

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

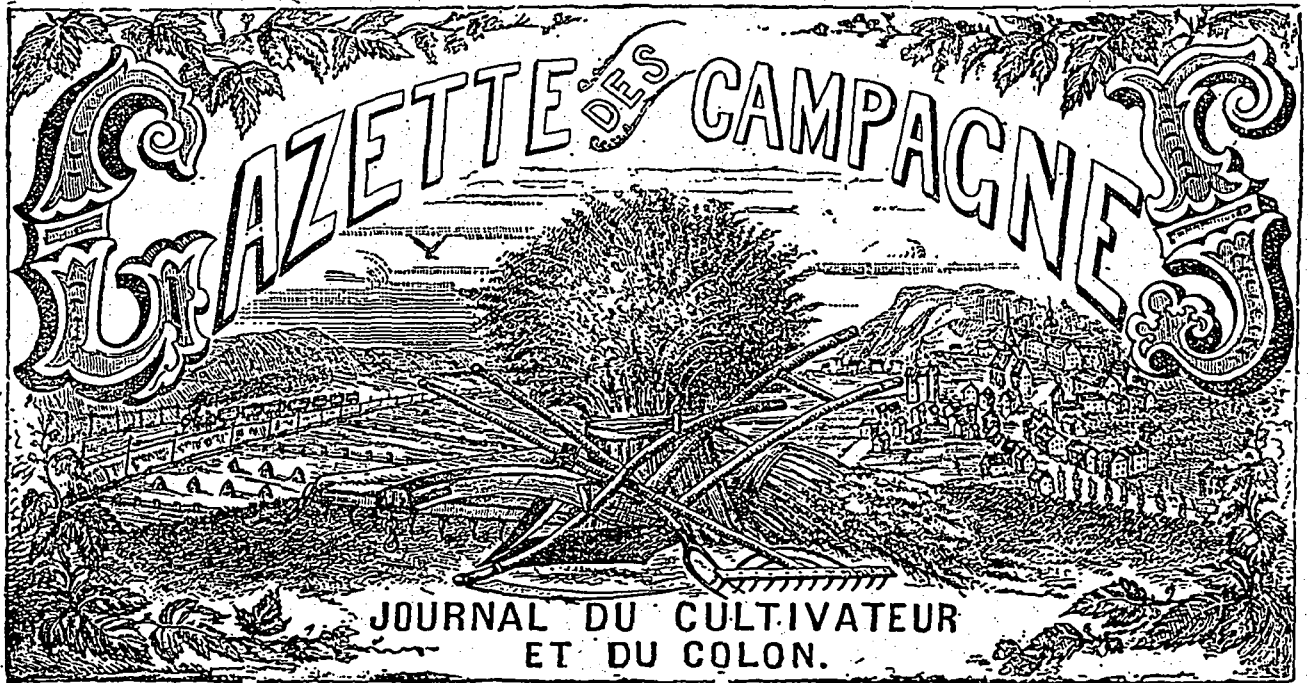
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE

- Revue de la semaine* : — Leurs Altesses Royales à Québec. — Pêcheries de Terre-Neuve. — Au Manitoba. — A travers l'Europe. — Le Frère Louis (Suite et fin). — Memento nécrologique.
- Causerie agricole* : — Les champignons.
- Sujets divers* : — Nourriture du cheval. — Les viandes. — Les perce-oreilles. — L'âge des bœufs. — La vache boiteuse.
- Choses et autres* : — Exposition universelle des États-Unis. — Sautrelles. — Consommation des huîtres. — Les arbres fruitiers sur les routes. — Les chenilles. Un très grand propriétaire.
- Recettes* : — Pour enlever au pétrole sa mauvaise odeur. — Engrais pour les plantes en vases.

REVUE DE LA SEMAINE

Leurs Altesses Royales à Québec. — Mercredi dernier, Son Excellence Lady Stanley de Preston a donné une réception à la Citadelle, afin de procurer à la société de Québec l'honneur de rencontrer leurs Altesses Royales le duc et la duchesse de Connaught. Le prince et la princesse ont accueilli avec une grâce charmante tous les invités qui ont défilé devant eux.

Les illustres visiteurs sont partis pour l'Europe, jeudi dernier, par le vapeur *Sardinian*, emportant avec eux l'estime de ceux qui ont eu l'avantage de les rencontrer.

Pêcheries de Terre-Neuve. — On dit que les négociations au sujet des pêcheries de Terre-Neuve vont être suspendues jusqu'à ce que les délégués français, qui sont allés à Terre-Neuve pour se renseigner sur la situation, soient de retour. Les délégués de Terre-Neuve vont publier une brochure contenant leurs griefs. C'est une question qui n'est pas près d'être définitivement réglée.

Au Manitoba. — Nos compatriotes canadiens-français de Manitoba combattent énergiquement pour la revendication de leurs droits les plus chers, foulés aux pieds par les lois iniques contre la langue française et les écoles séparées qui ont été passées à la dernière session de la législature manitobaine.

Les députés français ont adressé au gouverneur-général en conseil leur mémoire, disant que ces lois n'ont pas reçu le consentement des députés de l'opposition, protestants comme catholiques ; qu'elles sont subversives de la politique générale du Dominion et dangereuses pour sa sécurité, en ce qu'elles violent un des principes fondamentaux de la confédération ; en conséquence, ils prient humblement Son Excellence de prendre les mesures qu'Elle jugera justes et nécessaires pour remédier à cet état de choses.

Aussi, sur huit bills réservés par le gouverneur-général, se trouvent les deux mesures contre lesquelles protestent les canadiens-français de Manitoba.

A travers l'Europe. — M. de Bismarck continue à faire parler de lui. Son repos forcé lui pèse ; habitué à régenter, presque à sa guise, l'empire d'Allemagne, il trouve

difficile de vivre dans la retraite sans se mêler des affaires qui ont si longtemps occupé sa vie. Le jeune empereur Guillaume ne voit pas avec grand plaisir les sollicitudes de l'ex-chancelier; il est même venu sur le point dit-on, de bannir le prince de ses états. Mais il est revenu à des sentiments plus doux à son égard.

En Europe et aux Etats-Unis, on raille partout Bismarck qui, après avoir muselé tant de gens, s'indigne que son jeune maître l'ait muselé à son tour. Jamais ministre remercié ne montra si peu de dignité que vient de le faire l'ex-chancelier.

- Le bruit court, qu'à la suite d'un accident de voiture dont l'empereur Guillaume a été dernièrement victime, la suppuration de son oreille est devenue tellement abondante que les médecins trouvent l'état de santé de l'empereur alarmant. Ce dernier en serait d'ailleurs si convaincu lui-même, qu'il aurait fait des arrangements pour faire nommer régent le prince Henri, son frère, au cas il viendrait à mourir ou serait dans l'impossibilité de gouverner à cause d'une aggravation de sa maladie.

- La situation de l'Eglise en Allemagne se dessine lentement, mais suffisamment toutefois pour justifier de sérieux motifs d'espérance. Les paroles suivantes de Sa Sainteté Léon XIII à un groupe de pèlerins allemands suffisent pour en convaincre ceux qui en pourraient douter: "Pour ce qui vous touche spécialement, mes fils, Nous devons vous adresser Nos félicitations. L'Allemagne, votre patrie, Nous fournit des motifs d'espérance, après Nous avoir inspiré tant de craintes et de préoccupations, dans le passé. Voici notre pensée: on y semble disposé à renoncer aux sentiments d'hostilité et à renoncer à la fausse législation qui avait engendré la lutte religieuse, pour en venir à une politique plus équitable. Les idées d'apaisement ont prévalu, pendant ces dernières années. Nous espérons que ce mouvement va s'accroître, et qu'il sera enfin donné à l'Eglise d'être complètement délivrée des calamités passées. Plusieurs raisons Nous permettent cet espoir; l'élevation des vues et l'esprit de justice de votre auguste Souverain; la constante énergie avec laquelle vos mandataires aux assemblées législatives, défendent depuis longtemps les droits de l'Eglise; la concorde, enfin, qui règne parmi les catholiques allemands."

Le gouvernement belge poursuit tranquillement son œuvre de restauration religieuse et sociale. L'importante question du repos du dimanche est sur le point d'être résolue, sur le chemin de fer de l'Etat. Dorénavant les ouvriers sur ce chemin auront deux heures de liberté, les dimanches et jours de fête, pour aller entendre la messe.

En France on fait quelques pas dans la même voie. En ce moment une pétition se signe à Paris pour demander la réinstallation des secours dans les hôpitaux.

Un journaliste d'esprit disait que Rome, la patrie des Grecques, devrait maintenant s'appeler la patrie des Kracks. En effet tout craque, et le phénomène le plus singulier, c'est que l'engin inventé par la franc-maçonnerie

pour écraser l'Eglise en Italie est en train de lui faire ses propres inventeurs. Ces pauvres maçons italiens sont malheureux de ce temps-ci. Un ministre, compère de Crispi, a été surpris tripotant des millions avec le Grand Orient; Crispi est lâché par le roi Humbert qui refuse la dissolution des chambres; le sénat lui a donné une raclée à propos de la fameuse loi des œuvres pies, et voilà que les députés de la chambre menaçaient de regimber.

Le Frère Louis (Suite et fin).—Un an avant sa mort, le Frère Louis tomba malade, et reçut une visite qui dut lui causer une grande joie. Son vieux confrère, le Frère Paul, qui demeurait à Montréal, se rendit à Québec pour voir une dernière fois son ancien compagnon.

Que de souvenirs durèrent être évoqués dans cette entrevue par ces deux survivants de l'ordre des Récollets! Que de regrets pour leur ancienne vie de communauté! Que de larmes peut-être versées au souvenir de leurs anciens confrères, tous disparus de ce monde, à l'exception du Frère Marc, retiré à St-Thomas de Montmagny, et qui n'avait pu se joindre à eux, dans cette dernière réunion.

La maladie qui avait frappé le Frère Louis était la paralysie qui ne pardonne jamais lorsqu'elle attaque quelqu'un dans un âge avancé. Détaché de tout et uniquement occupé de la pensée des vérités éternelles, le bon Frère ne semblait pas vivre de la vie de la terre. Enfin, muni des secours de l'Eglise, il mourut de la mort des justes, le mercredi 9 août 1848, à l'âge de 83 ans et 8 mois. On put dire de lui, à sa mort, ce que l'Ecriture dit du patriarche Isaac: *Consumptus aetate mortuus est. . . . senex et plenus dierum.* Ses forces étant épuisées par son grand âge, il mourut vieux et parvenu à la plénitude de ses jours.

Il fut enterré dans l'église de Saint-Roch de Québec, samedi, le 12 août, par M. Antoine Parent, alors procureur au séminaire de Québec, et son exécuteur testamentaire. L'affluence des citoyens qui assistèrent à ses funérailles fut une preuve de la grande estime qu'on avait pour ce bon religieux. Mgr Turgeon, alors évêque de Sydnie et coadjuteur de l'archevêque de Québec, et un grand nombre de prêtres assistaient à son service.

Par son testament, le Frère Louis avait laissé aux pauvres de l'Hôpital Général ses hardes et le linge qu'il possédait; à son neveu Louis Bonami, sa maison; au séminaire de Québec, son argenterie.

Le Frère Louis fut suivi de près dans la tombe par les deux seuls Récollets qui lui survivaient. Le Frère Paul mourut à Montréal, en novembre 1848, et le Frère Marc, à St-Thomas de Montmagny, en mars 1849.

En terminant son intéressant travail, M. Trudelle exprime le désir d'avoir des imitateurs, qui donnent au public canadien la biographie du Frère Paul et du Frère Marc; nous joignons nos vœux aux siens. Les Canadiens ne sauraient trop fouiller les annales de notre passé historique; il est riche en fait d'actions héroïques et de salutaires exemples.

Memento nécrologique. — Le diocèse de Québec vient de perdre encore un des membres de son clergé, dans la personne du Révérend M. André Pelletier, décédé le 11 du courant, à l'Hôpital-Général de Québec.

M. André Pelletier était né à Saint-Roch des Aulnaies, le 31 mai 1824. Entré au collège de Sainte-Anne, en 1837, il terminait ses études classiques en 1844, et embrassait l'état ecclésiastique. Reçu prêtre en 1848, il passa la plus grande partie de sa vie sacerdotale au collège de Sainte-Anne, où il fut tour à tour professeur de Belles-Lettres, de Philosophie, directeur des écoliers et supérieur du collège. Dans ces différents postes M. Pelletier montra de grands talents; et ses anciens élèves ont conservé de lui un bon souvenir.

En 1871, M. Pelletier laissait le collège pour devenir curé d'Hébertville. Après quelques années, il était transféré à la cure de Saint-Jean, I. O. Mais les fatigues du ministère curial, et la maladie le forcèrent, il y a trois ans, de prendre du repos. Retiré à l'Hôpital Général, il vient de terminer une vie bien remplie par une mort des plus édifiantes.

Son service a été chanté à l'Hôpital-Général, le 14 du courant, et sa sépulture a eu lieu au Bon-Pasteur, le même jour.

— Mercredi, 18 du courant, un autre service a été chanté, au collège de Sainte-Anne, pour le repos de l'âme de M. Pelletier.

R. I. P.

CAUSERIE AGRICOLE

Les champignons

Les champignons sont très abondants sur tous les points de la France et cependant les habitants des campagnes les font rarement entrer dans leur alimentation de chaque jour, par cette raison fort simple, que, n'ayant aucune notion de mycologie, ils ont peur de s'emprisonner. Ils ont parfaitement raison et on ne saurait les en blâmer; mais ne serait-il pas possible de connaître quelques variétés de champignons comestibles et de les servir alors, sur sa table, sans aucun danger?

Notre compatriote, M. de Mortillet, vient à ce sujet, de publier une petite brochure, portant pour titre: *Vademecum du mycographe pour les 12 mois de l'année*, sur la couverture de laquelle on lit ces quelques mots: *Les champignons sont la manne du pauvre*. Rien n'est plus vrai, car il est difficile de trouver un aliment plus agréable et plus nutritif. Qui ne connaît le goût exquis de la truffe, de la morille, du cep, etc., etc. D'autre part, on sait que la valeur de ces aliments se mesure sur la quantité d'azote qu'ils renferment. Or, les analyses des chimistes les plus autorisés indiquent des proportions variant de 0,63 à 0,07 du principe nutritif surtout recherché, la moyenne serait donc de 0,045 dans les variétés les plus classiques; d'autre part, on trouve dans les cendres, une proportion assez forte de phosphore, sous forme de sels

alcalins, c'est-à-dire sous une forme immédiatement assimilable et c'est ainsi qu'ils se recommandent encore davantage. Au point de vue alimentaire de tous les produits végétaux, les champignons sont ceux dont la composition se rapproche le plus de celle de la chair des animaux. Un mycologue anglais faisait les rapprochements suivants:

“ La *fistuline* est un vrai beefsteak croissant sur la souche des chênes et les *lycoperdons* sont des riz de veau; l'*hydne* rappelle les huîtres fraîches et la *lactaire délicateuse*, les tendres rognons d'agneaux. Dans le midi de la France, il est possible de manger des champignons frais pendant toute l'année, mais, dans les autres pays, il faut recourir aux conserves faites pendant la belle saison, ce qui est très facile, car il suffit d'en cueillir de grandes quantités pendant la belle saison, de les passer à un fil et de les faire ensuite sécher à l'ombre et on se procure ainsi une nourriture délicate, d'une grande valeur alimentaire et sans aucune dépense.”

M. de Mortillet, dans son excellente petite brochure, signale les préjugés populaires relatifs à la prétendue détermination des champignons comestibles et vénéneux et il déclare que c'est à ces vulgaires procédés de détermination que l'on doit, en grande partie, les nombreux cas d'empoisonnement.

1. “ Pour connaître la valeur des champignons, il suffit de jeter dans le vase où on les fait cuire un anneau d'or, une bague d'argent ou d'étain, de la mie de pain, des blancs d'œufs, de la moelle de sureau ou de jonc, etc. Si les objets de métal brunissent et que les autres noircissent, c'est signe que les champignons sont vénéneux; s'ils ne changent pas de couleur les champignons sont inoffensifs.”

C'est là un préjugé absurde, car le changement de couleur se manifeste, quand il se produit, aussi bien pour les bonnes que pour les mauvaises espèces; ce n'est pas le résultat de l'action du principe vénéneux, mais de l'état avancés des champignons; il se dégage alors de l'hydrogène sulfuré, sous l'influence de la chaleur.

2. “ On doit rejeter les champignons dont la couleur est rouge ou verte.”

Ce préjugé n'est pas plus fondé que le précédent.

3. “ Les champignons comestibles ont la corticule sèche, les mauvais sont gluants.”

Cette assertion ne mérite aucun crédit, car bien des champignons ont l'épiderme gluant, visqueux et cependant ils sont excellents, tandis que d'autres dont la corticule est sèche, vénéneux.

4. “ Si les feuilles d'un champignon qu'on ne connaît pas noircissent en vieillissant, on doit le tenir comme suspect; s'il ne change pas de couleur il peut être regardé comme sain.”

C'est là une des erreurs les plus grossières, car le changement de couleur des feuillettes n'est pas un caractère distinctif de telle ou telle espèce, mais commun à des groupes entiers.

5. “ Les champignons qui changent de couleur, quand on les entame sont vénéneux.”

Cette observation possède une certaine valeur, mais n'est pas absolue; elle s'applique surtout aux bolets, franchement vénéneux. Le *lactaire délicieux*, très bon

devient d'un vert foncé, quand on le froisse ou quand on le meurtrit. La *fausse orange*, très pernicieuse, et autres espèces restent immuables, au froissement de leur chair.

6. " Les champignons à sucs laiteux doivent être pros- crits de l'alimentation."

Les plantes possédant cette propriété, appartiennent à la famille des *lactaires* et parmi ces derniers on en ren- contre d'excellents.

7. " Un champignons est comestible lorsqu'il a un an-neau, bague, collier ou bracelet."

C'est encore là une grave erreur. La *fausse orange*, l'*amanite bulbeuse* pourvues d'anneaux, sont des poisons violents ; dans les champignons dépourvus de pied, les uns sont mauvais, les autres tels que les mousserons sont excellents.

8. " Les bons champignons ont un parfum agréable rappelant celui de Paris, du champignons de couche ou de la farine fraîche, tandis que les mauvais ont une sen- teur de rave, d'ammoniac ou une odeur fétide."

Le premier mouvement d'un consommateur est de sen- tir les champignons inconnus qu'il trouve et si l'odorat est désagréablement affecté il les rejette ; ce n'est pas là un signe certain d'innocuité, car certaines espèces perni- cieuses n'ont pas d'odeur appréciable.

9. " Les bons champignons ont une saveur douce, comme celle de la noisette ou de la châtaigne, tandis que les mauvais ont un goût âcre, amer, acide ou poivré."

Rien n'est moins vrai que cette doctrine, car on ren- contre les caractères ci-dessus indiqués, tout aussi bien dans les bons que dans les mauvais champignons.

10. " Les bons champignons croissent dans les lieux découverts, comme les champs, les prairies, les clairières ; les mauvais dans les bois sombres et humides."

Cette croyance n'est pas sérieuse, car les mêmes bois fournissent le *morille*, au printemps ; plus tard, la *chan- terelle comestible*, l'*agaric élevé*, etc. Par contre, l'*agaric champêtre*, les mousserons, etc., se rencontrent surtout dans les pâturages, les friches, sur les talus des champs et le long des haies ; on voit dans les mêmes lieux, l'*aga- ric brûlant*, le *lactaire à coliques*, les *bolets à tubes rouges*, etc., doués de propriétés malfaisantes.

11. " On peut manger, sans crainte les champignons attaqués par les limaces, les insectes ou les larves."

Aucune valeur dans ce caractère n'aitiste. On voit fréquemment la *fausse orange*, l'*amanite bulbeuse* et autres espèces très vénéreuses attaquées et presque dévorées par les limaces, tandis que les *chanterelles*, les *clavaires* et autres inoffensifs ne sont presque jamais atteints. Les larves insectes grouillent, par milliers dans les bonnes et les mauvaises espèces.

12. " Les champignons dévorés par les bêtes fauves, les rongeurs, les animaux domestiques son inoffensifs ; ceux auxquels ces quadrupèdes ne touchent pas, sont nuisibles."

Rien n'est moins exacte que cette assertion. La cerf et le chevreuil ne s'attaquent, dit-on, qu'aux champi- gnons inoffensifs pour l'homme. Les lapins sauvages, les lièvres et autres rongeurs se nourrissent impunément

des types nuisibles ; le lapin domestique ne jouit pas de cette immunité. Les bœufs, les vaches, les chevaux ne paraissent toucher qu'aux champignons comestibles pour l'homme et sont empoisonnés pour les espèces vénéreuses. Il est donc bien difficile de rien préjuger à cet effet, mais il faut toujours se méfier.

Voilà la liste des préjugés les plus répandus, contre lesquels il faut réagir. Il suffit de lire attentivement l'excellente brochure de M. de Mortillet, pour acquérir la conviction que ce sont là de vrais préjugés, qui sont plus dangereux que l'ignorance, car ils ne donnent qu'une sécurité trompeuse.

M. de Mortillet cherche à se rendre compte comment s'empoisonne avec des champignons. Il constate que plus de cent accidents mortels se produisent tous les ans. On prend des mesures contre la rage, qui fait beaucoup moins de mal, tandis que l'intoxication par les champi- gnons vénéreux, laisse les pouvoirs publics dans l'indif- férence la plus absolue. Ces beaux tableaux de crypto- games coloriés, appendus aux murs de toutes les écoles primaires, ne servent à rien, car le mycologue le plus habile ne reconnaîtra pas, à l'inspection de ces tableaux, une seule des plantes qui font l'objet de ses études. Une première cause d'empoisonnement doit donc être attri- buée à l'indifférence de l'admini-stration, pour la vulgari- sation des connaissances mycologiques. Il faut aussi blâmer l'inadvertances des consommateurs qui, trop sou- vent, cueillent des champignons qu'ils ne connaissent pas ; d'autre part, l'inconscience qui se produit dans les familles ouvrières et qui ramassent, au hasard, des cham- pignons non comestibles ; il ne faut donc prendre que les espèces bien connues.

Il n'existe qu'une règle absolue et générale, pour distin- guer les bons et les mauvais champignons. Il faut étudier et connaître les caractères particuliers à chaque espèce, ce qui n'est pas toujours facile, puisqu'il existe plus de 10,000 types. Mais il s'agit seulement de faire connais- sance avec une douzaine de bons champignons, ce qui n'est pas plus difficile que de distinguer le blé du seigle ou de l'avoine. On dit qu'il existe une grande ressem- blance entre les deux espèces voisines dont l'une est bonne, l'autre mauvaise. Cet argument n'est pas sérieux car on n'est pas obligé de recourir à des espèces voisines. En France, il existe plus de 400 champignons comestibles ce dont ne se doutent guère les consommateurs, et puis la ressemblance est plus apparente que réelle ; de sorte qu'un esprit observateur peut toujours saisir la différence en gravant dans sa mémoire les diverses particularités de forme, de couleur, de structure, d'odeur, de saveur d'habitat, etc.

Quelles seraient les mesures administratives propres à prévenir les empoisonnements par les champignons ? Il faut, d'abord, vulgariser l'enseignement mycologique. Il dépend des pouvoirs publics de faire disparaître l'igno- rance. Pour cela, il suffirait de créer une chaire de *cryp- togamie*, d'obliger les médecins, les officiers de santé, le pharmaciens à étudier la mycologie, surtout au point de vue pratique, d'instituer des cours de mycologie élémen-

taire et pratique dans les écoles supérieures d'agriculture, dans les collèges et les écoles normales primaires ; d'organiser des conférences populaires et des herborisations pratiques dans les divers pays ; il faudrait former, enfin, des hommes mis au courant de cette science.

A. DE LAVALETTE.

Nourriture du cheval

La nourriture du cheval consiste en foin, avoine et paille. Il va sans dire que la quantité de chacun de ces aliments doit varier avec la taille et le tempérament du cheval et l'espèce de travail qu'il fait.

Toutes choses égales d'ailleurs, plus le cheval a le flanc long plus il lui faudra de nourriture pour se tenir en bon état ; plus le travail sera dur et surtout rapide, plus il lui faudra d'avoine.

L'avoine est l'aliment par excellence du cheval. Pour le bétail de boucherie on peut la remplacer par l'orge, le maïs, le son, les tourteaux de lin ou de coton ; mais pour le cheval rien, rien au monde ne peut être substitué à l'avoine.

C'est le stimulant le plus puissant qu'on lui puisse donner ; outre la grande quantité de *protéine*, de matières grasses et amylacées et des sels qu'elle renferme, elle possède un principe stimulant qu'on ne trouve que dans cette céréale, et auquel *Samson* a donné le nom d'*avénine* ; c'est cette *avénine* qui constitue l'élément le plus précieux de l'alimentation du cheval.

On peut engraisser un cheval sans avoine, mais on ne peut pas le rendre dur, au travail ni lui donner de vigueur.

Donc la base de l'alimentation de tout cheval qui travaille (quelque soit le genre de ce travail), c'est l'avoine.

On en donne plus ou moins suivant que le cheval travaille plus ou moins fort.

Le foin est nécessaire jusqu'à un certain point, mais pas autant (il s'en faut de beaucoup) qu'on le croit généralement.

Il suffit de jeter un coup d'œil sur le tableau comparatif suivant pour se rendre compte de l'énorme différence qu'il y a entre le foin et l'avoine comme aliment nutritif :

Avoine	Foin
Ligneux et eau (matières inutiles) 7 p. c.	50 p. c.
Matières azotées (matières réparatrices) 14½ p. c.	7½ p. c.
Matières non azotées (Servant à la chaleur animale et à la production de la graisse) 75 p. c.	42½ p. c.
Matières minérales 3½ p. c.	à peu près nulle
Récapitulation :	
Avoine : matières nutritives 93 p. c.	
Foin : matières nutritives 50 p. c.	

Et dans cette énumération, il n'est pas tenu compte de l'*avénine* qui compte pour plus d'un quart dans la valeur nutritive de l'avoine.

C'est pourquoi au point de vue théorique et pratique, comparée au foin, l'avoine compte pour 4 et le foin 1 dans l'alimentation du cheval.

Aussi dans les villes, bien maladroits sont ceux qui, sous prétexte d'économie, prodiguent le foin et ménagent l'avoine.

J'ai dit que le foin était nécessaire jusqu'à un certain point. Il faut au cheval du foin, même quand on lui donne beaucoup d'avoine, pour lester l'intestin qui fonctionnerait mal, s'il n'était pas rempli dans une certaine mesure par cet aliment volumineux mais peu nutritif. C'est donc comme lest que le foin est surtout utile.

C'est pourquoi quand on en aura donné une certaine quantité, disons 16 livres pour la plupart des chevaux et 24 lbs pour les plus grands, si la quantité d'avoine a été suffisante on peut le remplacer sans inconvénients aucun, par la paille.

L'avoine est donnée en trois rations (matin, midi et soir) ; le foin en deux rations.

ORDRE DES REPAS.

Autant que possible les repas du cheval doivent être réguliers, surtout ceux du matin et du soir.

On donne le foin d'abord, ensuite l'eau, enfin l'avoine. Il est utile d'accoutumer les chevaux à ce régime, cependant il y en a qui ne veulent jamais boire avant d'avoir mangé l'avoine.

Le foin contient peu de matières azotées (7½%) de sorte que, pourvu qu'il soit bien mastiqué, la digestion dans l'estomac sera accomplie dans 30 à 40 minutes. L'avoine devra y rester une couple d'heures. Ce qui fait qu'en donnant l'avoine d'abord et le foin ensuite celle-là est chassée par le foin de l'estomac dans l'intestin avant qu'elle soit complètement digérée, et est perdue comme aliment.

Cet inconvénient est encore plus grand quand on abreuve le cheval après lui avoir donné l'avoine.

Une couple de fois par semaine on devra donner un *mash*, c'est-à-dire du son délégué à l'eau froide afin de rafraîchir le système qui est plus ou moins échauffé par l'avoine.

Si l'on veut engraisser rapidement le cheval on lui donne des farines d'orge, de lin, d'avoine et du son mêlés ensemble et sur lesquels on répand de l'eau chaude.

Le maïs, les carottes, le trèfle, les topinambours peuvent servir à varier l'alimentation. Mais rien n'est si bon et ne coûte meilleur marché (dans les villes) que l'avoine comme base alimentaire accompagnée de 16 à 20 lbs de foin.

J. A. COUTURE.

Les viandes.

Voulez-vous manger de la bonne viande ? Suivez les indications suivantes :

Le bœuf de bonne qualité est facile à reconnaître. La chair est ferme, douce, d'une couleur rouge et légèrement marbrée de veines blanches ; le gras, d'un trait blanc.

jaunâtre indique que l'animal était jeune et en bon état. La viande de la vache se distingue à ce que le grain de cette viande est plus serré, la couleur est rouge terre et la graisse est plus blanche. On reconnaît la chair du taureau à sa couleur noirâtre et à sa graisse très dure ; de plus, cette graisse répand toujours une odeur de rance. La chair de veau, beaucoup plus susceptible de se gâter, doit être blanche et la partie grasse très ferme. On doit laisser de côté toute viande de veau spongieuse et tachée, surtout dans le cas où la graisse serait molle. Avec un peu d'habitude, il est facile, rien qu'au toucher, d'apprécier la qualité de la viande. Le mouton doit être compacte et foncé ; il faut choisir un gigot rebondi, au manche fin et court et à la chair couleur rouge sombre. Lorsque l'on presse une viande quelconque avec les doigts et que la trace de la pression disparaît rapidement, c'est une indication que la viande est de bonne qualité. Lorsque le vide provoqué par la pression est lent à se combler, la viande est de qualité inférieure.

Les perce-oreilles.

Les perce-oreilles attaquent, d'abord, les boutons, puis les fruits du pommier et des autres arbres fruitiers. Le meilleur moyen pour s'en débarrasser consiste à faire tomber les vieilles écorces, par un lavage à l'eau de chaux ; on plante au pied des arbres de petits piquets surmontés de coquilles vides de limaçon, ou bien on y appuie des tiges creuses. Lorsque le jour arrive, les forficules vont s'y réfugier et, au milieu de la journée, on secoue le tout dans un vase plein d'eau. On fait aussi, avec de la terre végétale en poussière et du goudron de houille, un terreau contenant 4 0/0 de goudron. Les pieds des plants et des bordures que l'on veut préserver sont entourés d'une couche de terre goudronnée, épaisse de 2 centimètres, sur une largeur de 25 centimètres. On assure que les végétaux ainsi entourés ne sont jamais attaqués par les limaçons. D'autre part, il paraît que cette terre placée sur des fourmières fait immédiatement disparaître les fourmis. Pour détruire les limaces, on met au pied des arbres de petits tas de mousse humide que l'on visite chaque jour ; on détruit les mollusques et on recommence l'opération. On se sert encore de paille hachée, de cendre ou de sciure de bois. On fait aussi périr les limaces, en jetant, le soir, sur la terre, à deux reprises différentes et à un court intervalle, de la chaux vive nouvellement réduite en poudre ou bien du sel.

L'âge des bœufs.

Il est fort important de bien connaître l'âge des animaux appartenant à l'espèce bovine, ce qui est simple et facile, à la condition de connaître exactement le système dentaire et d'examiner les cornes avec le plus grand soin.

Le bœuf compte 32 dents dont 8 incisives appartenant toutes à la mâchoire supérieure et remplacées à la mâchoire inférieure par un bourrelet fibreux, formant gencive, et 24 molaires.

Les incisives ne sont pas solidement fixées et présentent une certaine mobilité. Suivant leur position, on les classe en *pincées*, *premières moyennes*, *deuxièmes moyennes* et *coins*. Les pincées occupent le milieu ; les premières moyennes accompagnent les pincées de chaque côté ; viennent ensuite à droite et à gauche de ces dernières les deuxièmes moyennes et enfin les coins terminant la rangée, à chaque extrémité. La partie libre et la racine de ses dents sont séparées par une dépression très marquée appelée *collet*, ce qui donne à la dent une forme dont la racine serait le manche.

Les molaires sont au nombre de 6 à chaque côté de chaque mâchoire. A sa naissance, le veau est souvent en possession des pincées et des premières moyennes.

De 15 à 25 jours, l'animal est pourvu de ses incisives de lait ; d'ailleurs jusqu'à l'âge de 20 mois, on ne se sert guère des dents pour apprendre l'âge du jeune bœuf. Vers deux ans, les pincées de lait sont remplacées par des pincées d'adultes. De 2 ans à 2½, arrivent les premières moyennes ; de 3 ans ½ à 4 ans, sortent les secondes moyennes ; de 4 ans ½ à 5 ans, viennent les coins ; c'est seulement à cet âge, que le bœuf est en possession de toutes ses incisives d'adulte. De 5 ans ½ à 6 ans, rase-ment des premières moyennes ; de 7 ans ½ à 8 ans, rase-ment des secondes moyennes ; de 8 à 9 ans, rase-ment des coins. Dès ce moment, les dents à demi-usées, cessent de se toucher d'année en année ; elles s'usent, s'écartent et il ne reste plus que des chicots.

Voyons maintenant ce qui se passe pour les cornes : A la base des cornes, se trouvent des anneaux, des sillons biculaires qui se forment chaque année. Le premier sillon circulaire, bien formé, se reconnaît à l'âge de trois ans. L'année suivante, on voit deux sillons séparés par un anneau, l'animal est alors âgé de 4 ans ; à 5 ans, deux sillons et 3 anneaux ; à 6 ans, 7 ans, 8 ans, etc., la corne présente 3, 4, 5 sillons, et ainsi de suite jusqu'à un âge assez avancé ; dans tous les cas, il ne faut pas négliger de rectifier les indications fournies par les cornes, suivant les indications fournies par les dents.

Chez le mouton, l'âge se reconnaît de la même façon que chez le bœuf.

L'éruption des dents, leur forme, leur disposition sont les mêmes chez l'un et chez l'autre. La seule différence se rencontre dans l'époque de la vie à laquelle les dents d'adultes remplacent les dents de lait de 20 à 25 jours ; l'agneau possède toutes ses incisives de lait.

Nous ne saurions donc trop engager les cultivateurs à bien étudier le système dentaire et les cornes d'une bête bovine, afin qu'il leur soit possible de se rendre facilement compte de l'âge exact auquel elle est arrivée.

Une vache boîteuse.

Une vache commence à boiter d'une seule jambe et parfois de toutes les quatre : dans ce cas, dit-on, il faut lui donner matin et soir, dans du son mouillé, 20 gram. de phosphate de chaux précipité ; le troisième jour, on en porte la dose à 35 grammes et on continue jusqu'à

complète guérison qui commence à ce produire le huitième ou le dixième jour. Cette guérison est d'autant plus active que le traitement a été commencé à une époque plus rapprochée du début de la maladie. Voici comment l'auteur de ce procédé explique les effets provenant du phosphate :

On sait que le phosphate de chaux entre, pour une large part, dans la formation des os et cet élément est enlevé au sol par la succession des récoltes obtenues, sans être restitué dans une égale proportion ; il en résulte donc un appauvrissement de la terre, de sorte que les fourrages ne contiennent plus une assez forte dose de phosphate ; par conséquent, les os n'en reçoivent plus, dans la répartition des divers éléments composant le chyle, la quantité nécessaire ; par suite grande faiblesse, dans le squelette de l'animal. C'est avec le phosphate de chaux que l'on peut obvier à cet inconvénient. Les regains contiennent du phosphate en moins grande proportion que les foins de première coupe et, par conséquent, il faut s'abstenir de donner du regain à la bête malade. Si, dans les diverses prairies, on employait des phosphates fossiles ou des superphosphates, ce qui serait favorable à l'intérêt des cultivateurs, ce serait un remède préventif, car les fourrages en contiendraient une certaine quantité et il ne serait pas nécessaire d'en distribuer aux animaux. On dit que des propriétaires ont fait usage du phosphate précipité et que, pendant longtemps, ils ont continué l'emploi, à demi dose ; ils déclaraient entretenir ainsi l'appétit des vaches, la production du lait était plus abondante et on les rendait plus aptes à l'engraissement. Tout cela est-il bien vrai ? Il faut essayer.

Choses et autres

Exposition universelle des Etats-Unis.—Les Américains ne peuvent plus dormir quand ils se rendent compte du succès obtenu par l'Exposition universelle de Paris. Il a été décidé, en principe, qu'une semblable exposition aurait lieu en Amérique et que cette exposition serait encore plus remarquable que celle de la France. Ce n'est peut-être pas bien certain, il est vrai que les Yankees ne doutent de rien. Il faut attendre et on jugera. Mais avant, il fallait savoir dans quelle ville serait faite cette grande manifestation. Sera-ce à New-York ou à Chicago ? Batailles sur batailles, depuis longtemps, mais il paraît que Chicago l'a emporté à une voix de majorité et après huit tours de scrutin. C'est donc au bord du lac Michigan que sera organisée l'Exposition universelle américaine. Cependant le Sénat de Washington n'a pas encore dit le dernier mot. Il est vrai que des sommes considérables sont déjà souscrites en faveur de Chicago par la riche population de l'ouest et du centre des Etats Unis et, probablement, New York sera laissé de côté. On dit que cette grande manifestation de 1892 effacera jusqu'au souvenir de la brillante exposition française.

* * *

Sauterelles.—Il paraît que les sauterelles ne ravagent pas seulement l'Algérie. On les trouve aussi en abondance dans les environs de Smyrne. Le gouverneur général de Vialay et d'Aidin vient de prescrire la sortie de 50,000 habitants pour donner la chasse aux sauterelles qui se sont abattus en nuées compactes sur les moissons. L'an dernier, une pareille mesure avait permis de ramasser 600,000 coques de larves.

* * *

Consommation des huîtres.—La consommation des huîtres va toujours en augmentant et elle se traduit par des chiffres énormes. A Paris on consomme, chaque année, plus de 100 millions d'huîtres. Cette incroyable absorption donnait 1,651,359 francs en 1883, et 2,186,000 fr. en 1889 ; aujourd'hui elle atteint 4 millions de francs.

* * *

Les arbres fruitiers sur les routes.—Allons ! voilà que dans certains pays, on se met à planter des arbres fruitiers sur le bord des routes. La Société horticole, vigneronne et forestière de l'Anbe, sur la proposition de son président, M. Ballet, a émis le vœu que les routes du département soient, autant que possible, bordées par des arbres fruitiers, en fruit de marché, fruits à cidre, fruit à kirsch et autres espèces d'économie domestique ou industrielle.

* * *

Les chenilles.—On a fait usage de l'eau céleste pour détruire les chenilles, mais ce procédé n'a donné aucun résultat utile. On s'est alors servi de la chaux hydraulique en poudre que l'on a projetée sur les arbres avec un soufflet à souffler. En peu de temps, toutes les chenilles ont été détruites et la première pluie venue a lavé les feuilles qui ont repris leur couleur verte.

* * *

Un très grand propriétaire.—Le plus grand propriétaire de la Russie méridionale et le plus éleveur du monde Gu-tavo Javanovitch faly Sain, vient de mourir dans son château de Copli, en Turquie. Il possède une superficie de 25,000 hectares. Ses troupeaux de moutons comptent plus d'un million de têtes. Le nombre de ses chiens bergers s'élevait à 34,000.

RECETTES

Pour enlever au pétrole sa mauvaise odeur

—Pour enlever au pétrole sa mauvaise odeur, on place 10 litres de cette huile dans un vase et au moyen d'un entonnoir, à long col, on introduit dans le fond de ce vase 56 gram. d'acide sulfurique concentré et 56 gram. d'acide nitrique, puis on verse sur la surface du pétrole 1/2 litre d'alcool. Ce dernier descend peu à peu, au fond ; dès qu'il vient au contact avec les acides, il développe de la chaleur et prend une légère effervescence. Une petite quantité d'éther nitrique est alors formée. Cet éther et les produits similaires de la réaction, donnent une odeur agréable qui se communique au pétrole et ce dernier prend une couleur jaunâtre ; après être resté en contact avec les acides, et l'alcool, pendant environ une heure, il est doucement agité avec de l'eau puis décanté, au bout de 10 heures. La couche la plus basse peut-être employée pour désinfecter les parties en pétrole, en les agitant ensemble pendant 20 minutes, décantant, après 12 heures, et lavant au lait de chaux pour enlever les traces d'acide.

Engrais pour les plantes en vases

—Pour donner aux fleurs en vases, une végétation ou apparence vigoureuse, on emploie le procédé suivant : Dans une pinte d'eau ordinaire on verse un plein dé à coudre d'esprit de vin et, deux ou trois fois par semaine, on arrose les fleurs avec cette composition.

PROVINCE DE QUEBEC, }

District de Kamouraska. }

No. 1462.

La Cour de Circuit dans et pour le Comté de Témiscouata. Siégeant à L'Isle-Verte.

En vacance.

Louis Narcisse Gauvreau G. C. C.

Le quatorzième jour de juin mil huit cent quatre-vingt-dix. Charles Bertrand écr., Charles Georges Bertrand écr., et Jean-Baptiste Raymond écr., marchands de L'Isle-Verte y faisant commerce en société sous la raison sociale de Charles Bertrand et Compagnie.

Demandeurs

vs.

Sylvestre Thibault, ci-devant de la paroisse de Saint-Paul de la Croix, Maintenant aux Etats-Unis d'Amérique.

Défendeur.

Vu la requête produite ce jour, il est ordonné au Défendeur de comparaître sous deux mois.

Signé Ls N. GAUVREAU G. C. C.

Isle-Verte, 14 juin 1890.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après lundi, le 9 juin 1890 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8 34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dalhousie (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.09
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Moncton, N. Bk., Juin 1890.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)000(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taureau canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

A vendre, au ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEAUX du printemps mâles et femelles.

HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St Jacques, MONTREAL
FERME : OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

Quatrième et magnifique importation

36 Etalons : Normands, Percherons Bretons

PEU DE COMPTANT EXIGÉ

Avis aux Sociétés d'agriculture, aux Cercles agricoles et aux cultivateurs.

Tout en continuant la vente des étalons, la Compagnie d'Haras National est prête à en placer quelques-uns dans le comté, sous la garde de ses serviteurs, les louant pour la saison.

Montréal, 1er avril 1890.

LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie
R. AUZIAS TURENNE, Directeur.

SCIENTIFIC AMERICAN

ESTABLISHED 1845.

Le Scientific American publié par M. Munn & Co

is the oldest and most popular scientific and mechanical paper published and has the largest circulation of any paper of its class in the world. Fully illustrated. Best class of Wood Engravings. Published weekly. Send for specimen copy. Price \$3 a year. Four months' trial, \$1. MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, N.Y.

ARCHITECTS & BUILDERS

A great success. Each issue contains colored lithographic plates of country and city residences or public buildings. Numerous engravings and full plans and specifications for the use of such as contemplate building. Price \$2.50 a year, 25 cts. a copy. MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, N.Y.

PATENTS

may be secured by applying to MUNN & Co., who have had over 40 years' experience and have made over 100,000 applications for American and Foreign patents. Send for Handbook. Correspondence strictly confidential.

TRADE MARKS.

In case your mark is not registered in the Patent Office, apply to MUNN & Co., and procure immediate protection. Send for Handbook.

COPYRIGHTS for books, charts, maps, etc., quickly procured. Address MUNN & CO., Patent Solicitors.

GENERAL OFFICE: 361 BROADWAY, N. Y.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas moins, que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné, par écrit, au Bureau du sousigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors doivent avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à HECTOR A. PROULX, Gérant