisamment desséché, il faut le rapprocher avec des râtaux en bois à doubles dents, et le réunir en chaînes ou bandes, plus fortes et plus élevées, qui perfectionnent et achèvent la dessiccation, sans exposer le foin à une plus forte évaporation.

Soit que l'on redoute l'action décolorante du soleil, de la rosée ou de la pluie, il est toujours avantageux de rouler avec précaution et de rassembler en petits tas, ou meulons, le foin de ces chaînes, afin de compléter sa dessiccation à couvert et sans danger; et cette disposition qu'il convient surtout de lui donner pour la nuit, afin d'empêcher qu'il ne jaunisse ou noircisse, facilite d'ailleurs son transport à la meule, où l'on doit l'entasser dès qu'il paraît propre à y entrer.

Lorsque les pluies abondantes ont pénétré ces meulons, on doit en répandre soigneusement le foin tout autour, pour le sécher convenablement, et les rétablir ensuite.

DE L'EMMEULAGE.

Aussitôt que le foin des meulons paraît suffisamment sec, et spécialement lorsqu'on a à redouter la pluie, on ne doit point perdre de temps pour le porter à la meule; à cet

effet deux hommes armés de longues perches, légères et flexibles, en saule, aune, peuplier, ou tout autre bois équivalent, qu'ils passent dessous ces tas, à des distances égales, les chargent et les portent très commodément et promptement, et les déposent aux pieds de la meule, où un troisième, armé d'une longue fourche, les entasse régulièrement et circulairement.

Lorsque le foin est très-sec, un enfant doit monter sur la voule pour la fouler; il y a plus d'avantage que d'inconvénient, dans ce cas, à la faire le matin et le soir à la fraîcheur, qu'au milieu du jour, et elle doit être aussi large qu'élevée qu'il est possible. Lorsqu'au contraire la crainte du mauvais temps précipitant cette opération, le foin n'est pas tout-à-fait aussi sec qu'il serait à désirer, il faut l'entasser le plus légèrement qu'on le peut, et par la chaleur, lorsque cela est praticable, puis faire les meules moins fortes, et surtout ne pas les fouler.

La forme parfaitement conique est la plus convenable pour les meules; parce qu'elle renvoie l'eau de la pluie en la faisant couler comme sur un toit à pente rapide, lorsqu'elles sont bien faites et surtout bien terminées en pointe; celle-ci doit être chargée avec toutes les ratelures, qui, étant ordinairement moins sèches et plus pesantes, sont plus convenables pour cet objet.

Quelque sec que paraisse le foin lorsqu'on le met en meule, l'intérieur des tiges conserve toujours une portion plus ou moins considérable d'humidité qui tend à s'exhaler, et le séjour du foin dans la meule facilite la sortie de cette eau de végétation qui deviendrait nuisible si elle se trouvait trop fortement concentrée pour pouvoir s'évaporer aisément.

Rien de plus facile que le fanage et l'embouillage lorsque le temps est beau et assuré; rien de plus difficile, au contraire, lorsqu'il est pluvieux ou incertain; et dans le doute où l'on est sur l'avenir, les meilleurs principes se trouvent souvent en défaut, ce qui fait dire vulgairement qu'on a beaucoup plus de mal pour faire de mauvais foin que pour en faire de beau; assertion qu'il n'est pas aussi paradoxale qu'elle peut le paraître d'abord.

Lorsque par la crainte du mauvais temps, on a cru devoir précipiter le fanage et l'embouillage, il est essentiel de viser scrupuleusement les ficelles; le bon matin, le lendemain du jour où elles ont été faites. En se plaçant sous le vent, à cette époque, en enfongant fortement les bras dans chaque meule vers son milieu, et en tirant fortement à soi le foin qu'on a pu saisir, on s'aperçoit aisément, à l'intensité de sa chaleur et à sa décoration, s'il s'est établi au centre une fermentation forte et nuisible (car il en existe toujours une faible, souvent insensible, qui ne peut occasionner aucun dommage); ordinairement même, la fermentation excessive qu'on doit redouter se manifeste le matin, à une vapeur épaisse qui s'élève du sommet de la meule en forme de fumée, parce que la condensation de l'air la rend plus apparente en retardant sa ventilation.

Il n'y a pas de temps à perdre dans cette occurrence, lorsque le temps le permet, pour décombrer la meule, l'aérer, la détasser, et empêcher que la fermentation, en parcourant entièrement ses périodes, ne pourrisse le foin; on la rétablit de suite dès que le mal est dissipé; et lorsqu'il est arrêté à temps, les conséquences en sont ordinairement peu fâcheuses.

DU BOTTELAGE

L'usage de botteler le foin dans le champ n'est pas généralement pratiqué: il est adopté ou rejeté en différents

endroits, d'après les convenances locales, et souvent aussi d'après la puissance tyrannique de l'habitude, qui conserve et étend son domaine dans les campagnes plus que partout ailleurs. Il nous suffira d'indiquer ici rapidement ses principaux avantages et inconvénients, et d'entrer dans quelques détails sur la manière d'y procéder.

Les principaux avantages du bottelage, sont: 1o. De rendre le foin plus commode à charger, à décharger, à entasser et déentasser ensuite; points importants pour l'économie du temps et de la main-d'œuvre, à l'époque des récoltes; 2o. D'être un moyen sûr, commode et facile pour que le cultivateur puisse se rendre compte exactement, sur le champ, du produit de ses prairies, ce qui peut avoir une grande influence sur ses arrangements ultérieurs; 3o. D'avoir son foin tout préparé et réglé pour la vente, et d'avoir aussi les rations bien établies pour la consommation des bestiaux. Ce dernier avantage est de la plus haute importance pour prévenir les gaspillages, les dilapidations et les tromperies des serviteurs et fermiers, dont le propriétaire et les bestiaux sont assez souvent dupes d'une manière bien fâcheuse, d'après la disposition qu'ont la plupart des serviteurs à gorger de nourriture tous les animaux confiés à leurs soins, par l'effet d'un attachement mal calculé et d'un amour propre outré.

Le principal inconvénient qui puisse résulter du bottelage consiste en ce que le foin bottelé se tasse et se foule moins exactement que celui qui ne l'est pas, à cause des interstices que les bottes laissent entre elles, ce qui lui fait occuper plus de place, d'une part; et, de l'autre, donne plus d'accès aux animaux nuisibles et à l'air, et le rend moins propre à être conservé longtemps sans altération. D'après ces données, ceux pour qui la force de l'habitude n'est pas une autorité insurmontable pourront se déterminer sur le choix qui convient le mieux à leur position locale.

(A continuer.)

REVUE DE LA SEMAINE

Partout, dans toutes nos églises, le mois de mars a été consacré à honorer Saint Joseph d'une manière toute spéciale.

Saint Joseph, à juste titre, a été proclamé le patron et le modèle de tous les chrétiens; protecteur de la Sainte Vierge et l'auguste père nourricier de l'Enfant Jésus, ce grand Saint a mérité à un haut degré notre plus profonde vénération.

Saint Joseph est donc très-puissant dans le ciel, et le fils de Dieu dont il a protégé l'enfance sur la terre ne peut rien lui refuser. Nos prières, adressées à ce grand Saint, avec un cœur soumis et humilié, seront exaucées par sa puissante intercession auprès de Jésus son fils adoptif.

Les nombreuses associations de bienfaisance, qui se forment dans nos villes et dans la plupart de nos campagnes, tiennent à honneur de se mettre sous le patronage de ce grand Saint, afin qu'elles puissent être protégées d'une manière toute particulière, et qu'elles deviennent florissantes et dignes des enfants de Dieu.

Pour tout on a rivalisé de zèle pour réhausser l'éclat des fêtes dédiées à honorer St. Joseph. A la Basilique de Notre Dame de Québec, le jour de la fête patronale de ce grand Saint, l'office a été chanté par Sa Grâce Mgr. l'Archevêque Tachéreau.

Les membres de l'Union de St. Joseph, à St. Saurer de Québec, ont choisi ce jour-là pour faire chanter une

grande messe, dans leur église paroissiale, en l'honneur du patron de la Société. Son Excellence le Lieutenant Gouverneur Ed. Caron assistait à cette religieuse cérémonie. Le sermon de circonstance a été prêché par le Rév. Père Vigor. La fidélité est le caractère de la vraie grandeur, "il a été le sujet d'un excellent sermon. Le Rév. Prédicateur sut faire, avec délicatesse, l'éloge du Lieutenant Gouverneur de la Province de Québec, qu'il donna comme un modèle de fidélité à ses devoirs de père de famille, de citoyen, de gouverneur de son peuple et de père des pauvres. Il prend part à votre fête, ajouta le prédicateur, et c'est un grand honneur d'avoir au milieu de vous le premier citoyen de votre province; il est fidèle à sa mission, et s'il prend part à vos joies, il sait aussi avec générosité prendre part à vos peines!" Ces paroles, ajoute le *Courrier du Canada*, de qui nous empruntons ces détails, allèrent au cœur de l'assistance dont un grand nombre, dans ces temps de fortune, se rappelaient que bien des larmes ont été séchées par les dons de Son Excellence. C'était là rendre l'expression de reconnaissance qui était dans tous les cœurs, de la foule, qui entourait Son Excellence au moment du départ, témoigna combien est populaire notre Lieutenant Gouverneur Ed. Caron. Puissent ces fêtes chrétiennes, au pied des autels, perpétuer l'accord et l'union qui fait la force d'une société comme d'un peuple.

— Les importants travaux qui se poursuivent à la Chambre Fédérale, sont l'objet de nombreux commentaires de la part de tous les journaux; à quelque parti qu'ils appartiennent, et l'on est forcé d'admettre, même les amis du Gouvernement actuel, que l'élément canadien-français et catholique ne reçoit pas sa part de protection, qu'il est noyé et atrophié parmi les autres provinces qui forment la masse de la population de la Puissance.

Les canadiens-français, dit un correspondant de la *Gazette de Sorel* sont aujourd'hui à la Chambre Fédérale dans un état d'infériorité politique indéniable, dont savent admirablement profiter nos adversaires pour nous exploiter. Si notre infériorité numérique y est pour beaucoup, il faut avouer que nos divisions y contribuent encore davantage.

Dans un article intitulé "Comment la Province de Québec s'appauvrit," le *Courrier du Canada* déplore cet état de choses dans les termes suivants:

"Mais, aujourd'hui, le mouvement s'arrête. Des divisions se sont encore élevées parmi nous, et voici que nous nous déchirons plus que jamais. Les partis se font une guerre acharnée....."

Et voilà que nous oublions tous, dans ces combats où chacun veut se faire prévaloir, les leçons du passé et l'avenir de notre province. Si nous sommes divisés sur des principes, des théories, des idées, ne sacrifions donc pas entièrement l'intérêt public et national. Faisons nos luttes, mais aussi sachons y faire trêve, pour venir en aide à la patrie en danger. Souvenons-nous qu'à côté de nous existent des peuples qui profitent de nos divisions, de nos préoccupations.

Il se combattent entre eux sur des théories, mais quand il s'agit de quelque avantage pour leur province, ils sont toujours unis. Tandis que nous, nous sacrifions tout le bien-être de notre patrie, sa juste part des deniers publics, pour satisfaire nos ressentiments personnels.

Ce qui nous est arrivé avant la Confédération nous arrive encore aujourd'hui. Nous sommes exploités. La province de Québec, comme l'était le Bas-Canada, sert de terre-pied aux autres provinces. Pendant que nous nous

chicanons, les autres provinces profitent des circonstances et s'enrichissent à nos dépens."

Voici la réponse que faisait l'honorable premier ministre Mackenzie, à une des appréhensions manifestées à ce sujet par un député de la Province de Québec, à une des séances du présent Parlement Fédéral: "Je n'ai aucun sentiment de partialité à l'égard des diverses provinces de la Puissance. Je condamne et réprime tout effort qui serait fait par les membres de la province de Québec pour favoriser leur province. Je dépenserai de l'argent là où il sera nécessaire de le faire, mais pas autrement."

— Le Comité d'agriculture tient aussi ses séances régulières. Ce comité d'agriculture est ainsi composé: Dix députés pour la Province d'Ontario; deux pour les provinces maritimes; trois pour la province de Québec, MM. Coupal, Harwood et Montpluisir. Les autres provinces ne sont pas représentées. Une grande majorité des membres de ce Comité ne sont pas des agriculteurs. C'est regrettable, car il y a dans cette Chambre des représentants ruraux qui, s'ils eussent été appelés à faire partie de ce Comité, auraient pu donner des renseignements ignorés de ceux qui n'ont aucune connaissance des besoins agricoles, et qui se plaisent à proclamer que l'agriculture peut se suffire à elle-même sans avoir besoin de protection. On reconnaîtra aussi que la Province de Québec eût pu être représentée dans ce Comité par un plus grand nombre de députés.

Un grand nombre de personnes étrangères sont examinées dans ce Comité, principalement des agronomes résidant dans la Province d'Ontario. M. P. B. Benoit, député de Chambly et membre du Conseil d'agriculture de la Province de Québec, a été aussi examiné. On nous fera, il faut l'espérer, la justice d'appeler à ce Comité plusieurs des agronomes de la Province de Québec, afin que l'on puisse prendre connaissance des besoins agricoles de notre Province. Il est à espérer aussi que l'on voudra bien livrer à la publicité les renseignements obtenus dans ce Comité sur les besoins que recouvre notre agriculture en souffrance, quoi qu'en disent ceux qui se plaisent à proclamer qu'elle est le plus prospère.

— La limite du temps de réception des articles à l'exposition de Philadelphie est au 26 avril; pour qu'ils puissent être installés avant le 10 mai, c'est pourquoi depuis déjà plusieurs mois beaucoup de commissions étrangères s'occupent diligemment à l'installation de leurs effets. Il y a déjà des consignations d'articles étrangers de Suède, Norvège, Angleterre, Egypte et Japon, et de nombreux navires sont en chargement ou en route pour Philadelphie.

L'Europe, l'Asie, l'Afrique, l'Australie, ainsi que l'Amérique du Centre et du Sud, sont déjà présents à Philadelphie ou près d'arriver.

Ce qui depuis quelques jours attire le plus l'attention et la curiosité, c'est le grand moteur déjà partiellement installé au centre de Machinery Hall. Ce moteur, qui fonctionnera toutes les machines de l'Exposition, est un énorme engin Corlis, du poids de 700 tonnes et d'une force de 1,600 chevaux, pouvant au besoin être porté à 2,500. Il a été construit à Providence (Rhode Island) d'où il a été envoyé ici par sections, qui n'ont pas occupé moins de soixante cinq wagons.

Il est une autre question qui occupe l'attention des Philadelpiens, celle du logement et de la pension des nombreux visiteurs de l'exposition. Nous lisons, à ce sujet, dans le *Courrier des Etats Unis*:

"Comment retenir à Philadelphie le flot de visiteurs qu'attirera nécessairement l'Exposition? Comment les lo-

ger? comment les nourrir? Voilà le problème dont on a longtemps cherché et dont on cherche encore la solution. Le très-petit nombre d'hôtels de premier ordre, que possède Philadelphie, n'est en mesure d'accueillir qu'une fraction pour ainsi dire infinitésimale des visiteurs attendus. Il est vrai que des hôtelleries temporaires ont été installées aux abords des terrains du Centenaire, et que d'autres sont en construction sur divers points de la ville. Mais, même en ajoutant la capacité de ces accommodations de circonstance à celle des hôtels déjà existants, on a reconnu qu'on était bien loin du but voulu, et que la grande masse des visiteurs se trouveraient encore dans l'impossibilité de se loger en ville.

En vue de remédier à cet état de choses, une organisation s'est formée sous le nom de *Centennial Lodging-house Agency*. Son objet était de suppléer à l'insuffisance des hôtels réguliers, en procurant "le vivre et le couvert" aux étrangers dans les *boarding houses* et les maisons particulières. Conséquemment, l'assemblée a publié des circulaires informant les particuliers et les personnes recevant des pensionnaires, qu'elle était prête à traiter avec eux pour la fourniture de la table et du logement aux visiteurs qui n'auraient pas trouvé ailleurs ces commodités. Les contrats stipulent que les hôtes adressés par l'agence recevront une chambre convenable, un déjeuner composé de thé et café, viande chaude ou poisson, légumes, pain et beurre. Il n'est pas question du dîner, la supposition étant que ce repas sera pris sur les terrains du Centenaire. Le prix de "l'accommodation" ainsi détaillée a été fixé à \$2.50 par jour, payable en coupons, que l'agence remboursera fois deux par semaine aux porteurs.

La parfaite honorabilité des membres de l'agence ne permet pas de supposer un but de spéculation ou de profits personnels, mais le résultat de son initiative n'est rien moins que satisfaisant. Sa pensée était évidemment, que les conditions proposées seraient acceptées par les propriétaires de maisons convenables et par les maîtres de pensions particulières de premier ordre, et conséquemment que les étrangers qui leur seraient envoyés "en auraient pour leur argent," c'est-à-dire seraient logés et nourris à peu près aussi bien que dans un bon hôtel. Mais l'attente de l'agence a été grandement trompée. Elle a passé une foule de contrats—8,000, dit-on,—mais seulement avec les propriétaires d'établissement de 8e ou 10e catégorie, les autres ayant sans exception refusé de souscrire aux conditions offertes, dans l'espoir, probablement, d'en obtenir de plus avantageuses en traitant directement avec les visiteurs.

L'agence a fait tout ce qu'elle a pu, et il serait injuste de la rendre responsable des mauvais vouloirs contre lesquels se sont heurtées ses bonnes intentions. Mais on ne peut se dissimuler que le résultat obtenu est déplorable. Les établissements qui ont passé des contrats avec elle pour fournir aux voyageurs la chambre, le déjeuner et le souper, moyennant \$2.50 par jour, appartiennent à un ordre si infime que, dans presque tous, l'accommodation stipulée serait chèrement payée \$1 par jour, même en tenant compte de l'augmentation du prix qui sera un des corollaires inévitables du Centenaire.

Les visiteurs installés par les soins de l'agence auront donc à payer pour un misérable logement et une détestable nourriture \$2.50 par jour, somme à laquelle il faut ajouter \$1 au minimum pour le dîner non compris dans le contrat. Ce prix, qui serait modique dans un hôtel ou une pension convenable, est véritablement exorbitant, si l'on considère la qualité tout à fait inférieure des compensations. Il est

aussi peu à la portée des gens des ressources limitées, classe dans laquelle se recrutera l'immense majorité des visiteurs à l'Exposition. Supposez en effet un mari et sa femme, de cette classe, allant passer une semaine à Philadelphie. Le séjour leur coûtera, rien que pour la table et le logement—l'un et l'autre de détestable qualité, \$49. Combien seront en état de supporter une pareille dépense?

Les mesures prises, dans d'excellentes intentions, par la "*Centennial Lodging House Agency*," ont donc abouti à un *fiasco* complet, et il est temps que les Philadéphiens trouvent un autre moyen d'offrir une hospitalité plus confortable et moins coûteuse aux visiteurs, sinon ceux-ci s'établiront à New York, au Cape May, à Long Branch, etc. et ne traverseront Philadelphie que comme des oiseaux de passage.

Les citoyens de la ville de Québec, par leurs votes ont témoigné le désir d'aider à la construction du chemin de fer au lac St. Jean, par un vote de \$30,000. Voici le résultat du vote des différents quartiers de la ville:

Quartier	Pour	Contre
Jacques Cartier.....	146	11
" St. Jean.....	95	9
" St. Roch.....	91	8
" Montcalm.....	62	13
" Palais.....	38	4
" St. Louis.....	52	10
" St. Pierre.....	48	11
" Champlain.....	46	8
Total.....	580	74

La majorité des votes donnés a été de 506. Les propriétaires seuls ont été appelés à donner leur assentiment à cet octroi de la part de la Corporation de Québec. On calcule qu'il y a 1300 propriétaires, et c'est assurément un résultat satisfaisant d'avoir obtenu autant d'adhérents à cette patriotique entreprise.

On ne taxera assurément pas les citoyens de Québec d'être indifférents quand il s'agit de s'assurer pour l'avenir un marché considérable, par les produits que devront fournir les terres du Saguenay. L'immense sacrifice qu'ils s'imposent en souscrivant une somme aussi considérable, doit obliger ceux qui sont à la tête de cette entreprise de prendre tous les moyens possibles de ne pas les tromper dans leur attente. Plusieurs personnes, qui croient avoir quelques connaissances des localités que doit parcourir ce chemin de fer, entretiennent des doutes sur la possibilité d'amener à bonne fin la construction de ce chemin, en ralliant à la partie déjà construite de Gosford, sans avoir à recourir plus tard à une nouvelle souscription de la part des citoyens de Québec. Le Gouvernement de Québec a dû prendre tous les renseignements possibles, au moyen d'explorations, afin de s'assurer si le tracé qui doit suivre ce chemin ne présentera pas des difficultés, qui en rendraient la confection impossible. S'il en était ainsi, il vaudrait mieux ne pas compter sur la partie déjà commencée, et s'assurer, par des explorations nouvelles faites par des personnes expérimentées, si d'autres endroits n'offrent pas plus d'avantages à la confection de ce chemin. Mieux vaudrait sacrifier un million de piastres à présent qu'd'en dépenser deux millions plus tard, et faire manquer par là cette patriotique entreprise.

Dans tous les cas, nous avons confiance que le Gouvernement de Québec prendra toutes les précautions pour nous assurer l'existence de ce chemin de fer, et qu'il s'appliquera à en rendre la confection aussi peu coûteuse que possible.

Aux colons qui désirent s'établir à La Patrie

M. le Rédacteur,

Je reçois chaque jour, et de toutes parts, une multitude de lettres sollicitant des informations sur cette colonie. Dans le but de diminuer autant que possible, cette correspondance à laquelle je n'ai pas toujours le temps de répondre convenablement, je voudrais me servir de vos colonnes pour publier certains renseignements généraux qui me sont presque invariablement demandés.

Pour venir à La Patrie, on se rend d'abord à Sherbrooke sur la ligne du Grand Tronc. De Sherbrooke on se rend à Cookshire par St. François et Mégantic International. Prix de passage de Sherbrooke à Cookshire (21 milles) 80 cts. À la station de Cookshire on trouve une diligence quotidienne qui attend les voyageurs pour les conduire directement à La Patrie. Prix de passage de Cookshire à La Patrie (21 milles) \$1.25 et 50 par 100 livres de bagages ou effets.

En passant à Sherbrooke, les colons et visiteurs obtiendront gratuitement toutes espèces d'informations et seront assistés de toutes les manières possibles au bureau d'Elisée Noël, Notaire, qui a bien voulu se charger de me représenter dans la capitale des Cantons de l'Est.

Le train pour Cookshire laisse Sherbrooke dans l'après-midi et la diligence arrive à La Patrie tous les soirs vers 10 heures.

La Patrie est le nom officiel de notre bureau de poste.

Les voyageurs trouvent ici des hôtels pour les loger.

Je conseille aux colons d'attendre, autant que possible, jusque vers le commencement du Juin pour amener leurs familles, vu que les maisons ne peuvent se construire avant que le feu soit passé dans les abattis. La maison de réception, en autant que ses dimensions le permettront, logera ceux qui ne pourront se conformer à ce conseil.

Une chose importante à noter et sur laquelle j'insiste fortement: tout le monde ne peut être admis indistinctivement dans cette colonie. Outre les recommandations ordinaires il faut posséder quelq. res ressources pécuniaires. Les circonstances exigent impérieusement la mise à exécution de cette partie du programme. Il y va de l'intérêt des colons eux-mêmes et de l'intérêt de cette colonie en général que chacun arrive ici avec quelques moyens. Il ne s'agit pas seulement de grouper en quelques mois un nombre considérable d'habitants, il faut aussi songer à fonder une colonie dans les conditions de prospérité pour l'avenir; or, pour en venir là il ne faut pas que les colons nous viennent dans un état voisin de la mendicité.

Les colons qui se présenteront pour avoir des lots devront donc être en état de prouver qu'ils ont les moyens requis. Quant à la somme exigée il est assez difficile de préciser sur ce point; mais on peut dire qu'en général il faut qu'un homme ait, au moins de quoi se rendre ici avec sa famille, payer \$12 pour le premier versement sur son lot, pouvoir aux premiers frais d'installation et vivre jusqu'à la récolte de l'automne prochain sans s'endetter.

On dira peut être que les colons peuvent défricher leurs propres lots, bâtir leurs maisons et gagner ainsi l'octroi de \$140. A cette objection je répondrai que même dans ce cas quelq. avance serait loin de nuire. C'est que la généralité des lots colonisables dans nos trois Cantons sont à se défricher à l'entreprise en ce moment. En sorte que ceux qui viendront ce printemps trouveront pour la plupart des terres défrichées avec des maisons bâties.

A propos de ces lots qui se défrichent actuellement, je tiens à donner une information qui m'est souvent demandée. Ces lots peuvent se concéder de suite comme les autres, mais les droits des entrepreneurs sont réservés, c'est-à-dire qu'ils peuvent finir leurs travaux et en toucher le prix; mais rien n'empêche le colon, auquel tel lot est concédé, d'en prendre possession et d'y faire des défrichements additionnels pour son propre compte.

On me demande souvent quelle est la qualité du sol, s'il est propre à l'agriculture, s'il y a du bois de commerce, etc., etc. Mon opinion est que le sol est très-favorable à l'agriculture et surtout à l'élevage du bétail, et en général je trouve que cette région offre des avantages réels à tous ceux qui veulent s'établir. C'est tellement le cas que je suis décidé de m'y fixer moi-

même et que je me propose d'y mettre tout mon avoir et tout mon temps dans une entreprise industrielle et commerciale dès que j'aurai rempli la mission temporaire que le Gouvernement m'a confiée.

Votre obéissant serviteur,

J. A. CORMIER.

Agent de Colonisation.

La Patrie, 11 mars 1876.

Bergerie des moutons

Monsieur le Rédacteur,

Donnez-moi donc s'il vous plaît, dans un des prochains numéros de la *Gazette des Campagnes*, la manière de bâtir une bergerie pour l'hivernement de 30 à 35 moutons, la grande pécoraire, le meilleur système de ventilation, ainsi la manière de faire et de poser les râteliers. D'avance je vous remercie des explications.

S. P.

Deschambault, 23 mars 1876.

Rédaction.—Une bergerie est un bâtiment destiné à loger les bêtes à laine. Les mauvais cultivateurs croient que les bergeries ne sauraient être trop closes, les gens sensés sont persuadés au contraire qu'elles doivent être aérées, c'est pourquoi ils prennent les moyens de se renseigner à ce sujet.

La conformation des bêtes à laine semble les rendre susceptibles de supporter sans aucun danger, les froids les plus rigoureux; mais l'humidité et les frimas sont singulièrement contrairement à leur tempérament, et lorsque leur toison est imprégnée d'eau pendant ces températures défavorables, le froid les saisit, supprime leur transpiration ordinaire, et leur occasionne alors des maladies souvent incurables. Un froid sec n'incommoderait pas des moutons, des béliers, des femelles même qui ne seraient pas dans le cas de produire. Pour celles qui portent ou allaitent, il faut des bergeries qui les mettent à l'abri du froid. D'ailleurs les agneaux en naissant souffriraient très certainement on en perdrait beaucoup.

La plupart des bergeries sont de véritables étuves; il est impossible d'y entrer sans être suffoqué par l'air délétère qu'on y respire, et les bêtes à laine ne peuvent prospérer dans une atmosphère aussi malsaine.

Dans les moyennes cultures, une bergerie est un bâtiment de peu d'importance, parce que chaque propriétaire n'a qu'un petit nombre de bêtes à laine.

Le perfectionnement des bergeries de cette classe de notre agriculture se réduit donc à en rendre le sol plus sain, et à y pratiquer des écoulements d'air pour renouveler suffisamment celui de leur intérieur.

Mais dans la grande culture les bergeries doivent être placées parmi les bâtiments les plus considérables de la ferme.

Il est indifférent que les murs d'une bergerie soient en pierre ou en bois. Chacun doit se servir des matériaux qu'il aura à sa disposition; il est d'usage, dans plusieurs endroits de faire descendre trop bas les couvertures des toits, de manière que l'air glisse dessus et n'entre pas dans l'intérieur.

Pour qu'une bergerie soit bonne, il faut qu'elle soit sur un terrain sec, elle soit à l'abri de la pluie, de la neige; qu'il y ait une hauteur suffisante de terre au plancher; que l'air puisse s'y renouveler à volonté, et qu'on ait des moyens de le tenir tempéré, en y pratiquant des fenêtres faciles à fermer et à ouvrir. Ceux qui n'ont point de terrain sec pour placer leurs bergeries en formeront un en remplaçant la glaise ou la terre franche de la surface par des gravais ou du sable.

Quant à la hauteur, sous plancher ou sous voûte, qu'il faut donner à ces logements, elle doit être au moins de 12 pieds, pourvu qu'on n'y laisse pas accumuler beaucoup de foin, car il faudrait sans cela qu'elle fût de 16 pieds. Si on n'y fait pas de plancher, la hauteur naturelle du sol à la toiture sera toujours assez élevée. L'avantage de faire des planchers aux bergeries consiste dans le placement du foin et des grâns destinés aux bestiaux.

Les bergeries qui n'ont que les murs et le toit sans plancher, ou qui sont faites de bois mal joint, pourraient se passer de fenêtres; on n'en aurait besoin de quelques-unes pour avoir du

jour; l'air n'y renouvellerait assez par l'ouverture des portes et par les fentes qui se trouvent entre les planches. Excepté dans quelques cas, des fenêtres sont indispensables. Si la bergerie est isolée, on en pratiquera tout au bout, de manière qu'on puisse les ouvrir ou fermer de différents côtés, selon le temps et la saison. On doit faire aussi des ouvertures longues et étroites dans la partie inférieure des murs, pour balayer les exhalaisons basses capables de nuire aux bêtes; ce moyen peut être utile; on bouche facilement toutes ces ouvertures avec de petites bottes de paille.

Si l'on voulait se servir, pour s'épargner une construction de bergerie, d'un local au rez-de-chaussée dont le plancher serait bas, on le rendrait sain en y établissant des ventouses, lesquelles, formées de planches, ouvriraient d'une part dans le plancher, et d'une autre en plan incliné dans le toit, à 9 pieds seulement de l'égoût; moyennant une coulisse posée à l'extrémité dans la bergerie, on arrêterait ou on exciterait un courant d'air.

Règle générale: il faut quand on entre dans une bergerie qu'on y éprouve ni froid, ni chaleur, ni odeur forte d'ammoniac.

Il n'y a rien à prescrire pour la forme à donner aux fenêtres: toutes sont également bonnes, pourvu qu'elles procurent des courants d'air. Lorsque, par la disposition d'une bergerie, on aura la facilité d'y établir une fenêtre à un bout et une à l'autre, on la rendra très-saine. Il est utile que les fenêtres soient grillées, ou traversées en différents sens par des baguettes de bois, afin que les poules n'y entrent pas; leur fiente gâte les fourrages et fait du mal aux animaux. Ce serait même une sage précaution que de garnir de barreaux de fer et de grillages les fenêtres qui ouvrent hors de la ferme.

On donnera aux portes des bergeries 6 pieds de largeur; elles seront coupées dans leur hauteur et à deux battants. La largeur est nécessaire, parce que les bêtes à laine se pressent toujours trop, soit en entrant dans la bergerie, surtout lorsqu'elles savent qu'elles y sont affouragées. Lorsqu'il y a deux battants, on en ferme un quand on veut compter le troupeau. L'utilité de la coupure est de pouvoir donner de l'air, en ne fermant pas la partie supérieure des portes. Il faut les poser de manière qu'elles ouvrent en dehors non en dedans, car autrement les bœufs qui se placeraient auprès d'elles en grand nombre empêcheraient de les ouvrir. Enfin nous conseillons d'arrondir les jambages des portes et les bords des râteliers et des mangeoires, afin qu'il n'y ait aucun angle saillant capable de faire avorter les brebis pleines, ou de blesser les agneaux en courant.

Dans beaucoup de fermes, il n'y a que des râteliers sans auges ou mangeoires. Une partie des aliments tombe sur la litière, et est foulée par les pieds des animaux; le foin qui tombe, si on ne le ramasse pas, se mêle au fumier et se perd. Depuis quelques années, on prend l'habitude des mangeoires; ordinairement les râteliers en sont séparées. Dans ce cas, on place les mangeoires ou dans les bergeries, ou en dehors, au moment où on a de la provende à donner. Si c'est en dehors, on a à craindre que la nourriture ne soit quelquefois mouillée; si c'est en dedans, les bêtes ne peuvent se blesser. Les bons économistes les ont réunies pour ne former qu'un seul corps, et de manière que les auges ou mangeoires soient au-dessous des râteliers. Par cette disposition, aucune fleur, ni graine, ni petite feuille, n'est perdue; on évite l'embarras d'apporter et de ramporter, et l'intérieur de la bergerie n'est point obstrué. Les râteliers se composent de barreaux ou fuseaux de bois, supérieurement maintenus par une traverse et implantés inférieurement dans la mangeoire.

Ces fuseaux, quand les râteliers sont destinés pour des bœufs ayant des cornes, peuvent être écartés les uns des autres de 12 à 15 pouces; il suffit qu'ils le soient de 8 à 10 pouces, s'ils sont pour des brebis. Quand ils ont un peu trop de largeur, les bêtes avides s'y prennent la tête, qu'elles ne peuvent plus en retirer; on incline les râteliers pour que les fourrages descendent à la portée des animaux; mais en leur donnant une trop forte inclinaison, les débris tombent sur les toisons et les gâtent. Tantôt la mangeoire est en une seule pièce, tantôt elle est en deux pièces, dont une est une bande qui fait bordure; la première coûte un peu plus cher, mais vaut mieux pour résister aux divers frottements et aux violents coups de tête des bœufs. Pour gagner du terrain et mettre plus de bêtes dans une bergerie, on ne pose pas les râteliers-mangeoires immédiatement sur le sol, mais

ou les élève en faisant de la place pour que les brebis ou les agneaux soient couchés à l'aise dessous. Les deux extrémités doivent être fermées pour qu'aucune bête n'y entre.

Les uns fixent les râteliers simples dans les murs, et suspendent avec des cordes ceux qui sont doubles et placés au milieu; d'autres attachent seulement les simples à une hauteur relative à celle du fumier, pour les élever à mesure qu'il prend de l'épaisseur, et forment au milieu de la bergerie des murs minces, pour y adapter, comme le long des murs principaux, des râteliers simples de chaque côté. Cette dernière méthode, nous dit-on, est préférable à l'autre.

Les dimensions d'une bergerie sont subordonnées au nombre des bêtes à laine qu'elle doit contenir. Voici, d'après l'expérience qui en a été faite, ce qui doit nous guider, quant à la dimension à donner à une bergerie: Quelque soit la disposition des crèches et des râteliers, il faut que tous les animaux y mangent en même temps et aller facilement dans tous les points. On donnera à celle des brebis plus d'étendue, afin que les agneaux ne soient pas foulés par leurs mères dans les mouvements. On aura une assez juste proportion, si on suppose 8 pieds carrés pour la mère y compris son petit. La brebis sans agneau, et le mouton, ont assez de 6 pieds carrés; les bœufs à larges cornes en exigent 7, et les agneaux au plus 3 pieds.

Il y a dans plusieurs endroits des crèches d'une autre forme que celles qui sont le plus ordinaires. Ce n'est autre chose qu'un longue boîte portative, plus ou moins large, ouverte au milieu de sa hauteur et supérieurement; on y place facilement les herbes, les pailles et les provendes, et on les nettoie de temps en temps. Les animaux y font entrer leur tête pour y manger, et prenant les aliments de bas en haut, leurs toisons ne peuvent se salir.

M. Eugène Casgrain, de l'Islet, propriétaire d'une ferme que l'on peut à juste titre appeler *ferme-modèle*, a obtenu une patente pour une crèche de ce genre. Ce Monsieur, nous n'en doutons pas, se ferait un plaisir de donner des renseignements quant à cette crèche en usage actuellement dans plusieurs fermes bien tenues.

Un point important que les cultivateurs ne doivent pas négliger, c'est de mettre ceux à qui le soin des animaux est confié à portée de surveiller les moutons pendant l'agneulage.

Autant qu'il sera possible on fera sortir les moutons, et on les tiendra dehors pendant qu'on les affouragera; par ce moyen il ne tombera pas d'ordure sur la toison.

Il faut entrer les bergeries de temps en temps, et non pas aussi fréquemment que quelques agronomes l'ont dit, parce que le fumier ne serait pas fait. On sera averti du besoin quand en entrant dans la bergerie on éprouvera de la chaleur et une odeur forte ammoniacale.

Petite Chronique

Cercle Agricole.—C'est avec plaisir que nous félicitons les citoyens de St. Michel-Archange, sur les efforts qu'ils font, depuis la fondation d'un cercle local, dans le but de propager les saines notions sur l'agriculture, en discutant divers sujets qui s'y rattachent.

Nous donnons la paroisse de St. Michel-Archange comme un bon exemple à suivre et nous voudrions que les hommes instruits de la campagne secourraient leur torpeur, pour favoriser leur localité, d'un cercle agricole.—*Semaine Agricole.*

Fromagerie de St. Simon.—Nous lisons dans le *Courrier de St. Hyacinthe*: Nous apprenons avec beaucoup de plaisir que M. Duhaime de St. Simon est à augmenter considérablement sa fromagerie. Le matériel sera très-complet et de la meilleure qualité. M. Duhaime n'épargne rien pour faire de son établissement une fromagerie modèle. Nous lui souhaitons plein succès. M. Duhaime sera toujours heureux de donner toutes les informations désirables pour l'établissement de nouvelles fromageries à ceux qui lui en feront la demande.

Un arbre profitable.—On nous informe, de source véridique que M. Fra. Bourgeois, du Haut de l'Abouagade, en cette paroisse, a coupé, la semaine dernière un arbre qui a donné 14 billots de 14 pieds de longueur. Ce géant avait 8 pieds de diamètre à sa base; à 15 pieds de terre, il se divisait en quatre

troncs, dont deux ont donné chacun 4 billots; un autre trois billots et le dernier deux billots. Le plus petit de quatorze billots mesurait 10 pouces de diamètre au petit bout. L'extrémité du tronc le plus élevé était à 70 pieds de terre. On a bien fait des billots et biver de tous côtés; mais nous croyons qu'aucun arbre abattu n'a été aussi profitable que celui dont nous nous occupons.

Il vient d'être présenté dans la législature du Nouveau-Brunswick un bill pour prohiber durant trois ans la chasse de l'original, du caribou et du chevreuil.

Un microscope peu coûteux.— Dans une lame de plomb fort mince ou dans une feuille de papier d'argent, tel que celui qui enveloppe le chocolat, pratiquez un trou bien régulier à l'aide d'une grosse aiguille. Placez sur ce trou une goutte d'eau bien limpide. En regardant de petits objets à travers la goutte d'eau, vous verrez qu'ils sont grossis d'environ 150 fois.

RECETTES

Moyen de rendre le miel propre à remplacer le sucre

Le miel a un goût particulier qui déplaît à beaucoup de personnes. Ceux qui en récoltent n'en aient pas à cause de cela tout le parti qu'ils pourraient en tirer. Ils le vendent quand ils pourraient l'utiliser à la maison et économiser le sucre. Pour lui enlever ce goût, on le fait fondre à une chaleur douce, on l'écume et on le clarifie. On y met ensuite, à cinq ou six reprises, un gros clou ou un morceau de fer qu'on fait rougir au feu autant de fois qu'on le plonge dans le miel; enfin on y met une cuillerée d'eau-de-vie par chaque livre de miel.

Ce procédé fort simple lui ôte sa saveur naturelle, les confitures dans lesquelles on l'emploie sont aussi agréables que celles qui sont faites avec du sucre, et elles ont le mérite d'être beaucoup plus économiques.

Manière de mettre au bleu et de sécher une couverture de coton après le blanchissage

Lorsqu'on a parfaitement trempé dans toutes ses parties, et bien également, une couverture de coton dans de l'eau de bleu, il faut, après l'avoir aussi bien tordue que possible à deux personnes, l'étendre sur un gros drap sec roulez le tout. On la laisse ainsi un certain temps, afin que le drap absorbe autant d'eau qu'il en peut contenir. Ensuite on l'étend à plat sur un gazon propre; à son défaut, on écarte à terre un autre drap sur lequel on étend la couverture jusqu'à ce qu'elle soit assez sèche pour la plier ou pour l'étendre sur une corde tendue ou mieux sur un buisson. L'eau de bleu qu'elle contenait en abondance au moment où on l'a tordue ayant été enlevée, elle ne descend plus dans les coins ou dans les parties les plus basses, comme cela serait arrivé si elle avait été étendue de suite, et elle se trouve d'une teinte égale dans toutes les parties, ce qui n'aurait pas eu lieu sans ces soins.

Pour marquer les moutons

Prenez 1 livre de suif avec $\frac{1}{2}$ de livre de goudron, faites dissoudre au feu et ajoutez du charbon réduit en poudre et servez-vous en chaud; c'est une marque qui ne s'effacera pas au mauvais temps.

Mise au bleu

Mettre du linge au bleu, c'est le plonger dans de l'eau où l'on a fait dissoudre de l'indigo, qu'on trouve préparé dans le commerce sous forme de boules et de plaques. Elles doivent être enveloppées dans un petit morceau de bonne flanelle ou de toile serrée à peu près neuve, et parfaitement attachées, afin qu'il ne puisse s'échapper aucune partie du bleu que celles qui passent à travers du nouet; sans cela la moindre parcelle tachera le linge. On met le nouet dans l'eau, on le frotte et le presse avec les mains pour faire dissoudre et sortir le bleu qu'il contient.

Quand on a passé dans cette eau une certaine quantité de linge, il faut, pour conserver constamment la même teinte, ajou-

ter du bleu de temps à autre. Le linge neuf et celui du coton retiennent beaucoup plus le bleu que le vieux linge et que celui de fil.

L'eau de puits convient beaucoup mieux que l'eau de rivière pour mettre le linge au bleu, parce qu'elle contient quelques sels calcaires qui contribuent à fixer l'indigo sur le linge. On doit bien tordre et étendre le linge aussitôt qu'il est passé au bleu, sans quoi l'eau de bleu, en s'égouttant, formerait des raies plus colorées sur quelques parties que sur d'autres; ce qui serait désagréable à voir.

Pour nettoyer le cuivre

4 onces d'eau; 1 once d'acide sulfurique, 2 gros d'alun et ajoutez de la brique en poudre.

MUSIQUE NOUVELLE!

MUSIQUE VOCALE:

Ferme tes beaux yeux.....	Poisot	50 centins
Le domino rose.....	Arago	50 "
Le lys.....	Spindler	40
Transports joyeux.....	Lambert	85
Les deux mères.....	Boissière	25
Histoire d'oiseau.....	"	25
La chasse aux papillons.....	"	25
Noble coursier.....	Henrion	35
Mademoiselle.....	Boissière	25
Pauvre rose.....	M. A. D.	25
Amour et prière.....	Lachman	25
Les lunettes magiques.....	Gariboldi	50
Le dernier de l'orpheline.....	Boissière	25
La fuyette et la prison.....	"	25
Les trois gâteaux.....	"	25
L'Alsacien pleure: elle prie, elle attend!.....	Ben. Tayoux	40
A Saint-Blaise.....	Pessard	30
Chanson de Jean Prouvaire.....	Holmès	50
Amour et caprice.....	Bovéry	25
Chanson d'été.....	Rupès	50

MUSIQUE INSTRUMENTALE:

Souviens-toi.....	Spindler	40
Dreaming on the lake.....	Lott	80
Nuit et jour, valse.....	Lamothe	80
La jolie hongroise, valse.....	Fischer	60
Colombine, Polka.....	Dessaux	50
Andalusin, valse.....	Pénavaire	75
Les gondoles.....	Delorme	50
Heures heureuses.....	"	50
Chant de Lazzarone.....	Kowalski	70
Paysanne.....	Marmontel	75
Bergère.....	Kowalski	60
Rose des Alpes.....	Spindler	40
Bouquet de violettos.....	"	46
Feuilles d'automne, valse.....	David	70
Nuit d'Asie.....	Marmontel	75
Pauvre fleur.....	Spindler	40
Feuilles d'automne.....	Kowalski	60
Méditation.....	"	6c
Sur l'Adriatique.....	"	60

En vente chez

A. LAVIGNE,

Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique

111, rue St. Jean, QUEBEC.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, mars, 1876.

L'ESCOMTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 13 par cent.

JAMES JOHNSON,

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.