

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.

GAZETTE DES CAMPAGNES

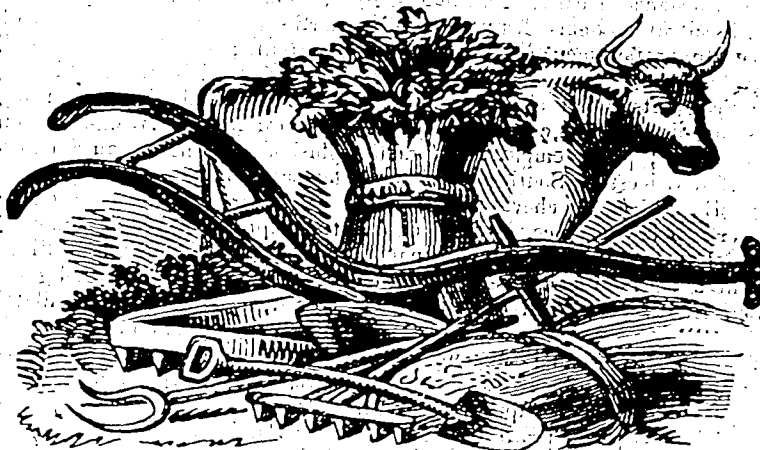
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Éditeur-Propriétaire
FIRMIN H. PROULX

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau un mois d'avance. Les arrérages devront avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

J. D. SCHMOUTH

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES

1ère insertion, 10 cts. la ligne; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

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.

MM. les abonnés retardataires trouveront dans le numéro 49 de la Gazette, le compte de ce qu'ils nous doivent. Le paiement immédiat de ces comptes nous permettrait de faire des changements nécessaires à la Gazette des Campagnes. Un délai est absolument impossible, surtout de la part de ceux qui nous doivent plusieurs années d'abonnement.

On pourrait aussi ajouter à ce compte le prix d'abonnement pour l'année qui vient de commencer.

SOMMAIRE.

Causerie agricole : Amélioration des races (Suite).

Histoire de la Semaine : Le 20 septembre à Rome. — Situation actuelle de l'Italie. — Pénalité contre les catholiques en Allemagne. — Ouverture du Second Parlement de la Province de Québec. — Discours du Trône. — Présentation de l'adresse par M. A. Chauveau.

Sujets divers : De l'emploi du sel dans l'alimentation du bétail. — Epizootie, assainissement des étables. — Nourriture d'hiver. — Devoirs municipaux en novembre. — Ecole d'agriculture de Compton. — Conseils sanitaires aux cultivateurs.

Economie domestique : Salsaison. — Graisse fondue ou saindoux.

Petite chronique : Le prix du beurre, de la graine de lin, etc.

Recettes : Remède contre les boutons et rougeurs. — Recettes contre la brûlure. — Emplâtre contre la brûlure d'eau.

CAUSERIE AGRICOLE

Amélioration des races

(Suite)

Le métissage.—Le métissage s'occupe de la reproduction des métis entre eux. Ce mode d'amélioration n'est à proprement parler que la continuation du croisement. Celui-ci

s'entend de l'union des reproducteurs appartenant à des races différentes, et forme des métis. Le métissage, au contraire, prend les métis, ainsi produits et les fait servir à la reproduction.

“ Dans cette opération, dit M. Eug. Gayot, chacun des types formateurs s'amointrit au profit du résultat cherché. Il en résulte un animal nouveau, une combinaison nouvelle des forces organiques, des aptitudes, des formes, lesquelles ne sont plus exactement celles des ascendantes, mais répondent mieux aux exigences économiques.”

Les métis peuvent-ils être le point de départ d'une race nouvelle; peuvent-ils relever les races abâtardies; peuvent-ils modifier les races devenues insuffisantes?

Ces questions ont soulevé de grandes discussions parmi les savants. Les uns disent non, les autres disent oui.

Les premiers soutiennent que le métissage le mieux conduit ne peut produire que des modifications extérieures de formes et d'aptitudes, que des variations passagères qui ne peuvent jamais constituer une race. On pourra, disent-ils, obtenir des animaux d'un développement rapide, engraisant facilement, d'excellentes vaches laitières, des chevaux de chasse énergiques, de puissants trotteurs; mais ces qualités précieuses ne seront toujours qu'individuelles, elles ne seront pas inhérentes, essentielles à la race. Jamais les deux races mélangées ne pourront produire de type fixe; la confusion, la variabilité, ne pourront qu'en être le résultat. La puissance héréditaire des deux races composantes, agissant en sens contraire, tendra constamment à faire reparaitre les caractères de chacune d'elles et ceux de la race la plus ancienne, la plus fixe prendront le dessus sur les caractères de l'autre. De là, les rétrogradations, les coups en arrière, preuve de l'inconstance des nouveaux animaux formés; et, tôt ou tard, si on les abandonne à eux-mêmes, ces animaux devront revenir à l'une ou à l'autre des races auxquelles ils doivent leur existence.

Les seconds posent d'abord ce principe que la puissance d'hérédité, que le pouvoir de transmettre ses caractères et

ses aptitudes par la voie de la génération, s'acquiert en s'accumulant. Puis, reconnaissant que toutes les races de même espèce qui peuplent la terre ont eu une même origine, ils prétendent que ces races ne se sont formées que sous l'influence du métissage, des circonstances locales, et du temps. A l'appui de cette théorie, ils citent les noms des variétés d'animaux de formation récente, parfaitement caractérisées par des qualités spéciales qu'elles ont le pouvoir de transmettre intégralement à leurs descendants. C'est ainsi que se sont formées certaines races anglaises et françaises, dont l'existence date à peine d'un siècle; par exemple, les fameux Durhams, les moutons New-Leicesters, South-downs, New-Kent, les porcs Essex, Berkshires, les chevaux anglo-normands, etc. Enfin, ils prouvent la constance, la fixité de ces races, par des faits indéniables d'amélioration obtenus par les reproducteurs appartenant à ces familles nouvelles, et ils en concluent qu'ils ont bien les caractères qui constituent les races.

Il pourrait bien se faire que les premiers eussent raison, théoriquement parlant; mais la pratique agricole donne raison aux seconds, et il n'y a pas de théorie qui puisse tenir contre les faits nombreux obtenus par la pratique.

En effet, il existe, dans les diverses espèces d'animaux domestiques, un grand nombre de races et de sous-races ayant des caractères et des mérites spéciaux, et qui n'ont dû leur existence qu'au croisement et au métissage; cependant, après un certain nombre de générations, ces races et sous-races se reproduisent régulièrement à peu de différences près. Il y a donc en elles assez de fixité et de puissance d'hérédité pour leur accorder le titre de races particulières pouvant servir comme types améliorateurs à l'usage des races inférieures.

Il pourrait arriver que les résultats ne fussent pas absolument aussi uniformes que si les reproducteurs étaient de race pure, mais, en fin de compte, ils sont satisfaisants, souvent préférables à ce qu'auraient produit ces derniers et le progrès se continue. Si quelque rétrogradation, quelques coups en arrière, se présentent, il est facile d'y remédier en recourant de nouveau à la race amélioratrice. Le bon régime, les soins et le temps feront le reste et bientôt la nouvelle famille sera aussi constante que ceux des temps passés.

— L'amélioration du bétail peut être obtenue, en troisième lieu, par l'alimentation, les soins et les exercices spéciaux. L'action de ces agents est limitée, seuls, ils ne produisent aucun caractère, aucune aptitude nouvelle; mais ils aident puissamment les autres moyens d'amélioration. Lorsqu'il s'agit de sélection, de croisement ou de métissage, l'intervention de l'alimentation, des soins hygiéniques et des exercices spéciaux est absolument nécessaire pour assurer la réussite de l'opération.

Si un muscle ou un membre reçoivent un exercice constant, sans excès de fatigue, ce muscle ou ce membre augmentent de volume et acquièrent de la force. De sorte que si tous les organes de l'animal sont exercés en même temps, ils obtiendront un développement général; tandis que si quelques-uns des appareils sont laissés en repos ils resteront dans un état d'infériorité marquée.

Voici, d'après M. Samson, l'explication de ce fait :

“ L'exercice, le mouvement, ont pour conséquence immédiate de faire affluer le sang dans la partie exercée et d'y produire une élévation de température, c'est-à-dire d'y augmenter les rapports nutritifs et aussi la combustion des principes gras, par leur combinaison avec l'oxygène du sang.

“ Le mouvement local, plus encore, le mouvement général, entraînent l'accélération de la circulation générale et de

la respiration. Le sang se revivifie plus souvent dans les poumons au contact de l'air atmosphérique en lui abandonnant les résidus de la combustion ramenés par les veines; la métamorphose des aliments et leur assimilation sont plus rapides et plus complètes; les artères portent dans toutes les parties du corps une plus grande quantité de matériaux réparateurs; la puissance musculaire; l'énergie des contractions, s'accroissent, les aptitudes se développent.

“ Mais si l'équilibre est rompu ou déplacé, si une partie des activités nutritives est détournée au profit d'un ou de plusieurs organes et au détriment des autres, il arrive que les premiers gagnent et que les derniers perdent.

“ Les organes de la nutrition ne sont pas moins susceptibles que ceux de la locomotion de développer les aptitudes qui leur sont propres. Sous l'influence d'une nourriture abondante et substantielle prodiguée dès le jeune âge, ils acquièrent une puissance d'assimilation et une prépondérance qui font qu'en un moindre espace de temps l'animal soumis à ce régime atteint le terme de sa croissance, et que, plus facilement qu'un autre, il arrive à un état de complet engraissement.

“ Par le fait du repos constant des organes mécaniques, qui est ici nécessaire, le développement de ceux-ci est arrêté. Les os restent minces, les membres courts; la circulation et la respiration étant plus lentes, elles déterminent une moindre déperdition des matières carbonées (grasses) qui alors se déposent en abondance dans les tissus. Toutes les forces vitales se concentrent dans le tronc pour y former des amas de chair et de graisse aux dépens des extrémités inertes.”

C'est par une admirable combinaison de la nourriture, du mode de pansage et des exercices progressifs que, dans le cheval de course, le développement et la puissance des organes locomoteurs et respiratoires sont portés à leur plus haut degré.

C'est aussi par un exercice convenable, en attirant le sang vers les glandes qui sécrètent le lait que l'on développe et que l'on entretient la faculté laitière chez les femelles de tous nos animaux domestiques. Dans les localités, où l'on spéculait sur la production du beurre, du fromage, les vaches donnent de grandes quantités de lait. Dans celles, au contraire, où l'on néglige cette production pour s'occuper d'autres plus en rapport avec les exigences de la situation, les plus belles races suffisent à peine à nourrir leurs veaux.

Il en est de même de tous les autres genres de production, toutes choses égales d'ailleurs, une race produit d'autant plus dans sa spécialité que les soins hygiéniques, la nourriture et les exercices spéciaux sont plus en rapport avec le genre de production qu'on lui demande.

Cependant les résultats de ces influences ne sont par eux-mêmes qu'accessoires et temporaires. Néanmoins ceux qui sont dus à l'exercice des muscles peuvent obtenir une fixité assez grande pour que l'hérédité puisse à la longue la rendre définitive. Mais ceux provenant du développement des fonctions nutritives, n'ont jamais qu'une constance relative que l'on ne soutient que par des soins incessants. Ces derniers résultats subsistent tant que les causes qui les ont formés continuent; mais viennent-elles à cesser, la race retourne à son état naturel.

C'est parce qu'on oublie trop souvent ces principes fondamentaux que l'on éprouve quelquefois de si grands mécomptes dans l'élevage des animaux perfectionnés provenant de reproducteurs importés. On importe des bestiaux appartenant aux meilleures races de l'Angleterre et encouragés par la grande réputation de ces races, on y dépense des sommes

considérables pour se procurer les sujets les plus productifs dans le genre de spéculation que l'on veut entreprendre. Mais de génération en génération, les hautes facultés des races diminuent et après quelques années, elles sont descendues au niveau général des animaux de la localité.

Nous avons vu des Durhams, entre autres, dont les ancêtres furent importés en Canada il y a une quinzaine d'années. Aujourd'hui, ils ont perdu leurs plus précieuses qualités, ils ne sont en rien préférables à nos animaux communs, ils n'ont plus leur précocité, leur facilité d'engraissement, leurs belles formes d'autrefois. Tout a disparu sous l'influence d'un régime incapable de soutenir leurs aptitudes spéciales. C'est que les conditions dans lesquelles ils ont été placés ici étaient trop différentes de celles qui les avaient produites et le régime changeant, ils ont changé dans la même proportion.

REVUE DE LA SEMAINE

Un plébiscite d'un nouveau genre vient d'avoir lieu à Rome. Pendant que les Piémontais célébraient par leurs obséquies, leurs vociférations et leurs injures, le triomphe de la force sur le droit, et l'usurpation la plus éhontée, la jeunesse romaine se rendait en foule aux pieds de Pie IX pour protester de son respect, de son amour et de son dévouement à la personne du Chef Auguste de l'Eglise.

Ce fut avec une joie indicible que le Saint Père contempla cette pieuse jeunesse qui, en dépit des tentations de toute espèce, a su conserver sa foi intacte et demeurer fidèle au milieu de tant de déceptions.

Les pieux visiteurs furent reçus dans la salle du consistoire préparée pour la circonstance. A l'arrivée du Saint-Père, la salle retentit des cris de Vive Pie IX ! Vive l'Ange du Vatican ! Vive le Pape-Roi ! Vive le Pontife de l'Immaculée Conception ! Vive la gloire de l'Italie !

L'un des assistants lut alors une très-belle et très-énergique adresse à laquelle le Souverain-Pontife répondit dans les termes suivants :

“ Consolé par les paroles qu'on vient de me dire en votre nom et au nom de toute la jeunesse romaine, du moins celle qui en si grand nombre partage vos sentiments, je remercie Dieu de ce qu'il vient si souvent en aide à ma faiblesse par les expressions de sentiments dévoués, expressions qui remplissent d'une nouvelle ardeur non-seulement vous ici présents qui les écoutez, mais moi-même qui doit être le premier au milieu du grand combat.

“ Eh bien ! ce jour est l'anniversaire d'un acte que vous avez déjà qualifié, mais pour rendre hommage à la vérité, j'avoue qu'il a été moins bruyant et partant moins douloureux pour moi à cause qu'on n'a pas accompli certains actes extérieurs qui ont eu lieu le 20 septembre. Et, en effet, le silence des instruments de guerre nous permet de passer ce jour d'une manière moins assligeante.

“ Cependant j'ai lu certain écrit où un homme, que je ne nomme pas, invite ses collègues, voire même tous les romains, à célébrer la régénération de cette ville.

“ Je n'ai pu comprendre en quoi la ville et le peuple de Rome a été régénéré. Peut-être l'a-t-on délivré de ses impôts immenses que l'on payait avant le 20 septembre ? Je crois que non ; ou bien l'a-t-on purgé de l'immoralité monstrueuse répandue dans Rome avant le 20 septembre ? Je le crois encore moins. Peut-être lui a-t-on rendu la liberté jusque là complètement refusée ? N'a-t-on pas vu précisément avant le 20 septembre cesser la liberté, la plus chère au cœur de l'honnête homme, celle de faire le bien ? Les insultes et les

outrages dont on accable chaque jour le clergé, jusqu'à en venir aux coups et à la dérision envers les personnes consacrées à Dieu, ne sont-ils pas une violation de la liberté ?

“ Mais en quoi consiste donc cette régénération ?

“ J'entends dire qu'il est actuellement question de changement de ministère. Je n'entre pas dans la politique et je ne veux point m'occuper de ces choses, autrement ces messieurs disent que mes discours sont politiques. Je vous répète seulement ce que j'ai ouï : le changement de ministère est possible et l'on avancera ainsi dans la réalisation de certaines idées qui deviennent de plus en plus consistantes.

“ Je dirai à ce propos, que, non contents de vouloir manger l'artichaut feuille par feuille, l'on voudrait aujourd'hui le manger en une seule bouchée.....

“ Je vois cependant que, grâce à Dieu, les peuples ouvrent les yeux sur leur position, je vois le peuple catholique répandu sur tout l'univers et opposant une réaction sainte et humble à l'esprit d'impiété qui menace d'inonder toute la terre.

“ Je vois ici les pèlerinages aux sanctuaires, là les églises qui retentissent des prières des bons ; et tout cela nous donne du courage et nous fait espérer que Dieu voudra se rappeler de l'heure de la miséricorde plus tôt peut être que nous ne le pensons.

“ Remercions donc le Seigneur de cet esprit qui subsiste dans le catholicisme et dont vous, ici présents, donnez en ce moment un éloquent exemple.

“ Ainsi, courage et suivons les sentiers de ce désert : nous avons l'espérance et la charité qui nous guident : nous avons la nuée qui nous trace durant le jour la route que nous devons suivre ; et la nuée c'est le souvenir des antiques institutions en vigueur dans cette sainte ville. Et nous espérons que, à l'exemple des Hébreux qui arrivèrent sains et saufs au terme, nous pouvons, après avoir traversé miraculeusement ces temps de persécutions, chanter comme Moïse : *Cantemus Domino, gloriose enim magnificatus est : equum et ascensorem projecit in mare.*

“ Oh ! oui, plaise à Dieu que ce jour désiré de tous les bons arrive bientôt, de sorte que la jeunesse puisse de nouveau être nourrie de saines et saintes doctrines, sans se trouver en butte à la persécution, comme cela arrive pour tant de religieuses qu'on arrache de leurs bercails comme de timides brebis pour les insulter et les traîner ça et là, et leur refuser à la fin des examens leurs diplômes, afin de les empêcher d'instruire la jeunesse qui leur est confiée.

“ Que la fin de tant de maux vienne donc ; hâtons-là de notre part par l'esprit de résignation et de patience, par l'esprit d'humilité, de prière et de concorde, pour que Dieu étendant enfin sa main sur nous, nous donne cette bénédiction qui sera un gage de consolation, et la récompense de notre foi ; afin que l'on voit de nouveau sinon les biens—car sur la terre il faut toujours souffrir—du moins la paix et la tranquillité que nous avons perdue.

“ Que Dieu vous bénisse, mes chers enfants, qu'il vous bénisse dans vos corps et dans vos âmes, qu'il bénisse vos familles, qu'il vous bénisse dans le temps et dans l'éternité, afin que nous puissions nous retrouver tous ensemble au Ciel pour chanter devant lui, dans les siècles éternels, les bénédictions que nous devons à sa miséricorde.”

L'opportunité de ces paroles, l'air inspiré de Pie IX émuèrent ce pieux et nombreux auditoire, et les acclamations les plus enthousiastes marquèrent la fin de ce discours.

— La situation de l'Italie est affreuse depuis que les autorités piémontaises gouvernent ce pays. Elles ne veulent pas ou ne peuvent pas réprimer l'horrible brigandage auquel

se livrent les scélérats qu'elles ont déchaînés sur la société. Les Romagnes surtout voient, tous les jours, les vols les plus hardis, les meurtres les plus horribles et les assassinats les plus inouis. Les citoyens honnêtes et la presse ont jeté depuis longtemps le cri d'alarme et supplient le gouvernement de pourvoir à la sûreté de la contrée. Celui-ci a fait d'abord la sourde oreille; mais, craignant qu'on l'accusât de complicité avec les malfaiteurs, il se décida à renforcer les postes de gendarmes et à augmenter le nombre des agents de police. Ces moyens sont insuffisants, comme le sont toutes les demi-mesures, et les crimes continuent à se perpétrer en plein jour avec une audace sans pareille.

« Veut-on avoir une idée, dit une lettre d'Italie, de l'audace avec laquelle on détousse les voyageurs, il me suffira de vous dire que cinq malfaiteurs, après avoir arrêté le propriétaire d'une villa qui se trouve sur le bord d'une grande route, ont barré le passage à tous les passants pendant que trois autres de leurs compagnons, armés jusqu'aux dents, faisaient dans le casino les plus minutieuses perquisitions. Quand ils eurent fouillé partout, ils firent entrer les passants, dont le nombre s'était élevé à soixante, dans la cour de la villa, et ils leur intimèrent l'ordre d'y rester pendant tout le temps nécessaire à leur fuite. Le fait paraît incroyable, mais je le garantis.

« À quoi doit-on attribuer cette multiplicité effrayante de crimes? continue le correspondant. Je réponds sans hésiter: Au manque de courage civil des citoyens et à la mauvaise administration de la justice. Que de conjurations ourdies, non pas seulement dans les ténèbres, mais sur l'établi même de l'artisan, auraient été découvertes et déjouées! que de sang épargné ou que de coupables condamnés, si les personnes qui ont eu vent du forfait qui allait se commettre ou ont été témoins de son exécution avaient osé dénoncer les assassins à la justice! Non, tant que l'on favorisera les sicaires ou qu'on n'osera pas les faire connaître et prêter ainsi un appui à la force, tant qu'il ne se formera pas une ligue de citoyens pour s'opposer à l'audace croissante des malfaiteurs, les Romagnes continueront à être tristement célèbres, non-seulement dans la péninsule, mais même à l'étranger..... »

Où sont donc les résultats des magnifiques promesses faites par Victor-Emmanuel et ses ministres? Ils ont volé le patrimoine de Saint-Pierre afin de le pacifier, d'en régénérer la population. Triste régénération! régénération pour les vols, les meurtres et les assassinats! Sous le gouvernement des Papes, il y avait des malfaiteurs sans doute, mais les crimes contre la société ne restaient pas impunis, et les honnêtes gens n'étaient pas obligés de trembler devant l'audace des brigands.

— A propos de la persécution dont les catholiques sont actuellement en butte en Allemagne, on nous permettra de reproduire, d'un journal parisien, les quelques lignes suivantes:

« La persécution qui sévit dans ce moment en Allemagne contre les catholiques ne peut surprendre que les esprits légers et superficiels. Depuis plusieurs années, les hommes sérieux qui étudient la transformation de l'Allemagne, avaient annoncé que l'ère des épreuves et des tribulations ne tarderait pas d'arriver pour les Catholiques. Tout d'abord, c'était contre les Jésuites, formant l'avant-garde de la milice religieuse, que l'attaque devait se diriger; ils s'y attendaient et se trouvaient préparés.

« C'est un grand honneur pour cette vaillante et pieuse Compagnie d'être toujours le point de mire des ennemis de l'Eglise. On la regarde avec raison comme un des plus forts

boulevards du catholicisme. Toujours sur la brèche, les Jésuites sont exercés à la lutte; ils découvrent les erreurs dans leurs germes et les flétrissent sans pitié. Ils forment la jeunesse et distribuent la saine doctrine aux âmes affaiblies; Leur profond attachement au Saint-Siège excite d'implacables colères.....

« La haine des ennemis de l'Eglise ne s'arrête point. Elle suit une logique fatale. Son but réel est d'anéantir, s'il était possible, l'institution de Jésus-Christ. Aussi, après avoir détruit les éclaireurs et les milices volantes, on devait s'attaquer au Chef. »

— Ainsi qu'il avait été officiellement annoncé, c'est jeudi, le 7 courant, que la deuxième session du second Parlement de la Province de Québec s'est ouverte.

Vers trois heures de l'après-midi, Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur fit son entrée au Parlement, puis se rendit au Conseil Législatif. L'Hon. M. Blanchet Président de la Chambre d'Assemblée, suivi de MM. les députés arriva quelques minutes après. Alors Son Excellence lut le discours du trône.

Après les souhaits de bienvenue usités en semblables circonstances, le discours du trône constate que dans la distribution des pouvoirs législatifs entre le parlement fédéral et les législatures locales, la part de chacun n'était pas assez complètement désignée, et que les deux gouvernements avaient dû s'entendre pour prévenir les conflits qui devront en être la conséquence. Cependant, il est arrivé que les cours de Justice de cette Province ont mis de côté certaines lois passées par la Législature et non désavouées par le Gouvernement fédéral; alors le ministère de Québec a pris le parti de soumettre au Conseil Privé en Angleterre les questions constitutionnelles ainsi soulevées par ces cours.

Puis le discours annonce qu'il sera soumis: un projet de loi pour régler l'élection des membres de l'Assemblée Législative et les contestations qui pourraient avoir lieu sur la validité des élections; et un autre pourvoyant à l'amélioration de notre système de judicature et à la décentralisation judiciaire.

Il fait ensuite allusion aux heureux résultats obtenus par la législation antérieure concernant les chemins de fer, les chemins à lisses de colonisation. Plus loin, il fait connaître les progrès de la colonisation et de l'immigration étrangère en cette Province et engage la législature à encourager ces progrès.

Il annonce que les comptes publics seront bientôt produits, que des subsides seront demandés pour les besoins des divers services publics, pour la bienfaisance publique, pour les chemins de colonisation et pour l'instruction publique, et que la chambre sera appelée à ratifier les prêts d'argent faits aux cultivateurs de certaines parties de la Province qui avaient subi des pertes sur leurs récoltes. Enfin il termine en demandant à l'Assemblée Législative de renouveler l'appropriation qui a permis au gouvernement local de défendre ses droits devant le Conseil privé contre la sentence arbitrale rendue au sujet des dettes de l'ancienne Province du Canada.

Le 8, la Chambre s'est occupée du débat sur l'adresse. Ce débat dura à peine une heure. L'adresse fut ensuite présentée par M. A. Chauveau député de Rimouski, secondé par M. Sawyer.

De l'emploi du sel dans l'alimentation du bétail

Je crois être utile aux cultivateurs en leur recommandant un mode aussi simple qu'économique de distribution du sel

aux animaux, qui exerce sur leur santé une remarquable influence, et dont une expérience de plus de vingt ans m'a permis de constater les bons effets.

On a beaucoup écrit sur ce sujet, donné beaucoup de conseils sans avoir, selon moi, résolu la question au point de vue pratique.

D'abord, je ne puis admettre qu'on détermine une ration, une quantité de sel à donner chaque jour ou à chaque repas à un animal de telle ou telle race, parce qu'il est évident que cette ration doit varier selon une foule de circonstances, par exemple : la grosseur de l'animal, son âge, son état de maigreur ou d'embonpoint, de santé ou de la maladie, le milieu dans lequel il vit, la saison dans laquelle il se trouve, chaude et sèche, ou froide et humide, la nature tonique ou débilitante des aliments qu'il reçoit, etc., etc.

L'expérience m'a prouvé, et beaucoup de cultivateurs l'ont reconnu, qu'imposer le sel aux animaux c'est commettre une faute dont on a eu souvent à regretter les effets. Dans notre établissement où, sans compter les vaches laitières et les bêtes d'élevage, sont entretenus 18 à 20 bœufs de traits soumis en toutes saisons à de rudes travaux, et qui reçoivent nécessairement une ration assez abondante pour suffire à la réparation des forces dépensées, et qui, ensuite, sont livrés à un engraissement rapide, ils n'éprouvent, pour ainsi dire, jamais ces embarras gastriques, si communs chez les bœufs de traits qu'on attèle presque aussitôt qu'ils ont terminé leurs repas, et dont la rumination doit s'opérer en même temps qu'ils font les efforts nécessaires pour effectuer leur travail : condition, on le sait, des plus défavorables aux fonctions de la digestion. Il fallait donc introduire, dans l'alimentation de nos bœufs, un condiment qui favorisât leur digestion sans les exposer aux effets plus nuisibles, qu'on ne le croit généralement, de l'usage immodéré du sel, ou donné dans des conditions inopportunes. Nous avons pris pour distribuer du sel "l'instinct même des animaux" qui ne les trompe jamais.

Nous plaçons tout simplement dans le râtelier et à la portée de chacun d'eux, un bloc de sel gemme qui contient, associés au sel ordinaire et en proportions très-convenables, du sulfate de soude (sel de Glauber), et du sulfate de magnésie (sel d'Epsom), substance digestives et légèrement laxatives, et très-favorables aux fonctions de l'estomac, très-importantes chez les ruminants. Lorsqu'un animal éprouve les effets d'une digestion pénible, il lèche à discrétion son morceau de sel et recourt à ce moyen toutes les fois qu'il en éprouve le besoin. J'ai vu bien souvent des animaux dont la digestion s'opérait péniblement, se lever, lécher leur morceau de sel pendant un temps plus ou moins long, selon le besoin qu'ils en éprouvaient, et sûrement guidés par leur instinct, puis se coucher et se relever de nouveau, lécher encore et continuer jusqu'à ce que la rumination arrive et s'être ainsi administré eux-mêmes le remède à leur mal.

Les bons effets de ce mode de distribuer le sel aux animaux et l'emploi du sel gemme nous ont été démontrés il y a quelques années d'une façon qui nous y a fait attacher plus d'importance encore; par suite de l'inondation des mines d'où provenait le sel dont nous faisons usage, ils en ont été privés pendant quelque temps, et chaque semaine nous avons eu à en traiter pour embarras gastriques, dont les moindres conséquences étaient la perte du travail des bœufs, du lait des vaches et leur amaigrissement. Mais aussitôt que nous avons été à même de leur rendre le condiment, les indigestions ne se sont plus renouvelées.

L'emploi du sel dans l'alimentation du bétail, ne constitue pas une dépense sans compensation, car il résulte de son ac-

tion sur les organes de la digestion une meilleure et plus forte assimilation des aliments, et par conséquent une économie, la nutrition étant, non en raison des quantités consommées, mais bien de celles digérées; puis une partie se retrouve dans les fumiers, qui en acquièrent une plus-value, le lait est de meilleure qualité, et on reconnaît à la viande des animaux de boucherie une saveur très-appréciable.

De ce qui précède, il ne faudrait pas conclure que je conseille d'exclure absolument l'addition du sel aux aliments cuits dont ils développent l'arôme, ni son mélange aux fourrages trop aqueux, avariés ou mûris et récoltés par un temps humide, et auxquels il ne fait que restituer ceux que l'eau leur a enlevés. Mais dans les deux cas, il ne faudra l'employer qu'avec modération, pour que les animaux ne soient pas obligés d'en consommer quand ils n'en ont pas besoin.

En deux mots : *Ne pas imposer le sel aux animaux, mais le mettre à leur disposition*; ils en consommeront en quantités variables avec leurs besoins réels que leur instinct leur apprend à connaître beaucoup mieux que nous, et ils n'en abuseront jamais.

Si j'insiste sur ce point, c'est parce que j'ai vu des étables décimées par les maladies occasionnées par l'usage immodéré du sel, dont l'abus, comme celui des meilleures choses, produit des résultats contraires à ceux d'une consommation normale et basée sur les besoins, et en procédant comme je le conseille, on profitera de tous les bons effets du sel sans jamais avoir à en regretter les inconvénients.—NEVEU.

Epizootie---Assainissement des étables.

Je lis dans quelques journaux que, pour assainir des étables dans lesquelles des animaux avaient été atteints de typhus, on avait badigeonné les murs avec un lait de chaux additionné d'acide phénique (rognons de castor).

Je ne me permettrai pas de dire, n'étant pas chimiste, quel effet ou quel composé l'association de ces deux substances peut produire, mais je demanderai cependant si la chaux ne pourrait pas neutraliser ou modifier l'action de l'acide phénique? . . .

Du reste, comme l'usage de cet acide est encore très peu répandu, à la campagne surtout, et qu'il est urgent de trouver un procédé qui puisse facilement et économiquement s'appliquer partout, comme moyen de purification des étables, je proposerais des fumigations :

1o. Avec quelques bourrées de branches d'arbres résineux, de préférence, ou, à défaut, avec de la paille humide ou des feuillards. Dans les étables non plafonnées, on pourrait tendre une toile ou un drap mouillé au-dessus de la flamme.

2o. Avec du soufre en poudre jeté sur un réchaud garni de charbon allumé, ou avec des mèches souffrées.

Je proposerais encore d'employer seulement la vapeur du charbon, c'est-à-dire l'acide carbonique à haute dose. . . .

Il va s'en dire que, avant d'employer l'un ou l'autre de ces moyens, les ouvertures des étables doivent être bien fermées, et que ces étables seraient ensuite aérées pendant une heure au moins avant d'y rentrer les bestiaux.

Les fumigations doivent être renouvelées une fois chaque jour, pendant la durée de l'épizootie, dans les étables des localités où elle sévit.—VICTOR CHATEL.

Nourriture d'hiver

La nourriture à l'étable ou porcherie est la seule qu'on puisse pratiquer durant cette saison. Le cultivateur prévoyant a dû faire, dans la saison des récoltes, une provision suffisante de racines pour tout l'hiver, car le petit-lait, le son, le grain, doivent être réservés pour les goretts ainsi que les débris animaux; les résidus de féculerie, de brasserie, de distillerie, ne présentent des ressources sur lesquelles on puisse compter, que lorsqu'on habite le voisinage de ces établissements.

Nous ne parlerons donc, sous le rapport de la nourriture d'hiver, que des racines, telles que carottes, betteraves, panais,

patates, etc. Après les avoir bien nettoyées par le lavage, on les coupe par morceaux d'une moyenne grosseur, ayant le soin d'entremêler diverses sortes de racines, et de les assaisonner de quelques poignées de sel.

Lorsque les porcs montreront de la répugnance pour les racines crues, il faudra les soumettre à la cuisson, soit dans une chaudière avec de l'eau, soit au four, soit à la vapeur. Au moyen de cette préparation peu coûteuse, le porc mangera avec plaisir les racines qu'il avait rebutées étant crues.

La boisson des porcs doit leur être donnée en abondance; elle consistera en eaux grasses et eaux de vaiselle.

Devoirs municipaux en Novembre

Arrérages de Taxes.— Dans ce mois, le Secrétaire-Trésorier doit préparer un état des arrérages de taxes, d'octes et frais dus à la Corporation. *Art. 137.*

Découvert.— Celui qui demande du découvert à son voisin doit prouver qu'il lui a signifié un avis spécial à cette fin avant le premier décembre. *Art. 417.*

Clôture.— Celui qui demande une clôture nouvelle doit donner avis spécial par écrit à cet effet avant le premier décembre. *Art. 426.*

Cours d'eau.— Nul ne peut être tenu de travailler aux cours d'eau municipaux du premier de novembre au trente-un de mai. *Art. 877.*

Chemin d'hiver.— Ils sont tracés avant le premier de décembre aux endroits indiqués par les inspecteurs de voirie. *Art. 832. — Gazette de Joliette.*

L'Ecole d'Agriculture de Compton

Le 24 Octobre dernier, il y a eu, à Compton, une assemblée au Bureau des Syndics chargés de cette importante entreprise. Un comité de la Chambre d'Agriculture de cette Province y assistait. Ce comité était composé de Messrs. H. G. Joly, M. P., Président du Conseil d'Agriculture; Browning, vice-Président, et Masson et Benoit, M. P. Il s'en suivit une assez longue conférence sur ce sujet. Le comité doit faire rapport à une Séance du Conseil d'Agriculture, à Montréal, le 14 du courant, et annoncer le résultat de ses démarches aussitôt.

Il est à espérer que cette entreprise, qui va nécessiter des dépenses préliminaires de quinze à vingt mille piastres, et une dépense annuelle de plusieurs autres milliers de piastres, va être couronnée de succès. On ne saurait choisir un site plus avantageux que Compton pour y placer une Ecole d'Agriculture. — *Pionnier de Sherbrooke.*

Conseils sanitaires aux cultivateurs

Air froid et humide.— Cette température est bien moins avantageuse pour la santé que la saison où l'air est froid et sec. L'automne est toujours accompagné de brouillards et de pluies. Toutes ces circonstances sont donc très-désavantageuses. L'effet des brouillards sur la santé est peut-être moins fâcheux lorsqu'ils sont accompagnés d'une température froide que d'une chaude. C'est à cette saison que conviendra surtout l'emploi, le matin avant de se mettre à l'ouvrage, d'une bonne soupe chaude, de café ou de thé. La stimulation que donne à l'estomac ces diverses substances réchauffe l'intérieur, et détermine une réaction extérieure par tout le corps qui met en mesure de résister au froid humide moins facilement supportable que le froid sec.

Le froid humide, en effet, n'a pas les qualités toniques et fortifiantes du froid sec. Le sang, sous son influence, circule avec moins de facilité; sa réaction à la peau se fait avec beaucoup plus de difficulté; on a bien plus de peine à se réchauffer par un temps froid et humide que par un temps froid et sec. L'air chargé de vapeur d'eau froide ramollit la peau, affecte péniblement les membranes du nez et les voies respiratoires; de là rhumes de cerveau, catarrhes plus incommodes et plus tenaces que sous les autres températures, retour de douleurs rhumatismales, rechutes de fièvres réglées qui se sont développées pendant l'automne. Aussi ne pourrait-on, sous de telles influ-

ences, prendre trop de précautions pour en atténuer les effets. Celles que nous recommanderons principalement s'appliqueront aux vêtements, aux aliments et aux habitations.

Aux vêtements.— Ils seront surtout de laine et le plus sec possible. Mais l'humidité de l'air se dépose avec plus d'abondance sur les vêtements de cette nature; il sera facile d'obvier à cet inconvénient en portant par-dessus une blouse de toile qu'il sera facile de changer au besoin et de faire sécher promptement. Il est encore certains vêtements imperméables à l'humidité, dont il serait très-avantageux de se couvrir en cette circonstance. Nous ne voulons pas parler de ceux en caoutchouc, qui sont d'un prix trop élevé; mais de certains surtout en toile gommée, comme en usent les marins et les pêcheurs, et que l'on trouve à des prix accessibles aux petites bourses chez tous les marchands de confections pour la marine. Comme il n'est guère possible de changer de vêtements dans la journée quand ils sont humides, précaution qui cependant serait de la plus grande utilité, il faudra au moins le soir les quitter quand le travail sera fini. C'est la première précaution à prendre en rentrant; c'est la plus importante, même avant de se placer à table. La perspective de se mettre au lit après le souper ne doit même pas retarder. Tant que l'on travaille avec les vêtements mouillés, les inconvénients ne sont pas bien graves; mais dès qu'on cesse d'agir activement, le froid ne tarde pas à saisir le corps, et c'est le moment le plus dangereux. L'approche même d'un bon feu ne suffit pas toujours pour combattre les accidents qui peuvent survenir. Rarement on se réchauffe également; la partie exposée au feu reçoit trop de chaleur; la partie opposée se glace sous l'influence du courant d'air qui se dirige toujours avec force vers la cheminée, et d'ailleurs il est très-mal sain de laisser sécher ses vêtements sur soi, même devant le feu. Il sera donc plus avantageux de changer de vêtements dès en arrivant, de souper puis de se mettre au lit, après s'être préalablement réchauffé au feu, si la chaleur naturelle n'était pas encore suffisamment revenue. Nous ajouterons de plus que les aliments chauds sont toujours avantageux dans cette saison au repas du soir. Un bon potage par exemple, est un excellent confortatif, et contribue beaucoup à rétablir la chaleur et à la répartir uniformément par tout le corps.

Une précaution qu'il ne peut pas surtout négliger, c'est de ne prendre, en se levant, ses vêtements que parfaitement secs et débarrassés de l'humidité de la veille. Que de rhumatismes, névralgies, catarrhes, coliques, diarrhées, etc., ont été les résultats de cette omission! Les travailleurs ne devront jamais se soustraire à cette impérieuse obligation, tant pour eux-mêmes que pour leurs employés. Il est, pour le maître, un devoir de conscience de surveiller ses domestiques et ses apprentis dans l'exécution de cette précaution, de la leur imposer d'une manière formelle; il assume sur lui une grande et pesante responsabilité en n'employant pas tous ses soins pour les garantir des maladies et des infirmités qui sont la suite d'un mauvais régime, d'un manque de précaution. Que de reproches n'ont pas à s'adresser certains patrons qui, nous sommes heureux de le dire, font exception dans nos contrées, que de comptes terribles à rendre un jour devant Dieu de l'abus d'un pouvoir porté jusqu'à exiger d'un de ses semblables un travail souvent au-dessus de ses forces, sans assurer par la plus simple des précautions la santé des gens qui sont sous leurs ordres! Il ne suffit pas de se citer soi-même pour exemple, de rappeler les mêmes circonstances dans lesquelles on s'est trouvé, les précautions qu'on a omises impunément; de faire parade d'une force plus ou moins réelle; pour se croire dispensé de ménager ses subalternes, de leur fournir souvent le nécessaire; cette affectation de courage et de stoïcisme n'est le plus souvent qu'un honteux moyen de dissimuler une vile cupidité, d'exploiter à son profit des malheureux que la nécessité force à se mettre sous la dépendance des autres.

ECONOMIE DOMESTIQUE

Salaison.

La forme et la matière des vases destinés à la conservation

du salé varient selon les contrées. Dans le pays que j'habite, on emploie des vases en grès, appelés *jalles*, qui ont une embouchure assez étroite, et un ventre assez volumineux. Ces *jalles* ont un couvercle également en grès, dont on introduit une portion dans l'ouverture, que l'on garnit d'un gros linge doublé; puis on charge ce couvercle, pour qu'il ne puisse pas être renversé par les animaux rongeurs et qu'il ferme plus hermétiquement. Dans d'autres pays, on se sert de saloirs en bois en forme de baquets, et qui conviennent aussi parfaitement; on les bouche avec un couvercle sous lequel on met aussi du linge. J'ai employé ces deux procédés, que je trouve également bons. Je pense donc qu'il n'y a aucun inconvénient à se conformer aux usages du pays qu'on habite. Le seul mérite particulier aux baquets ou tinettes en bois, c'est d'être moins fragiles que les *jalles*, qui coûtent cher et cassent facilement.

Il vaut mieux avoir plusieurs saloirs de moindre dimension qu'un seul d'une grande contenance; car, si on laisse un saloir longtemps entamé, malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, une portion du salé, peut s'altérer. D'ailleurs, dans l'un des saloirs, on met le lard gras qu'on emploie pour piquer la viande, dans l'autre, on met ce qu'on appelle la *poitrine*, qui comprend la poitrine proprement dite et le ventre. Ces morceaux forment le *petit-salé* et conviennent parfaitement pour la cuisine. Dans un troisième saloir, on place tous les autres morceaux. On met une étiquette à chaque saloir, afin d'être assuré de trouver à volonté le morceau qu'on désire.

On ne doit jamais manier le salé avec les mains dans le saloir; il faut employer une fourchette pour choisir et prendre la pièce qu'on veut en retirer; les morceaux qu'on remettrait dans le saloir après les avoir touchés pourraient se gâter.

Quelques jours après la salaison, on doit visiter les saloirs et les secouer avec précaution pour tasser la viande et faire pénétrer le sel dans les interstices qui pourraient exister entre les morceaux; alors, s'il se fait un vide à la surface, on le remplit avec de la saumure. Dans les saloirs qui contiennent de la chair, il se forme une assez grande quantité de liquide, qui suffit quelquefois pour couvrir la viande, mais, dans ceux qui ne contiennent que du gras ou lard, il ne s'en forme que très-peu et, si le lard n'est pas entièrement immergé, il rancit. A cet effet, on fait dissoudre du sel dans de l'eau, on en ajoute jusqu'à ce qu'il ne fonde plus, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'après être resté quatre ou cinq heures dans cette eau, il se dépose au fond, on remplit les saloirs avec cette saumure. On fait sécher au four ou au soleil le sel qui n'est pas dissous; il n'est nullement altéré. Il en est de même lorsqu'il reste du sel au fond d'un saloir vide, on le met dans une passoire, on jette de l'eau dessus pour le laver, et on le fait sécher; il peut alors être employé dans la cuisine.

Graisse fondue ou saindoux

Le porc étant salé, on précède à la fonte de la graisse. On peut mêler pour la fonte les rognures de lard et la panne à proprement parler. Cependant les débris de lard fondus séparément sur un feu très doux donnent une graisse plus compacte, elle est parfaitement propre à la cuisine.

On divise la panne en morceaux de quelques pouces cubes seulement, puis on la place dans un chaudron en y ajoutant une chopine d'eau pour 20 livres de panne, et l'on commence à chauffer très-modérément, en agitant sans cesse, jusqu'à ce qu'une portion de la graisse soit liquéfiée; on peut alors laisser la fonte s'achever sans continuer à remuer. Quand il ne s'échappe plus de vapeur et que les parties solides sont cuites, sans avoir trop changé de couleur, car il importe qu'elle ne rougissent pas, l'opération est terminée.

On coule la graisse à travers une passoire à trous très-fins dans des vases de grès ou des baquets de bois blanc. Dans quelques départements, on ajoute à la panne, pendant la fonte, divers aromates qui n'aident en rien à la conservation du saindoux. Cette graisse devant servir à préparer une foule de mets diversément assaisonnés, il vaut mieux qu'elle n'ait pas de saveur particulière. Il est inutile de mettre du sel dans la graisse qui fond, il ne resterait pas dans la graisse ou il ne se dissout pas, mais il sale les résidus qu'on mange sans autres préparations ou qu'on emploie à la confection des rillettes.

Le saindoux vendu par les charcutiers est d'un blanc mat très-pur; pour l'obtenir à ce ton de blancheur, ils le foudent au bain-marie, et on le bat avec une spatule pendant qu'il se refroidit. — MME. ROBINET.

Petite Chronique

— *Le prix du beurre.* La mauvaise qualité du beurre est un sujet d'observation générale et il s'en suit une stagnation générale d'un bout à l'autre du pays à l'exception de celui de bonne qualité, recherché à plein prix. L'agglomération que nous avons signalée dans nos précédentes revues n'a guère diminué malgré l'exportation, et les stocks qui sont tenus dans Ontario et le district de Québec sont considérables et de défaut très-difficile. Les détenteurs feraient de fortes concessions pour activer la vente, mais les opérateurs ont payé si chèrement leur expérience des années dernières qu'ils ne veulent pour aucune considération renouveler l'essai qui dans plusieurs cas a englouti des montants énormes d'argent. Aussi en est-on arrivé dans Ontario à demander l'inspection obligatoire comme le remède qui mettra fin à l'état de chose actuel.

On cote le beurre de choix 18 centins à 21 centins, bon ordinaire 14 à 15 centins, ordinaire 12 à 13 centins, Kamouraska 12 à 13 centins, inférieur 7 à 10 centins.

Graine de lin. Demande active pour le commerce local à une hausse de 5 centins à 10 centins par minot selon la qualité. On cote ordinaire \$1 60 par 60 lbs. et celle de choix \$1.65. — *Le Négociant Canadien.*

— *La Minerne* nous informe que M. Clément, ci-devant député de Charlevoix, est nommé agent de colonisation pour le comté de Kamouraska.

Cette nouvelle est contredite. On annonce au contraire que M. Clément est nommé agent d'immigration pour la Province de Québec.

— M. Bonnemant qui avait prié le Ministre de l'Agriculture de la Province de Québec d'envoyer en France des betteraves cultivées, cette année, aux environs de Québec et de Montréal, vient d'apprendre que l'analyse de ces plantes a été faite en France, et que le résultat a donné comme minimum 11 0/0 de rendement en sucre; ces betteraves, arrachées le 28 septembre, auraient donné assurément 2 à 3 0/0 de plus, si elles n'avaient été récoltées que vers le 28, époque de leur maturité.

Le procès verbal d'analyse a été exposé au gouvernement et le chimiste, chargé de ce travail, affirme que dans des terres bien préparées, le rendement devra s'élever sensiblement. — *Minerve.*

RECETTES

Remède contre les boutons et rougeurs

Il faut se laver matin et soir avec de l'eau de pluie dans laquelle on aura fait tremper du persil. On met un bouquet de persil dans un verre d'eau de pluie, comme si on voulait le teindre au frais. On laisse le bouquet dans le verre d'eau depuis le soir jusqu'au matin ou depuis le matin jusqu'au soir, et, après s'être nettoyé le visage avec de l'eau ordinaire et du savon, après s'être essuyé et avoir frictionné la peau de façon à surexciter les papilles nerveuses et à dilater les pores ou petites ouvertures de la surface cutanée, on doit passer bien doucement, sur le visage, plusieurs fois de suite s'il est besoin, un vieux linge ou une éponge bien douce, amplement humectée de l'eau de pluie où le persil a trempé pendant assez longtemps.

Recettes contre la brûlure

1. — Toutes les fois que la cuisinière se brûle au point de lui faire craindre le soulèvement de la peau, qu'elle lotionne de vinaigre l'endroit brûlé pendant quelques minutes. La peau ne se soulèvera pas, et un quart d'heure ou une demi-heure après, elle ne ressentira plus de douleurs.

2.—La *Gazette Médicale* annonce que le hasard a fait trouver un moyen efficace contre la brûlure par le charbon de bois. On n'a qu'à mettre sur l'endroit brûlé un morceau de charbon refroidi et la douleur s'amoindrit à l'instant, au bout d'une heure le mal est complètement guéri. On a fait plusieurs expériences qui ont constaté l'efficacité de cette découverte.

3.—Prenez : une cuillerée d'huile d'olive ; un jaune d'œuf ; une cuillerée d'eau-de-vie ; battez bien ensemble. Graissez la blessure avec ce mélange et recouvrez avec de la ouate de coton.

L'efficacité est incontestable.

Emplâtre pour la brûlure d'eau

4.—Prenez un jaune d'œuf frais ; huile d'olive ; un peu de sel et de farine ; battez le tout ensemble, faites un emplâtre que vous appliquerez sur la brûlure.



DEPARTEMENT DES DOUANES

L'ESCOMPTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 11 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.

Ste. Anne, 14 Nov. 1872.



AVIS PUBLIC

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE,
OTTAWA, 11 octobre 1872.

EXPOSITION DE VIENNE

Conformément à un ordre en conseil en date du 2 octobre 1872, avis est par le présent donné aux compagnies, sociétés ou individus qui pourraient désirer envoyer à leur propre compte des effets à la prochaine exposition de Vienne, que les extraits suivants sont tirés des règlements fournis et que le comité nommé par la commission agissant au nom de Sa Majesté chargé de surveiller l'exposition des produits coloniaux offre ses services pour l'exposition des objets dont suit la classification :

Le programme de l'Exposition de Vienne renferme les objets classifiés dans une série comprenant vingt-six groupes, savoir :

- Groupe 1. Mines, Carrières et Métallurgie.
- Groupe 2. Agriculture, Horticulture et Arboriculture.
- Groupe 3. Produits chimiques.
- Groupe 4. Substances alimentaires étant les produits de l'industrie
- Groupe 5. Filature et confection des draps
- Groupe 6. Ouvrages en cuir et en caoutchouc.
- Groupe 7. Ouvrages en métaux.
- Groupe 8. Ouvrages en bois.
- Groupe 9. Ouvrages en pierre, en faïence et en verre.
- Groupe 10. Menus articles et objets de fantaisie.
- Groupe 11. Papier et papeterie.
- Groupe 12. Dessin linéaire et industriel.
- Groupe 13. Machines et moyens de transport.
- Groupe 14. Instruments de physique et de chirurgie.

- Groupe 15. Instruments de musique.
 - Groupe 16. Art de la guerre.
 - Groupe 17. Marine.
 - Groupe 18. Génie Civil, travaux publics et architecture.
 - Groupe 19. Arrangement intérieur et décoration des résidences privées.
 - Groupe 20. Distribution, ameublement et ustensile pour une maison de ferme.
 - Groupe 21. Industrie domestique nationale.
 - Groupe 22. Exhibition montrant l'organisation et l'influence des musées de beaux-arts, tels qu'appliqués à l'industrie.
 - Groupe 23. L'art appliqué à la religion.
 - Groupe 24. Objets de beaux-arts de l'antiquité, exhibés par les amateurs et propriétaires de collections. (Expositions des amateurs.)
 - Groupe 25. Beaux-arts dans le temps actuel, ouvrages produits depuis l'exposition de Londres en 1862.
 - Groupe 26. Education, enseignement et instruction.
- A l'exposition des articles placés sous les titres qui précèdent est ajoutés ce qu'on désigne sous le nom d'EXPOSITIONS ADDITIONNELLES et d'EXPOSITIONS TEMPORAIRES, la première se rapportant :

- 1. A l'histoire des inventions.
- 2. A l'histoire de l'industrie.
- 3. A l'Exhibition des instruments de musique de Crémone.
- 4. A l'Exhibition de l'emploi des rebuts et à leurs produits.
- 5. A l'histoire des prix.
- 6. A la représentation du Commerce et du trafic du monde, le dernier embrassant :
 - 1. Bestiaux vivants (chevaux, bêtes à cornes, moutons, cochons, chiens, volailles, gibiers, poissons, etc).
 - 2. La viande de boucher, la venaison, la volaille, le lard, etc.
 - 3. Les produits de la laiterie.
 - 4. Les produits de jardin, (fruits verts, légumes verts, fleurs, plantes, etc.)
 - 5. Plantes dommageables à l'agriculture et aux forêts.

Le comité de régie sus-nommé de l'exposition des produits coloniaux est présidé par le marquis de Ripon.

Le secrétaire de la commission nommée par Sa Majesté pour s'occuper de l'Exposition de Vienne est Philip Cunliff Owen, écuyer, dont l'adresse est comme suit : "Bureau de l'Exposition de Vienne, 41, rue du Parlement, Londres, S. W."

L'extrait qui suit renferme tous les règlements qui concernent les particuliers, à savoir :

- a. La commission de Sa Majesté est nommée pour représenter les exposants de la métropole et des colonies.
- b. Les exposants devront payer toutes les dépenses, y compris les transports des effets exposés.
- c. Le Comité Autrichien n'aura de communication qu'avec les Commissaires de sa Majesté.
- d. L'exposition s'ouvrira à Vienne le premier mai et se terminera le 31 octobre 1873.
- e. Les exposants sont responsables de l'emballage, du transport, de la livraison, de l'ouverture des caisses à l'arrivée et au départ des articles exposés.
- f. Les objets seront soumis à l'appréciation d'un jury International.
- g. Les objets envoyés à l'exposition seront reçus à Vienne du 1er février au 13 avril 1873.
- h. Les objets exhibés seront protégés contre les voleurs d'invention ou de dessins.
- i. Les exhibants et leurs agents, recevront des billets leur donnant l'entrée gratuite à l'Exposition.

A raison du court espace de temps qui reste encore avant l'Exposition, ceux qui désirent envoyer quelques articles devront se hâter de se mettre en communication avec le comité formé par la Commission nommée par sa Majesté.

J. H. POPE.

Ministre de l'Agriculture.

Ste. Anne de la Pocatière, 7 octobre 1872.