

## 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.



Mais dans ce même temps que se passait-il dans la classe agricole, que faisait l'agriculture cette mère nourricière de toutes les nations? Bien peu d'écrivains se sont fait cette question avant nous: pourtant c'est une question vitale.

Confiant dans cette prospérité factice que nous procurait l'extension de nos relations commerciales, on a laissé l'agriculture se débattre comme elle le pouvait. Cette pauvre agriculture se mourait faute de protection, ses produits dépréciés sur notre propre marché se vendaient à vils prix, les cultivateurs, reconnaissant qu'ils ne pouvaient lutter avantageusement contre la concurrence étrangère, restreignaient leurs dépenses de culture, diminuaient leurs travaux autant que possible et les ouvriers de la campagne, ne trouvant que peu d'occasions d'exercer leur activité et voyant le pain sur le point de leur manquer, s'enfuyaient aux Etats-Unis où l'ouvrage était abondant.

Ce fut la première cause, le point de départ de l'émigration actuelle. Cette cause persiste encore au moment où nous écrivons, et l'émigration continue, que disons-nous, elle augmente dans une effrayante proportion. Au commencement, les jeunes gens seuls s'expatriaient avec l'espérance de revenir au sein de leur famille vivre de leurs épargnes. Aujourd'hui ce sont des familles entières qui quittent parents et amis, pour aller servir le peuple dur et égoïste des Etats-Unis.

L'ouvrier canadien émigre parce qu'il ne trouve pas assez d'ouvrage dans sa patrie et que son salaire n'est pas assez élevé pour lui permettre de pourvoir convenablement aux besoins de sa famille. Le cultivateur de son côté fait moins de travaux et paie ses ouvriers moins cher, parce qu'il croit qu'il lui sera plus facile de vivre avec les produits de sa terre.

Cette manière d'agir est certainement erronée. Ce n'est pas en diminuant les travaux de culture, que l'on abaissera le prix de revient des denrées agricoles; mais on a adopté le premier remède qui s'est présenté sans réfléchir que ce remède conduirait à la ruine.

Le meilleur moyen de prévenir cette situation aurait été la protection des intérêts agricoles; mais une protection efficace qui aurait empêché les denrées étrangères d'avilir nos produits sur notre propre marché. On ne l'a pas voulu; il fallait rendre le commerce prospère et emplir les coffres publics; qu'importait les souffrances de l'agriculture. C'est à peine si l'on en faisait quelques mentions incidentes dans tout le cours d'une session.

Nous ne sommes pas entiché de la soi-disant prospérité des Etats de l'Union américaine, loin de là. Cependant nous ne pouvons nous empêcher de faire un rapprochement entre la politique commerciale des Etats-Unis et la nôtre.

Là, le paiement d'une dette publique énorme oblige le gouvernement à se créer de nombreuses sources de revenus; les taxes y sont beaucoup plus élevées qu'au Canada; néanmoins l'agriculture et toutes les industries y sont prospères. Pourquoi? Parce que tous les produits étrangers y paient de forts droits d'entrée; et qu'un bien petit nombre y sont admis en franchise. Chose digne de remarque, l'imposition des droits sur les marchandises importées, qui, au point de vue de nos hommes d'état, serait notre ruine, est précisément ce qui a fait la fortune des Etats-Unis. Ces droits, étant la plus efficace de toutes les protections, ont permis à toutes les industries d'y devenir prospères et d'y appeler une nombreuse immigration. Tous les pays de la terre fournissent un énorme contingent à la population américaine et y apportent leur expérience pratique et leur activité.

Ici, au contraire, on veut faire du libre-échange quand même; on traite d'étrangers et d'égoïstes ceux qui com-

battent en faveur de la protection; et l'on ruine le pays, l'on arrête l'activité des populations et l'on tue même les industries naissantes pour le plaisir de faire prévaloir une théorie impossible; du moins pour un pays comme le nôtre qui ne qui ne fait qu'entrer dans la voie du progrès.

Dans la position où nous nous trouvons vis-à-vis de nos voisins, la protection de notre production indigène n'aurait pas été un égoïsme, ce n'aurait été tout au plus qu'une simple réciprocité. Le gouvernement américain a imposé des droits sur nos beurres, nos fromages, nos viandes, nos animaux, nos grains, etc., le Gouvernement canadien aurait dû en agir de même vis-à-vis des produits américains. La production indigène aurait ainsi été protégée, le cultivateur aurait obtenu de ses produits des prix rémunérateurs et les industries agricoles et manufacturières auraient prospéré.

Au lieu de cela on s'est lancé dans le libre-échange à corps perdu, on a voulu diminuer le prix des denrées alimentaires, rendre la vie facile, et l'émigration en a été la conséquence.

Cependant, tout n'est pas la faute de nos gouvernants dans la situation dont nous souffrons; le cultivateur; le producteur lui aussi, doit avoir sa part de responsabilité. Puisque la protection lui était refusée, devait-il rester attaché à son système cultural? puisque la terre ne produisait plus assez pour le payer de ses peines ne devait-il pas chercher quelque moyen de rendre son industrie plus prospère? Sa situation était devenue impossible; néanmoins il a persisté dans ses anciens errements.

Il existait et il existe encore un excellent remède à cette situation, ce remède c'est l'amélioration du système cultural, mais l'instruction spéciale fait défaut et l'on a trop craint de se lancer dans l'inconnu.

Au lieu de refuser de l'ouvrage aux ouvriers de la campagne, on aurait dû les employer à la confection d'utiles travaux de perfectionnement. En agriculture comme dans toute autre industrie, le travail est un précieux capital qui, bien utilisé, donne des profits élevés. La culture des plantes ne produit toujours qu'en proportion des soins qu'on lui consacre. Un arpent de blé bien cultivé produit le double de celui qui est travaillé incomplètement ou avec négligence.

Les travaux de perfectionnement sont nombreux dans notre système agricole et pour qui le veut, il existe mille moyens d'utiliser l'activité des travailleurs. La plupart de nos terres ont toutes plus ou moins besoin d'être épierrées, égouttées, nettoyées, ameublées et engraisées.

L'épierrement est une des plus importantes opérations de la culture et cependant que de cultivateurs le négligent! Nous connaissons nombre de champs dont près d'un sixième est occupé par les pierres et par conséquent perdu pour la production. Pendant de longues générations ces pierres sont restées étendues par petits tas sur la surface des terrains cultivés, retardant les travaux d'exploitation, exposant les instruments à être brisés à tout instant et surtout constituant une véritable pépinière de mauvaises herbes, qui, se développant et murissant leurs graines en toute liberté, sont répandues ensuite sur les champs voisins et font subir à la production une diminution notable.

Le cultivateur qui entend bien son art et qui veut en obtenir des produits rémunérateurs ne peut pas laisser ses champs couverts de ces monceaux de pierres, il nous semble qu'il ne peut exécuter ses travaux avec goût tant qu'ils existeront. Délivrons-en donc nos champs; faisons-en des clôtures ou enfouissons-les dans les entrailles du sol à une profondeur suffisante pour qu'ils ne puissent jamais devenir un obstacle à la culture la plus progressive.

L'égouttement est le point de départ de toute bonne culture. En vain, l'on voudra faire de la culture améliorée, en vain l'on engraissera et l'on ameublira les champs le plus complètement possible, s'ils ne sont pas égouttés, ils ne donneront toujours que de chétifs produits. Tout le monde reconnaît cette vérité et cependant on pousse assez souvent l'économie jusqu'à refuser à la terre l'assainissement qu'elle exige.

Que dirons-nous du nettoyage, de l'ameublissement et de l'engraisement de nos terres? Nous avons presque fatigué nos lecteurs par nos écrits sur ces importantes questions. Nous leur avons montré les mauvaises herbes prenant la place et la nourriture destinées aux plantes cultivées et appauvrissant inutilement les sols. Nous leur avons déjà fait toucher du doigt les immenses avantages d'un ameublissement complet; et nous avons pris un soin tout particulier à leur enseigner les moyens d'enrichir leurs terres. Nous n'avons pas travaillé en pure perte; mais les succès n'ont pas répondu à notre attente.

La situation agricole du pays veut que cet état de chose change et qu'elle change au plus tôt, sans quoi nous nous ruinons infailliblement.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Le cinquième concile provincial de Québec s'est ouvert dimanche le 18 courant, au milieu d'un grand concours de peuple.

A neuf heures précises la procession solennelle laissait l'Archevêché au son des cloches de la Cathédrale.

Dès que les Pères du Concile eurent pris place dans le chœur, Mgr. l'Archevêque commença la messe du St-Esprit.

Ce fut Mgr. Guigues, évêque d'Ottawa, qui donna le sermon de circonstance.

— Dans la Chambre des Communes, à Ottawa, le 8 mai courant, M. Mackenzie a violemment attaqué le Gouvernement au sujet de l'intervention officielle d'un inspecteur des postes dans la dernière élection du comté de Welland. Cet inspecteur des postes est un monsieur Griffin lequel écrit à M. Kennie, maître de poste à Allenburgh, que s'il tenait à garder son emploi il ne devait point prendre part contre l'élection du Dr. King, député ministériel.

A ce sujet, M. Mackenzie propose qu'il est indigne des ministres ou des employés de la couronne de se servir directement ou indirectement de leur position pour influencer les élections des membres du parlement et que la conduite de M. Gilbert Griffin, inspecteur des bureaux de postes, pendant la dernière élection de Welland, mérite la censure de la Chambre.

L'Hon. M. Tupper défend avec énergie la conduite du Gouvernement à l'égard de ses employés et soutient qu'il n'exerce aucune influence sur ces derniers pendant les élections. Il cite un cas où l'honorable Ministre des Travaux Publics, s'étant rendu à une assemblée électorale, fut rigoureusement opposé par un maître de poste, et cependant cet officier occupe encore la même position. Après avoir dit que les employés civils ne devraient, dans l'intérêt du pays, prendre aucune part active dans les élections soit pour un parti ou un autre, il propose, en amendement à la motion de M. Mackenzie, que la Chambre passe à l'Ordre du jour.

Puis la discussion continue encore longtemps vive et animée, mais finalement l'amendement de l'Hon. M. Tupper

est adopté et la Chambre abandonne cette question.

Dans cette même séance, Sir John A. MacDonald proposait l'examen de la résolution suivante relative aux salaires des lieutenants-gouverneurs et autres: Qu'il est expédient d'augmenter les honoraires des Lieutenants-Gouverneurs des provinces de \$2,000 par année; d'ajouter 20 par cent aux salaires des juges de la Cour Supérieure dans les provinces d'Ontario, Québec, Nouvelle-Ecosse et Nouveau-Brunswick; d'ajouter 25 par cent aux salaires des juges qui reçoivent moins de \$5,000 par année; d'ajouter \$1,000 aux salaires des juges qui président les cours d'erreurs et d'appel.

Qu'il est expédient que dans la Cour supérieure de la Province de Québec, les 25 juges puînés reçoivent des émoluments de \$4,000, \$3,200 et \$2,800 et que l'augmentation de ces salaires soit de 25 par cent.

Qu'il est expédient d'accorder aux membres du Sénat et de la Chambre des Communes une indemnité de \$8 par jour, si la session ne dure pas plus de trente jours et de \$1,000 si elle dure plus longtemps.

Qu'il est expédient d'élever les salaires des Orateurs du Sénat et de la Chambre des Communes à la somme de \$4,000 par année; d'approprier la somme de \$75,000 pour permettre à son Excellence le Gouverneur-Général de proportionner les salaires des employés civils du Canada, pendant l'année commençant au 30 juin 1873; d'approprier la somme de \$2,500 pour proportionner les salaires des employés du Sénat et la somme de \$5,000 pour proportionner les salaires des employés de la Chambre des Communes.

Il s'ensuivit une longue discussion dans laquelle quelques orateurs proposèrent d'augmenter les salaires des ministres du Cabinet. Après quoi, les résolutions furent adoptées.

Dans la séance du 9 mai M. Bodwell, présenta le second rapport du Comité chargé d'examiner le projet de loi relatif à la prohibition des liqueurs spiritueuses. Ce rapport énumère tous les maux causés par les liqueurs enivrantes et dit que le peuple est en faveur d'une loi prohibitive et que cette loi diminuerait de beaucoup les maux actuels. Le rapport donne les raisons qui ont porté le comité à adopter de telles conclusions.

Puis tout le reste de la séance fut presque uniquement employé à l'examen du bill sur le pilotage. Cependant M. Joly trouva le moyen d'attirer une fois de plus l'attention du Gouvernement sur la fabrication du sucre de betterave et il regut la promesse que la Chambre s'en occuperait bientôt.

La séance du 10 fut consacrée au Chemin de fer du Pacifique, aux estimés supplémentaires et à une violente attaque contre le manque de politique du Gouvernement.

Ce fut M. Blake qui conduisit l'attaque. Il appela l'attention de la Chambre sur la clause treizième de l'acte du Chemin du Pacifique, relative à l'octroi des terres. Si la Chambre n'adopte pas cette clause, dit-il, le pays ne saura pas si la charte a été complétée; et cette clause non sanctionnée laisse la charte sans force pratique. Il me semble que le Gouvernement ait mis le système des délais en principe dans cette question du Pacifique. Le ministère avait pourtant promis avant l'ouverture de cette session de ne rien négliger sous ce rapport et d'agir avec promptitude. L'année dernière, à la fin de la session, le Gouvernement avait promis d'adopter le projet de loi relatif aux élections contestées, projet proposé par un membre de l'opposition et avec cette promesse il a assuré l'élection de ses partisans. Mais aujourd'hui ce projet de loi n'a pas encore subi sa seconde lecture. Les mesures les plus importantes ont été renvoyées à la fin de la session, et la plus importante de toutes, la

sanction de la clause mentionnée, n'a pas encore été présentée. N'est-il donc pas juste que le Gouvernement réponde à une question qui le concerne? Cette manière de procéder est indigne et mérite la censure de la Chambre.

Il continua ainsi, accusant l'administration de tromper le pays, de retarder les affaires, de n'avoir point de politique, et d'avoir gaspillé une session de deux mois et demi.

L'Hon. M. Tupper répondit qu'à l'époque actuelle de la session, avec l'abondante besogne qui reste encore à terminer, l'hon. Orateur aurait dû avoir égard aux exigences des affaires publiques et ne pas occuper aussi longtemps l'attention de la Chambre. M. Blake s'est plaint, dit-il, d'une chose que jamais homme politique n'a regrettée publiquement. Il s'est plaint de ce qu'on n'a pas adopté sa politique. Le Gouvernement ne s'est pas éloigné du plan qu'il s'est tracé. Lorsque le temps sera venu de satisfaire les demandes de l'opposition, elles seront satisfaites. Il a promis au pays d'en agir ainsi et il a été fidèle à sa promesse.

L'Hon. Orateur parla ensuite de la loi concernant les élections, puis il ajouta: La question du Chemin de fer du Pacifique est sans contredit d'une importance majeure; cependant l'opposition n'a pas manqué de faire tous ses efforts pour nuire à l'entreprise. Le pays tout entier approuvait une œuvre qui doit lui être avantageuse sous tous les rapports et qui sera inscrite sur l'une des pages les plus mémorables de son histoire. Le Gouvernement était avec le pays et l'écrasante majorité qu'il a donnée sur cette question le témoignent hautement. Néanmoins l'opposition, pour le plaisir de renverser le Gouvernement n'a pas craint de choisir l'occasion où, en triomphant, elle aurait ruiné l'œuvre nationale du Chemin du Pacifique. C'est le patriotisme dont elle peut se vanter.

Le 12 la Chambre s'occupa encore longuement du Chemin de fer du Pacifique. Le sujet fut amené par une motion de M. Mackenzie proposant que toute personne ayant des intérêts pécuniaires ou un contrat dans le chemin de fer du Pacifique, ne pourra pas être élu membre ou voter dans ce parlement.

M. Mackenzie prétend que, si les contracteurs sont choisis parmi des personnes qui occupent des sièges en Chambre, rien n'est plus naturel de supposer qu'ils exerceront leur influence pour obtenir des conditions plus avantageuses. Il pense donc qu'il serait désirable, afin qu'une telle influence ne puisse être exercée, que les personnes intéressées ne fassent pas partie de cette Chambre.

L'Hon. M. Tupper reconnaît qu'il y a beaucoup de force dans l'argument de M. Mackenzie, cependant l'adoption d'une telle mesure créerait beaucoup de difficultés, dont la plupart sont insurmontables. Le Chemin du Pacifique est une œuvre éminemment nationale et il est à désirer que le plus grand nombre possible de canadiens aient des intérêts pécuniaires dans la construction de cette voie ferrée. L'effet de cette mesure serait d'exclure un grand nombre de citoyens les plus influents et les plus entreprenants.

Sir John A. MacDonal traita aussi la question au point de vue des principes et démontra que les avancés de M. Mackenzie étaient tout simplement absurdes.

Finalement la résolution de M. Mackenzie fut rejetée sur une division de 63 contre 86.

Le fait le plus important de la séance du 13 mai est la présentation par M. Joly d'une résolution par laquelle la Chambre s'engage à n'imposer pendant dix ans aucune taxe sur le sucre de betterave qui pourrait être fabriqué dans le pays.

La représentation canadienne a compris que la fabrica-

tion du sucre de betterave est une question vitale pour l'agriculture et l'industrie de la Puissance. Aussi la grande majorité de nos députés, les libres-échangistes aussi bien que les protectionnistes, ont-ils soutenu la résolution de M. Joly.

L'Hon. Ministre des Finances dit que cette résolution tend à lier les mains du Gouvernement et à établir un principe nouveau dans l'économie civile. Il comprend qu'il faudrait encourager la fabrication de cette denrée; mais suivant lui, si ce que demande la résolution est accordé ce ne devrait être que pour 5 ou 6 ans. En Allemagne, le droit sur le sucre de canne est de 3.10 par quintal, tandis que sur le sucre de betterave il est de 2.37. Malgré cela, les cinq sixièmes du revenu du pays proviennent du sucre de betterave. En France un droit de \$4 à \$5.37 par quintal a été imposé sur le sucre de canne provenant des colonies, tandis que le sucre de betterave a été frappé de 4.10; malgré cela, une grande partie du revenu provient de cette dernière industrie.

Il n'y a donc aucun motif qui empêche que dans une période limitée la fabrication du sucre de betterave ne reçoive une semblable impulsion.

Mais M. Joly démontra qu'il avait fallu plus de 20 ans de protection pour établir solidement cette industrie et l'Hon. M. Tupper n'osa pas amender la résolution ni demander une réduction du nombre d'années que doit durer la protection.

Sir François Hincks qualifia cette résolution de "mesure monstrueuse de protection," et dit que c'est une erreur que d'encourager le peuple à se livrer à une industrie qui exige une protection de 43 pour cent.

Cependant le sentiment de la Chambre se montra tellement unanime en faveur de la protection que la résolution de M. Joly fut adoptée en comité général et lue une première et une deuxième fois.

C'est un grand et beau succès dans la voie de la protection. Espérons qu'on ne s'arrêtera pas là et que sous cette égide bienfaisante, le pays va faire dans cette voie des progrès rapides.

Les amis de la liberté religieuse ont remporté une grande victoire dans la séance du 14 courant, sur la question des Ecoles du Nouveau-Brunswick.

C'est M. Costigan qui entama le sujet. Il est urgent, dit-il, que, vu l'appel encore pendant devant le Conseil Privé, appel concernant la constitutionnalité de la loi de 1871 qui empêche le Gouvernement d'adopter d'autres mesures, et vu qu'un nouvel acte amendement la loi de 1871 a été annulé par les Cours, le Gouvernement soit prié de désavouer les actes passés à la dernière session de la Législature de la Province pour légaliser les taxes prélevées en vertu de l'acte des Ecoles de 1871.

Il soutient de plus que c'est non-seulement le droit du Gouvernement de la Puissance, mais que c'est encore pour lui un devoir sacré de protéger les droits des minorités dans tout le pays. Les votes passés en 1871 sont injustes et portent préjudice à la minorité du Nouveau-Brunswick, c'est pourquoi il propose la résolution suivante:

Que cette Chambre regrette que l'acte des Ecoles du Nouveau-Brunswick ne rencontre pas les besoins d'une partie des habitants de cette Province, et espère que le dit acte sera suffisamment modifié à la prochaine session de la Législature du Nouveau-Brunswick, pour faire disparaître tous les sujets de mécontentement qui existent actuellement et qu'il paraît expédient à cette chambre que l'opinion des officiers en loi de la Couronne en Angleterre et celle du ca-

mité judiciaire du Conseil Privé soient obtenues relativement au droit de la Législature du N. B. d'adopter telles modifications à la loi des Ecoles, comme privant les catholiques romains des privilèges dont ils jouissaient à l'époque de l'Union, au sujet de l'éducation religieuse dans les Ecoles Communes, etc.

Sir John A. MacDonald s'opposa à cette résolution, 1<sup>o</sup> parce que c'est empiéter sur les prérogatives de la Couronne et 2<sup>o</sup> parce que la Législature ne doit pas enseigner à la Couronne comment elle doit exercer ses prérogatives.

Malgré l'opposition du Cabinet, la motion Costigan fut adoptée par un vote de 98 contre 63.

#### Un engrais pour le melon

On sait que le marc de café est un des engrais les plus riches en matière azotée et en phosphate de chaux. M. Pagen en a constaté la haute valeur dans ses travaux de chimie agricole.

En outre, le café développe par sa torréfaction un peu d'acide pyrogallique qui a la propriété d'éloigner les insectes et les mollusques voraces; il a la vertu non moins précieuse de développer la végétation des melons et de leur donner un bon goût.

Donc, avis aux amateurs de melons fins et succulents!

Pour que le marc de café produise son effet en temps utile, il faut le mélanger de bonne heure dans le terreau qui forme la couche des melons, afin que sa dissolution soit opérée au moment où les racines commencent à se développer.

Nous nous proposons d'essayer nous-même de cet engrais aromatique. Nous dirons sincèrement le résultat de cet essai qui nous a été conseillé par un horticulteur émérite.

#### Nourriture économique des poules

A la campagne, quand la poule vaque autour des maisons, elle trouve en abondance des graines, des détritiques, des épluchures, d'innombrables insectes, etc; mais lorsqu'elle vit constamment dans une basse-cour étroite ou dans une volière, elle peut, à la rigueur, se contenter d'une nourriture plus uniforme. Les criblures de céréales, le sarrasin, le maïs, la vesce, les pois, les lentilles, les légumes et les herbes cuites ou crues, les vers, la viande, les résidus de brasserie et d'amidonnerie, et mille autres choses peuvent, isolément ou réunis, former la base de l'alimentation des volailles.

Dans chaque pays, la ménagère sait trouver, suivant les ressources dont elle dispose, la *nourriture la plus économique*; elle s'efforce de la rendre échauffante aux époques de production et pendant les jours froids et humides, et rafraîchissante le reste du temps. L'essentiel est de consulter la santé des volailles et les prix du marché; c'est sur la rémunération que se base la distribution des aliments. L'avoine, l'orge, le millet, le sarrasin, la vesce et le chenevis conviennent aux poules qui veulent pondre. Quand la femelle recherche le coq, il faut la rafraîchir; lorsqu'elle le fuit, il convient de l'échauffer avec du chenevis; si elle tourne à la graisse, il importe de retrancher le sarrasin et de se servir de chenevis; si elle devient maigre, il est bon alors de lui rendre le sarrasin.

Le petit blé n'est avantageux que lorsqu'il n'est pas cher; dans le cas contraire, il vaut mieux le remplacer par du sarrasin, qui est beaucoup plus nourrissant. L'orge doit être concassée; le riz et le maïs deviennent plus profitables quand ils sont cuits. La farine d'orge, le son, les patates, les légumes secs et les herbes cuites et préparés au petit-lait ou à l'eau de vaisselle constituent des pâtées très-nour-

riissantes et fort recherchées de la gent gloussante.

On peut régler les repas des poules renfermées de la manière suivante: le premier à six heures du matin en été, et à sept heures en hiver; le second à onze heures dans la belle saison, et à midi dans la mauvaise; le troisième, qui est toujours le moins abondant, sur les deux ou trois heures du soir.—A. B.

#### Elevage économique des veaux

Monsieur le directeur,

Dans vos derniers numéros plusieurs articles démontrent victorieusement que, dans notre pays comme ailleurs, l'avoir est à l'ÉLEVAGE DU BÉTAIL.

Sera-t-il permis à un de vos abonnés d'indiquer aujourd'hui à vos nombreux lecteurs une méthode économique d'élevage, à l'aide de laquelle, en Angleterre, on parvient à nourrir quatre veaux avec le lait d'une seule vache?

Ce procédé consiste en un mélange de lait et d'eau de son. On met, dans une terrine couverte, du foin fin et doux haché menu, autant que le récipient peut en contenir; on foule légèrement avec la main, puis on emplit la terrine d'eau bouillante et on la tient bien close. Au bout de deux heures, l'eau a pris la force et la vertu du foin et une couleur brune comme une infusion de thé. Cette eau se conserve deux jours, même en été.

Pendant les trois premiers jours qui suivent la naissance du veau, on le laisse téter la mère. A partir du quatrième jour, on lui donne d'abord matin et soir un brauvage tiède, un composé d'un quart d'eau de foin et de deux tiers de lait. Ce brauvage doit avoir le degré de chaleur du lait de la vache (26 degrés.)

On diminue graduellement du bout de quelques jours, la proportion de lait, de sorte qu'au commencement du deuxième mois on donne trois quarts d'eau de foin et un quart de lait. Il est prudent alors d'offrir au veau une poignée de foin doux qu'il s'habitue à consommer petit à petit.

Le régime est continué pendant trois mois: si le veau, à la fin de ce temps, commence à bien pâturer, on met dans la portion d'eau de foin un peu moins d'un quart de lait, et même quelquefois on se sert de lait écremé.

Il suffit, à l'expiration du troisième mois, de donner au veau, une fois par jour, de l'eau de foin qu'on ne fait plus chauffer, si l'on est en été.—UN ABONNÉ.

Excellent conseil pour les contrées où les éleveurs vendent trop tôt leurs veaux pour économiser le lait des mères.—*Gazette des Campagnes de Paris.*

#### Le Dindon, élevage, maladies, engraissement, etc. (Suite).

*Elevage de dindonneaux.*—Il n'y a pas bien longtemps qu'on sait élever les dindonneaux. On peut dire aujourd'hui que l'élevage de ces jeunes oiseaux n'est pas beaucoup plus difficile que celui des jeunes poulets; mais les bonnes méthodes ne sont pas encore répandues.

Au moment où le dindon vient au monde, il a l'air stupide et bête; il reste assez longtemps sans manger de lui-même. On a l'habitude de lui ouvrir le bec de force, afin de lui introduire des aliments;—on lui plonge le bec dans du lait tiède pour le contraindre à boire.—Ces pratiques sont mauvaises et souvent dangereuses. Il vaut mieux laisser un peu souffrir le dindonneau que de le contraindre à boire et à manger quand son instinct ne l'y pousse pas encore.

En Angleterre, on emploie un moyen charmant et bien simple pour apprendre au dindonneau à manger seul. Le huitième jour de l'incubation, l'on introduit parmi les œufs de la dinde deux ou trois œufs de poule; ces œufs n'ont besoin pour éclore que de vingt ou vingt et un jours; les poussins arrivent

en même temps que les dindonneaux, et, comme ils se mettent promptement à manger, les dindonneaux les imitent, et dès le lendemain de leur naissance, ils se mettent à boire et à manger d'eux-mêmes. C'est une coutume que nous recommandons.

La meilleure pâtée à donner aux dindonneaux est ainsi composée :—On émiette du pain rassis, on y mêle des feuilles de pissenlit, ou d'ortie, finement hachées, et de la farine d'avoine ; on pétrit le tout à l'état de pâte molle, avec un peu d'eau tiède ou de lait et un œuf pas trop cuit. Il ne faut pas préparer cette pâtée en trop grande quantité ; elle s'igrirait. Il ne faut pas non plus en donner trop à la fois, mais souvent.

La feuille de pissenlit est préférable à la feuille d'ortie, du moins cela est admis aujourd'hui ; elle préserve les dindonneaux de la plupart des maladies auxquelles ils sont sujets. Après chaque repas, il faut donner à boire aux dindonneaux ; on leur donne de l'eau pure bien propre et de temps en temps du lait de beurre et de l'eau mêlée de vin pour leur donner de la vigueur.

On s'apercevra facilement que les dindonneaux sont échauffés quand leur fiente sera dure et rare. Il faudra alors leur donner quelque nourriture rafraîchissante, par exemple des feuilles de laitues bouillies et hachées bien menu, que l'on mêlera avec des miettes de pain, du fromage mou. Tout le secret de leur nourriture consiste à leur donner le plus de vigueur possible sans les trop échauffer. Ils aiment les graines d'ortie, la soupe au vin, mais il ne faut pas abuser de ces nourritures échauffantes ; les dindonneaux sont familiers, ils aiment à manger dans la main de celui qui les soigne.

Ce n'est pas tout de bien nourrir les dindonneaux, il faut les bien loger.

N'oubliez jamais que le dindonneau craint avant tout le froid et l'humidité. Il faut à tout prix le préserver de ces influences mortelles.

Affectez donc un endroit bien sec, bien clos et peu éclairé, à la dinde et à ses petits, qui n'en doivent jamais sortir, non seulement quand il pleut, mais même quand le temps est froid et couvert, pas plus que par de trop fortes chaleurs. Sur le sol de cette pièce, répandez du fumier de cheval bien sec et bien menu, ou toute autre litière chaude et fine.

A mesure que les dindonneaux grossiront, vous diminuerez dans la pâtée la proportion de farine d'avoine, et vous la remplacerez par de la farine d'orge. Quand ils auront atteint l'âge de deux mois, vous ne leur donnerez plus que de la farine d'orge et des patates cuites. A neuf semaines, les plumes du dindonneau sont assez poussées pour qu'elles le protègent déjà un peu contre les intempéries ; on peut lui donner plus de liberté.

**Le rouge.**—Remède de la reine d'Angleterre.—Nous arrivons au moment le plus dangereux dans l'élevage des dindonneaux : c'est celui où leur mère les abandonne pour faire sa seconde ponte ; il coïncide habituellement avec celui où ils prennent le rouge. C'est le moment critique. C'est alors que se développent sur la tête et le cou les caroncules ou excroissances d'un rouge vif dépourvues de plumes. Dans les années où les commencements de juin sont humides, on est exposé à perdre les deux tiers de ses dindonneaux.

Depuis une dizaine d'années, on a découvert un préservatif contre les dangers de ce moment critique de la vie des dindonneaux. Cette découverte est due à S. M. la reine Victoria, qui ne dédaigne pas de présider elle-même au gouvernement de la magnifique basse-cour de Windsor.

Toute reine qu'elle était, S. M. ne pouvait, au moment du rouge, empêcher une partie de ses dindonneaux de succomber à la crise ; elle avait cependant essayé de bien des remèdes, lorsqu'elle s'aperçut que les dindonneaux malades recherchaient dans les épluchures de légumes les débris d'oignons, ce fut pour elle un trait de lumière. Elle ordonna qu'on mêlât à leurs aliments des oignons avec leurs feuilles bien hachées ; dès lors, la mortalité s'arrêta. Le mélange salubre fut régulièrement distribué aux jeunes dindons ; il eut constamment les plus heureux résultats. Les journaux donnèrent la plus grande publicité à ce fait, et aujourd'hui le remède passe pour être d'une efficacité incontestable.

Un agronome distingué, M. Jourdain, a publié dans le temps

le résultat de ses expériences, et la manière dont il les a faites. Nous ne pouvons mieux faire que de le citer :

—“ En ce qui me concerne, dit-il, j'ai fait l'épreuve de cette recette à ma plus grande satisfaction ; tous les dindonneaux élevés à ma ferme ont été soumis à cette alimentation composée de pain trempé, d'œufs durs et d'oignons par parties égales, hachés ensemble ; à la fin du premier mois, les œufs peuvent être supprimés ; tous les élèves, *moins un*, ont passé cette période si funeste du rouge sans être incommodés.

—“ Les dindonneaux sont extrêmement friands de cette nourriture. Ils l'attendent avec impatience et la reçoivent avec une joie turbulente ; les parties blanches de l'oignon sont les premières mangées, la hampe vient ensuite, et sur la fin du repas il ne reste que le pain, qu'ils finissent aussi par manger.”

Ces observations sont concluantes : nous conseillons donc d'ajouter l'oignon aux aliments après les premiers quinze jours.

Quand le dindon a poussé le rouge, il est sauvé. Cet oiseau si délicat, si sensible, si frileux, si impressionnable, va devenir le plus rustique de la basse-cour ; il bravera les intempéries, il couchera en plein air, il s'accommodera des nourritures les plus communes ; herbes coupées, graines, carottes, navets, betteraves coupées, limaçons, sauterelles, presque tout ce qui se mange, et il en mange en quantité prodigieuse sans en être jamais incommodé.

**Spéculation.**—L'élevage des dindons n'est vraiment profitable qu'aux propriétaires qui ont des pâturages où ils peuvent les envoyer ou les parquer, car alors leur nourriture ne coûte plus rien. Ils se nourrissent d'herbes, d'insectes, qu'ils recherchent avec avidité, des mûres sauvages, des baies de différents arbustes. Quand on a un parc où on peut les laisser errer, il faut leur en donner la liberté ; ils se plaisent beaucoup dans les bois, parce qu'ils y trouvent en quantité vermineux et chrysalides exquis, mais rien ne rend cette chair plus délicate que de les envoyer dans les vignes quand les vendanges sont faites. Ils y ramassent tous les grains de raisins oubliés par le vendangeur.

On peut aussi les laisser errer sur les pelouses quand l'herbe est petite ; comme ils ne grattent pas, ils ne causent aucun dommage, il faut seulement leur rendre le potager inaccessible.

Dans les petites propriétés, je ne conseillerais l'élevage des dindons que comme objet d'agrément ou de curiosité, car ils sont très-voraces, leur nourriture coûte cher si on est obligé de l'acheter. J'avoue cependant qu'il y a certain plaisir à vaincre les difficultés de l'élevage des dindonneaux. C'est presque un triomphe quand on réussit.

Dans les fermes, l'élevage des dindons est très-profitable ; on utilise sa voracité et sa faculté digestive de plusieurs manières.

On les laisse courir dans les champs infestés de petites limaces, de sauterelles, d'insectes quelconques : ils les ont bientôt purgés.

— D'autre fois, on les conduit derrière les laboureurs quand, après l'hiver, la charrue retourne la terre, met à nu les larves de hanneton (*vers blancs*). On peut être sûr que pas un de ces dangereux coléoptères n'échappera à l'œil du dindon avide.

En résumé, le dindon est un animal qu'il ne faut élever par spéculation que si on a des pâturages à lui faire parcourir.

Quand on a des dindons par plaisir seulement, il faut élever les blancs, par la beauté de leur plumage, et les bronzés de Norfolk, qui sont les plus beaux, les plus forts, les plus volumineux.

Dans les basses-cours bien ordonnées, les dindons ne logent pas habituellement avec les poules qu'ils tourmentent : on leur donne un quartier à part. L'été, on les laisse coucher à dehors sur un juchoir solide, par exemple, sur une vieille roue fixée en l'air horizontalement. Dans la froide saison, on les force à coucher sous le toit.

**Engraissement.**—L'engraissement du dindon est facile ; on le chaponne rarement, car l'opération est dangereuse et difficile. Mais si on veut se donner cette peine et courir ce danger, on obtiendra des dindons gras d'un volume extraordinaire. Ils atteindront facilement le poids de 15 livres, tandis que, non chaponnés, on aura au plus huit livres.

Soit qu'on chaponne le dindon, soit qu'on recule devant les difficultés de l'opération, on parviendra facilement à lui faire prendre la graisse, sa voracité aidant.

Il suffira de l'enfermer dans un lieu sec, étroit et obscur, et là de lui donner copieusement à manger. Mais il ne faut pas vouloir engraisser le dindon trop jeune. Tant qu'il n'a pas accompli sa croissance, il n'engraisse pas. Il ne faut pas non plus le soumettre brusquement au régime de la captivité.

L'engraissement dure deux mois. Dans les commencements, on le laisse sortir, aller au pâturage; on se borne à lui donner matin et soir un repas copieux de grains ou de criblures. Après quinze jours de ce régime, on lui laisse moins de liberté et on lui donne diverses nourritures engraisantes.

Les uns disent: une pâte composée de panne de creton ou maro de suif bouilli et d'orties hâchées menu auxquelles on ajoute, après l'ébullition, de la farine d'orge ou de maïs.

Les autres conseillent des pâtes de farine d'orge ou de sarrasin, pétrie avec des patates cuites, écrasées. La dose est moyenne de une livre, suivant la force et la voracité du dindon.

Il y en a, enfin, qui conseillent de leur donner des noix avec leur coque, des châtaignes. En Angleterre, les fameux dindons de Norfolk sont engraisés avec les graines de cette belle plante qui, dans nos jardins, est connue sous le nom de soleil ou tournesol (*helianthus annuus*).—Choisissez parmi ces nourritures celle que vous aurez à meilleur compte.—Pendant la dernière semaine de l'engraissement, les dindons sont placés dans une obscurité et un repos complets, et ils continuent à recevoir les nourritures ci-dessus désignées.

**Maladies et remèdes.**—Les dindons sont exposés aux mêmes maladies que la plupart des volailles.—Il en est qui leur sont particulières.

**La goutte.**—Quand ils sont jeunes, s'ils ont trop de fraîcheur aux pieds, ils en sont tellement atteints, qu'ils ne peuvent presque plus marcher. On les en guérit difficilement: il faut les tenir très-chaudement et leur laver les pieds et les jambes avec de la chaux éteinte siôt qu'on les voit pris de cette maladie.

Les dindons sont aussi sujets à la figue et aux orurses. On prévient ces maladies plus facilement qu'on ne les guérit; il suffit de mettre un morceau de fer ou de mâchefer dans l'eau qu'on leur donne à boire.

Il faut avoir soin de crever avec une épingle les petites vésicules qui se forment sous la langue et sous le croupion.

Quelquefois les dindons ont un air triste et ne mangent plus. Aussitôt qu'on s'aperçoit de ces fâcheuses dispositions, il faut prendre du poivre en grain, blanc ou noir, et en faire avaler trois quarts de grain à chacun.—(*Journal de la Gironde*)

La fraise

Monsieur le Rédacteur,

Permettez-moi de rendre compte en deux mots d'une amélioration pratiquée dans mon carré de fraisier. Depuis bon nombre d'années, je possédais des fraisiers dans mon jardin; mais quand je visitais le marché de Montréal, j'étais toujours surpris de voir combien les fraises vendues la l'emportaient sur les miennes en grosseur et en beauté. Il y a deux ans, un jardinier m'apprit qu'il plantait ses fraisiers par rangs distants de 2 1/2 pieds les uns des autres et laissait un espace d'un pied entre chaque tige dans le rang. J'ai suivi cette méthode, qui est tout l'opposé de mon ancien système, j'ai cessé d'étouffer mes fraisiers, je leur ai donné de l'air et du soleil et l'an dernier ma famille a mangé des fraises en quantité considérable, mesurant la plupart de 3 à 4 pouces de circonférence.

Je conseille à tous les cultivateurs de se planter un carré en fraisier: c'est un fruit excellent à manger cru, et il est également délicieux si on en fait des conserves pour l'hiver.

—*Union des Cantons de l'Est.*—X.

Fécondité de la poule.

La poule a dans son ovaire environ six cent œufs qu'elle peut développer et pondre. Dans le cours de son existence, elle en pond dans la première année vingt; dans la seconde,

cent trente; dans la troisième, cent trente-cinq; dans la quatrième, cent quatorze.

Pendant les quatre années suivantes, ce nombre diminue constamment de vingt; et la neuvième année la poule en vient à ne pondre que dix œufs dans les circonstances les plus favorables. Celui donc qui veut que son produit soit en rapport avec sa dépense de nourriture ne devra pas conserver de poule au-delà de la quatrième année inclusivement, à moins qu'il ne s'agisse de la reproduction d'espèces rares.—*La Science pour tous.*

Le Petit Manuel d'Agriculture du Dr. H. LaRue.

Dans le cour de l'automne dernier le ministre de l'Agriculture de la Province de Québec, l'honorable L. Archambault, a eu la bonne idée de demander une édition spéciale du *Petit Manuel d'Agriculture* du Dr. Hubert LaRue, en vue de répandre cet excellent ouvrage agricole parmi la population de nos campagnes.

Voulant s'assurer le concours du clergé dans cette patriotique entreprise, l'honorable ministre a fait adresser à Messieurs les curés de la Province un exemplaire de l'ouvrage accompagné de la circulaire suivante:

« Département de l'Agriculture et des Travaux Publics.

« Québec, 29 Janvier 1873.

« Monsieur le Curé,

« L'Honorable Commissaire désirant répandre le plus possible le *Petit Manuel d'Agriculture* du Dr. LaRue, me charge de vous transmettre un exemplaire de cet excellent ouvrage, avec prière de le recommander à vos paroissiens.

« Les préceptes contenus dans ce Manuel, revêtus comme ils le sont, de l'approbation du Conseil d'Agriculture, se recommandent d'eux-mêmes à nos cultivateurs, et tous, soit à la portée d'en faire l'application. Si vous voulez bien nous prêter votre concours pour vulgariser les bonnes méthodes de culture développées dans ce petit livre, il peut en résulter un grand bien.

« Veuillez agréer, Monsieur,

« L'assurance de ma considération très-distinguée,

(Signé,) « E. MOREAU, Secrétaire. »

Culture du Chanvre

Nous croyons devoir, quoiqu'en peu de mots, attirer l'attention sur un projet qui, s'il est mis à exécution, pourra en peu d'années donner au pays une nouvelle source de richesses pour l'agriculture, l'industrie et le commerce: Il s'agit de la culture du chanvre, dont la filasse est employée pour confectionner des câbles et des toiles à voiles de navires. Cette culture et cette industrie font la richesse de toutes les provinces où l'on peut les exploiter. Ainsi en France, si l'Anjou et la Touraine sont deux des provinces les plus riches, c'est surtout au chanvre qu'elles le doivent. Un champ de chanvre y donne, année ordinaire, trois fois autant qu'un champ du plus beau blé. De là, on comprend quels avantages trouvera le Canada, si nos habitants veulent se donner la peine de se livrer à cette culture; elle deviendra pour eux une source de richesses; si l'on établit des manufactures de câbles et de toiles à voiles, ce sera une nouvelle branche d'industrie, et ne dût-on que vendre la filasse à la France ou à l'Angleterre qui n'en ont jamais assez, ce sera une nouvelle branche d'exportation pour le commerce. D'après le témoignage d'un des plus célèbres cultivateurs d'Europe, M. Leroi, d'Angers, qui a visité récemment le Canada, toute la vallée de St. Laurent est très propice à la culture du chanvre, et différentes expériences déjà tentées confirment cette appréciation; le chanvre qu'on a semé est venu fort beau, ayant atteint une hauteur d'environ huit pieds. Les cultivateurs qui désirent en faire l'essai, trouveront de la graine au Séminaire de Montréal; ils n'auront que la peine d'en demander, car elle ne coûtera rien. Celui des Messieurs qui en a le dépôt, s'estime trop heureux de pouvoir contribuer à une œuvre qui intéresse le pays à tel point, pour vouloir exiger quoique ce soit.

N. B.—On trouvera aussi au Séminaire quelques minots de

Hopital Général de Québec



grains du plus beau lin de printemps, venue de France; elle ne coûtera pas plus cher que le chanvre, pour ceux qui désirent en semer dans leurs terres. — (Communiqué.)

### Un nouvel engrais

Nous publions avec plaisir les quelques lignes suivantes qu'un ami de notre feuille vient de nous faire parvenir:  
M. le Rédacteur.

Dans la "Chronique de Jersey" que je viens de recevoir, je lis ce qui suit:

**Engrais méconnu.**—Notre siècle qui, à côté des glorieuses conceptions, a conservé l'idolâtrie du tabac et du café, use de ce dernier surtout avec une faveur bien marquée; cette boisson se consomme par tonneaux les jours de foire et de marché. Loin de nous de vouloir enlever à ceux qui l'aiment cette jouissance, mais nous nous étonnons toujours de voir abandonné au hasard le marc de café, qui devrait être, au contraire, ramassé avec soin.

Cette substance, dont on a longtemps ignoré la vertu, est non-seulement précieuse comme engrais énergique, mais encore par la propriété qu'elle possède de détruire radicalement les mauvaises herbes et de préserver de tous insectes et pucerons les plantes qui sont soumises à son contact. Son arôme la rend en outre rivale pour les melonnières. Employé avec le terreau, elle active les plants de melon et procure à tous les fruits un parfum excellent.

H. T.

Québec, 18 mai 1873.

### Petite Chronique

**Le Reboisement.**—Nous lisons dans la *Gazette de Joliette*:

Nous avons lu dernièrement sur un journal le rapport d'une assemblée publique, tenue à St. Jérôme au sujet de cette question importante, "le Reboisement." M. Ls. Lévesque, le président de notre société d'agriculture et de l'association de Reboisement de cette Province, était, si nos souvenirs sont exacts, le promoteur de cette réunion.

M. Lévesque, disons-le en passant, ne néglige aucune occasion de se rendre utile à la classe des cultivateurs et les efforts qu'il fait dans ce sens, ne sauraient être passés sous silence.

Il y a quelque temps, nous avons dit un mot du reboisement, de son opportunité, de sa nécessité.

Aujourd'hui nous devons de nouveau rappeler ce sujet à la considération de nos lecteurs. Voici le temps favorable pour la plantation des arbres, que l'on peut effectuer avec succès dans les premiers jours de mai de même que dans les premiers jours de novembre.

Nous invitons donc ceux qui voudraient s'associer à ce mouvement patriotique de profiter de ces quelques jours pour planter des arbres, et donner le bon exemple.

Une fois que le branle sera donné, la chose marchera bien; et si l'on comprend ses véritables intérêts dans cette Province, le reboisement devra occuper une large part de l'attention de tous, mais principalement des cultivateurs.

**La récolte au Texas.**—Des télégrammes reçus de 23 comtés disent que de fortes gelées ont détruit les récoltes et les fruits au Texas. On a commencé de nouvelles plantations. Les comtés qui ont souffert comprennent une grande portion de la région cotonnière. — *Courrier de l'Illinois*.

**Pour Manitoba.**—Les arpenteurs F. A. Martin, John Hill, de Rimouski, M. Desmeules, de la Malbaie, et M. Arthur Bourget, de Saint-Joseph de Lévis, sont partis, il y a quelques semaines en route pour Manitoba.

### RECETTES

#### Remède contre la jaunisse

On nous écrit de St. Anselme à la date du 11 mai courant.

"Dans nos localités, nous employons souvent les racines de plantain contre la jaunisse et nous le considérons comme un

remède infaillible. Voici comment nous le préparons:

"Nous prenons trois têtes de racines de plantain, et nous les faisons infuser dans trois demiars d'eau bouillante.

"Dans les cas de jaunisse nous prenons ces trois demiars en quatre fois avant chaque repas et nous continuons le remède pendant 8 ou 9 jours. La maladie cède infailliblement à ce traitement."

Nous laissons à notre correspondant la responsabilité de cette recette, car nous n'en avons fait aucune expérience. Mais nous savons que la racine de plantain est douée d'excellentes propriétés febriles, qu'elle est légèrement astringente et que l'on prépare avec elle une eau distillée employée contre les maux d'yeux.

#### Remède contre les chutes et blessures.

**L'arnica** est le meilleur remède pour les lésions extérieures, depuis la simple contusion jusqu'au plaie les plus graves, ou l'emploi à l'intérieur, en pansement et en boisson.

Le pansement consiste dans l'application continue de compresses trempées dans un mélange d'eau et de tincture d'arnica dans les proportions suivantes: eau un demiars; tincture d'arnica 1 once, soit une cuillerée à soupe. La portion consiste en: eau 123 gouttes, tincture arnica 10 gouttes. Une cuillerée de 4 en 4 heures, soit 6 cuillerées dans les 24 heures. Ce traitement guérit rapidement les plaies compliquées des plus grands désordres, sans inflammation, sans suppuration, sans aucune de ces redoutables accidents qui emportent tant de blessés. — *Revue d'Economie Rurale*.

#### Recette pour préserver de l'humidité les caisses de marchandises.

Les Chinois usent, pour préserver de l'humidité les caisses de marchandises, d'un vernis imperméable, dont la *Hansa* fait l'éloge et donne ainsi la recette:

Pour l'obtenir, on mélange avec soin quatre parties de sang fraîchement tiré, quatre parties de chaux éteinte en poudre et un peu d'alun. Une, deux ou trois couches de cette masse légèrement visqueuse suffisent pour obtenir une imperméabilité si parfaite des caisses sur lesquelles on l'a appliquée, que les enveloppes si coûteuses de feuilles de zinc deviennent tout à fait superflues. Ce vernis est excellent pour les caisses de sucre, de café ou de tabac, et, en général, pour tous les colis qui craignent l'humidité.

## DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, avril, 1873.

L'ESCOMTE AUTORISÉ sur les ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 15 pour cent.

R. S. M. BOUCHETTE,  
Commissaire des Douanes.

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

## A VENDRE

UNE MAGNIFIQUE PROPRIÉTÉ située dans le Faubourg de la Paroisse de STE ANNE DE LA POCA-TIERE, contenant quarante arpents en superficie, en parfait état de culture améliorée.

La maison agréablement située au milieu d'immenses vergers entourés de haies vives, offre une résidence des plus précieuses.

Conditions faciles.

Aussi à vendre: Un superbe piano.

S'adresser, sur les lieux, à

R. DeGUISE,

Le 1er mai 1873.

Notaire.