

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

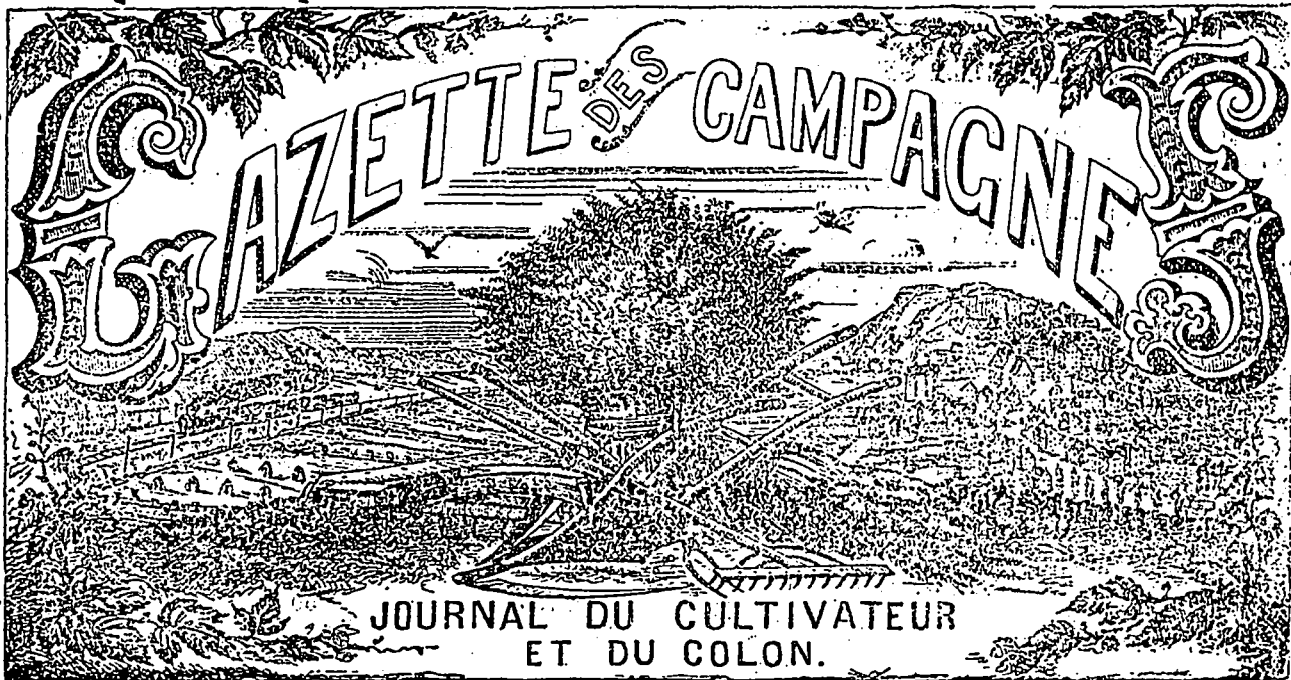
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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



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

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Rédacteur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

S O M M A I R E.

Revue de la Semaine.—Ordination à la Basilique de Notre-Dame de Québec, le 25 octobre, par Sa Grandeur Mgr. l'Archevêque de Québec.—Réponse de Son Excellence le Gouverneur-Général Dufferin, à une adresse présentée par Mgr. Taché, au nom du clergé de la Province de Manitoba, au mois d'août dernier.—Manufacture de sucre de betteraves à Québec; appel à la population de Québec, par M. l'écrivain du *Courrier du Canada*, pour l'encouragement de cette industrie.—Concours d'éloquence française établi par l'Institut Canadien de Québec, sujet : Eloge de l'agriculture; ce qu'est l'art agricole en Canada, et moyens de l'y faire progresser.—Première locomotive à Manitoba.

Causerie Agricole : Maladies des bêtes à laine (*Suite*) : Clavelle ou claveau; Morve; la Pourriture; Recuits ou resserrement des brebis.

Sujets divers : Manufactures de sucre de betteraves dans la Province de Québec; opinion de M. S. Lesage à ce sujet.—Alimentation des bestiaux.—Améliorations agricoles.—Une bonne vache laitière.—L'École d'agriculture de Ste. Anne de la Pocatière; appréciations de cette école par le *Canadien* et le *Journal de Québec*.

Choses et autres : Vente d'animaux par M. Cochrane en Angleterre.—Manufacture de sucre de betteraves à Québec.—Coup de fusil qui paye.—Abondante récolte à Ontario.

Recettes : Moyen de tremper la fonte.—Ciment servant à coller la vaisselle.

A nos correspondants.—D. puis trois semaines la maladie nous a empêché de répondre à plusieurs lettres reçues depuis ce temps, nous demandant des informations sur différents sujets; c'est à peine si nous pouvons nous livrer au travail de la rédaction de la *Gazette*.

Nous aurions désiré envoyer des comptes pour arrérages d'a-

bonnement à la *Gazette des Campagnes*, mais la même raison nous en a empêché. D'ailleurs, il est facile à chaque abonné de s'assurer jusqu'à quelle date il a fait son dernier paiement, en ayant recours à son dernier reçu, et de nous faire parvenir au plus tôt ce qu'il nous doit.

Le temps où le cultivateur vend ses produits est arrivé, et sans se gêner il peut fort bien accorder à la *Gazette* la part à laquelle elle a droit, c'est-à-dire mettre en réserve ce qui nous est dû pour arrérages d'abonnement, et nous l'expédier au plus tôt.

Plusieurs abonnés, dans le cours de l'année, nous ont demandé de vouloir les attendre pour le paiement de leurs arrérages jusqu'à l'automne. Nous l'avons fait, mais non sans nous gêner. Nous espérons qu'ils s'acquitteront sans plus retarder.

Il est plus facile de payer une piastre pour abonnement à la *Gazette des Campagnes* que de payer 4 à 5 à la fois pour arrérages. Outre que nous avons souffert de ces retards, celui qui a à payer 5 à 6 piastres à la fois, trouve que la somme est considérable; toutefois cet abonné paie ces arrérages, et pour nous récompenser de l'avoir aussi longtemps attendu il nous prie de retrancher son nom de notre liste d'abonnés. Ce n'est donc pas un service que nous nous rendons à nous-même en attendant aussi longtemps.

Sur 1480 abonnés à la *Gazette des Campagnes*, 678 ont payé leur abonnement pour l'année courante. Nous avons cependant lieu d'espérer que dans les premières semaines de novembre on s'empressera de nous faire parvenir ce qui nous est dû; si quelques uns ne peuvent payer entier leurs arrérages, qu'ils nous envoient au moins une partie de ce qu'ils nous doivent.

REVUE DE LA SEMAINE

Monseigneur l'Archevêque de Québec a fait les ordinations suivantes :

Le 25 octobre, dans la Basilique.—*Tonsurés* :—MM. Jos. Ed. Rouleau, La. J. E. Lemieux, Herm. Bouffard, O. J. N. Alph. Lemieux, M. H. Arth. Vaillancourt, V. Od. Marois, La. Alf. Langlois, Gilbert A. Lemieux, C. E. M. Edm. Paradis, de l'Archidiocèse de Québec.—L. H. Gouin, du diocèse des Trois Rivières; F. X. Gravel, de Rimouski; W. H. Grant, de Charlottetown, J. Hébert, de St. Jean, N. B.

Le même jour dans la chapelle de l'Archevêché.—*Tonsuré* :—M. J. Leubert, de Greenbay, Wisconsin.

Le 28 octobre, dans la Basilique.—*Minors* : C. M. Ths. Roberge, L. O. Moisan, J. Ed. Feuilleault, G. Benj. Dionne, Weno, S. O. Plaisance, R. Labbé, Frs. Boutin, de l'Archidiocèse de Québec; J. Corbett, de Charlottetown; et L. J. McDonald, du diocèse de Chatham.

Sous Diares—MM. F. X. Bélanger, L. D. Guérin, E. L. L. P. J. Ed. Page, de l'Archidiocèse de Québec, et J. L. J. McDonald, du diocèse de Charlottetown.

Le 14 octobre, à Rome, M. Victor Charland, de Lévis, recevait la tonsure de mains de Mgr. Lenti.

— Nous lisons dans l'*Univers* de Paris, en date du 10 octobre, la magnifique réponse que fit Son Excellence le Gouverneur Général Dufferin, à une adresse qui lui fut présentée par Mgr. Taché, archevêque de Saint Boniface, au nom du clergé de la province de Manitoba, lors de la visite de Son Excellence à St. Boniface, au mois d'août dernier :

“ Monseigneur et messieurs,

“ Je n'ai pas besoin de vous dire que c'est avec un grand plaisir que je me vois et fi dans les limites de la juridiction de Votre Grâce et dans le voisinage de ces lieux où vous et votre clergé avez pendant tant d'années poursuivi votre tâche sacrée.

“ Votre Grâce, j'en suis persuadé, n'est pas sans savoir combien je suis coupable et apprécier jusqu'à quel point le clergé catholique du Canada a contribué au progrès de la civilisation depuis le commencement de la colonie jusqu'à aujourd'hui dans toute l'étendue de la puissance de Sa Majesté; et peut-être n'y a-t-il pas de pays où les travaux des missionnaires catholiques pour la civilisation soient plus remarquables et aient laissé sur le sol une empreinte plus frappante qu'ici, dans Manitoba.

“ Plus d'une fois, avant aujourd'hui, j'ai été pour moi un devoir bien doux de rendre témoignage à la constante loyauté et au dévouement que vous et vos frères avez montrés pour la cause du bon gouvernement et de l'ordre; les bons sentiments, et l'entente patriotique, que je vois régner en cette province, prouvent incontestablement l'esprit de charité et de sympathie qui anime votre seigneurie ainsi que son clergé envers toutes les classes de vos concitoyens.

“ Pour moi personnellement, c'est un grand bonheur de visiter le théâtre des travaux d'un homme pour qui j'entre tiens une amitié et une estime aussi sincères que celles que je ressens pour Votre Grâce, et de voir de mes yeux l'excellent résultat de vos incessants travaux, de votre infatigable abnégation et de votre dévouement aux intérêts de votre troupeau. J'ai confiance que la Providence fera en sorte que vos ouailles, ainsi que tout le pays, aient encore longtemps à bénéficier de votre administration. Permettez-moi d'assurer Votre Grâce et le clergé de votre diocèse que nous sommes, lady Dufferin et moi, profondément recon-

naissants pour la bonne et cordiale bienvenue que vous nous avez préparée.”

— D'après ce que nous apprennent les journaux de Québec, nous pouvons espérer de voir bientôt s'établir aux environs de Québec une manufacture de sucre de betteraves. Depuis déjà longtemps des amis dévoués à l'agriculture se sont occupés de cette importante question. Honneur donc à ces hommes qui s'occupent de tout ce qui peut améliorer notre agriculture, cette industrie mère sur laquelle repose la richesse et la prospérité du pays.

Les capitalistes y trouveront certainement leur compte en favorisant une semblable exploitation. Les cultivateurs de leur côté ne doivent pas se refuser à alimenter cette manufacture en cultivant la betterave sur une grande échelle; outre les revenus qu'ils retireront par la vente de la betterave, ils pourront se réserver les pulpes de ce produit pour l'élevage et pour les sujets de l'espèce bovine destinés à donner du lait ou du travail.

“ Les pulpes pressées, comme le dit M. Octave Ouisset, forment une nourriture précieuse et de facile conservation pour le bétail qui en est très friand. Son équivalent nutritif est de 150, c'est-à-dire que 50 livres de pulpes pressées ont la même valeur que 100 livres de foin de bonne qualité.”

Avant d'engraisser il faut d'abord élever des animaux; or l'alimentation distribuée aux jeunes bêtes, aux vaches à lait, aux bœufs de travail, n'est pas toujours suffisamment abondante et revient à des prix élevés, tandis que les pulpes de betteraves peuvent être employées avec avantage pour l'engraissement des animaux. On peut donc dire que le jour où le prix de la viande maigre diminuera, celui de la viande grasse s'abaissera aussi dans de larges proportions, et en facilitera la vente en pays étrangers. Or, les sucreries agricoles, ne pourraient tarder à résoudre ce problème.

Voici pour nous le beau côté de la question : 1o. Par une production plus abondante de sucre qui entre largement dans la consommation, nous pourrions l'acheter à meilleur marché; 2o. par une production plus abondante de viande destinée en définitive à passer plus tard dans l'état des bœufs; 3o. par du lait, du beurre, et du travail obtenus dans de bien meilleures conditions, puisque la nourriture en viande sera moins chère; 4o. par une production beaucoup plus grande d'engrais animal, le meilleur de tous, et par conséquent par des récoltes plus brillantes et plus riches; 5o. enfin, l'avantage de procurer de l'emploi à un grand nombre d'ouvriers que par ce moyen l'on retiendra dans le pays.

Nous publions ici l'appel que fait M. l'écrivain du *Courrier du Canada*, à la population de Québec l'invitant à seconder les efforts de ceux qui se sont mis à la tête de ce mouvement. Voici ce que nous lisons dans le *Courrier du Canada* du 31 octobre :

“ Bien des fois, depuis un an, nous avons traité cette importante question de l'établissement d'une manufacture de sucre de betteraves. Le sujet a été amplement discuté; aujourd'hui, il nous faut réaliser un projet qui sera une source féconde de richesses pour Québec. Tous ceux qui veulent le bien-être de notre population, et secourir la classe ouvrière, qui demande du travail, doivent se faire un devoir sacré de promouvoir, par tous les moyens possibles, l'implantation de l'industrie sucrière dans notre province et principalement dans nos vastes et populeux faubourgs de St. Roch et de St. Sauveur. Il ne faut pas se le cacher, la situation actuelle de l'ouvrier est bien sombre; le travail est rare, la paie peu élevée suffit à peine aux premières néces-

sités de la vie. La question sociale du travail va se poser bientôt devant nous. Hâtons-nous d'en trouver une conclusion satisfaisante. Le moyen de prévenir les conflits entre le capital et le travail, c'est d'amener le capital à verser dans l'industrie ses réserves et ses épargnes, et d'ouvrir ainsi un nouveau champ à l'activité humaine.

« Que nos capitalistes fondent des établissements industriels. L'occasion est excellente; en ce moment, l'industrie sucrière offre le terrain le plus sûr, le plus facile à la spéculation. Le marché est tout trouvé, l'acheteur attend, fabriquez le produit qui n'aura ici aucune compétition désavantageuse, et vous vous créez une source féconde de richesses en même temps que vous soulagez le travail.

« Le commerce et l'industrie dans cette province sont dans un état déplorable; la construction des navires, qui, autrefois, faisait la richesse de cette cité, est tellement en souffrance que nous avons raison de craindre d'en être privés tout à fait; l'agriculture ne trouvant plus de débouchés pour ses produits, souffre également; un grand nombre de canadiens ne savent plus comment subvenir à l'existence de leur famille; que faire?

« Réunir toutes les énergies pour fonder une industrie nouvelle!

« Or, une industrie certaine s'offre à nous, l'industrie sucrière. Hâtons-nous de l'exploiter! »

— M. le Secrétaire de l'Institut Canadien de Québec, nous prie de publier le règlement suivant concernant un concours d'éloquence française. Le sujet du concours est essentiellement agricole. Nous félicitons MM. les Directeurs de l'Institut Canadien de Québec d'avoir fait choix d'un sujet aussi important et bien propre à éclairer les cultivateurs sur leur véritable position; car nous espérons qu'on leur donnera occasion de lire ces différents travaux propres à jeter de nouvelles lumières sur ce qui doit particulièrement les intéresser et leur être d'une si grande utilité.

Voici ce que l'on nous a prié de communiquer à nos lecteurs :

Règlement concernant le Concours d'éloquence française établi par l'Institut Canadien de Québec.

ARTICLE I.—L'Institut Canadien de Québec, grâce à la générosité de l'un de ses membres, ouvre un deuxième concours d'éloquence française auquel sont appelés tous les Canadiens.

ART. II.—Chaque concurrent devra adresser, le ou avant le premier septembre prochain, deux plis cachetés au secrétaire archiviste de l'Institut Canadien; le premier, contenant son travail et une épigraphe; le second, la déclaration signée que l'ouvrage est inédit, avec la reproduction de l'épigraphe susdite suivie du nom de l'auteur et de l'indication de sa demeure.

ART. III.—Les juges de l'ouvrage seront: l'Hon. J. O. Beaubien, le Dr. Hubert LaRue et Siméon Lesage, écrivains; ils décideront d'après le mérite absolu.

ART. IV.—Les lauréats seront proclamés en séance solennelle de l'Institut, et recevront à la discrétion du jury, soit un seul prix de cent piastres, soit un premier prix de soixante et quinze piastres, et un deuxième prix de vingt-cinq piastres.

ART. V.—Nul n'est exclu du concours, si ce n'est celui qui, d'une manière ou d'une autre, se fera connaître comme concurrent, avant la proclamation du lauréat.

ART. VI.—Le sujet du concours sera: Eloge de l'agriculture. Ou qu'est l'art agricole en Canada. Des moyens de

l'y faire progresser.

Par ordre,

ACMILLE LARUE, Sec. Archiviste.

Québec, 20 octobre 1877.

— La première locomotive de chemin de fer qui ait jamais vu Manitoba est arrivée le 9 octobre dernier, à 9.30 hrs. du matin. Elle était à bord d'une berge avec un char de travail et cinq chars plateforme. Le *Selkirk* poussait le tout devant lui. Toute décorée de verdure et de drapeaux, la machine n'a cessé de faire entendre son sifflet durant les quatre derniers milles, et elle est descendue se laisser amarrer au quai de l'entrepôt North à Winnipeg entre une véritable haie de curieux enthousiastes qui bordait les côtes de St. Boniface et de Winnipeg. Le maire lui a fait réception, c'est-à-dire était au quai lors de son arrivée.

Au commencement de novembre, les voyageurs pourront se rendre d'ici à Saint Paul, Minnesota, en trois jours. Deux jours de diligence de Winnipeg à Fisher's Landing, et un jour de chemin de fer de cette dernière place à Saint-Paul.

L'exportation de grains de Manitoba est commencée. MM. R. G. Harris & Cie., de Winnipeg, ont déjà expédié plus de 2,000 minots de blé consigné à la maison Ogilvie de Montréal. Le blé est envoyé aux moulins de Goderick, Ontario.

Chaque bateau nous amène de deux à cinq et dix familles canadiennes françaises. Le mouvement d'immigration, loin de ralentir par suite de la saison, se maintient presque aussi actif que l'été dernier.

Tous ces nouveaux venus sont enchantés du pays.

CAUSERIE AGRICOLE

MALADIES DES BÊTES À LAINE. (Suite).

Clavelle ou claveau.—Maladie fort dangereuse quand elle se met dans les troupeaux de moutons; c'est une petite vérole véritable, qui se déclare au dehors par de certains petits clous dont ces bêtes sont couvertes, et qui les font mourir. Quand on en voit quelques uns attaqués de ce mal, il faut les séparer d'avec les autres, parce qu'il se communique aisément. La plupart des cultivateurs confondent avec erreur, avec une espèce de toux qui attaque les brebis.

Il y a trois espèces de claveau: le banin, moins dangereux et plus fréquent; il est rarement accompagné de symptômes fâcheux: le dégoût, la tristesse, la fièvre qui l'accompagnent sont peu de conséquences.

Le cristallin qui ne se manifeste qu'après deux ou trois jours de dégoût, de tristesse ou d'abattement. Les boutons sont en plus grand nombre et presque toujours blancs à leurs extrémités; ils affectent indistinctement toutes les parties et les enflamment.

Enfin, le claveau malin, plus dangereux et plus meurtrier. L'animal perd l'appétit, ne rumine plus, ses yeux sont larmoyants et obscurs; les boutons sont violets, et se touchent, ils s'applatissent et mollissent. Il survient une difficulté de respirer avec battement de flancs; l'haleine et la matière contenue dans les boutons sont d'une puanteur insupportable; une matière épaisse, tenace, coulé des naseaux abondamment; l'intérieur de la bouche est garni de pustules, les yeux se ferment; l'animal meurt le troisième ou quatrième jour, et ne passe pas le sixième.

Le claveau étant une maladie contagieuse, il faut séparer les animaux malades, entretenir la bergerie des bêtes saines dans la plus grande propreté, la parfumer réguliè-

ment deux fois par jour avec des branches de genièvre macérées dans le vinaigre et exposées sur des charbons ardents; la tenir bien aérée, se garder des animaux domestiques; les chiens, les chats, les poules portent la maladie. Les cadavres des morts seront enterrés profondément et hors du passage des animaux sains.

Un bloc de gel placé dans la bergerie, et que les moutons lécheront tour à tour, sera un moyen facile et peu dispendieux d'éviter la contagion; et ceux qui sont chargés du soin des animaux malades, auront soin de laver leurs mains avec du vinaigre et de changer d'habit pour approcher des bêtes saines.

On distingue dans cette maladie l'invasion, l'éruption, la suppuration, l'exciccation.

Dans le temps de l'invasion, outre les précautions indiquées pour la salubrité de la bergerie, on donnera aux moutons, matin et soir, un breuvage composé, comme il suit :

On prend des racines de persil et graines de lentille, deux poignées de chaque, qu'on fait bouillir un quart d'heure dans quatre pintes d'eau commune, qu'on laisse infuser hors du feu, et qu'on passe : on ajoute à la colature un gros de camphre dissous dans un jaune d'œuf, un verre à liqueur de vinaigre, de vin, et quatre onces de miel; on mêle le tout et on en donne tiède, une grande verrée, aux forts moutons, une petite pour les brebis, et une demi pour les agneaux; la nourriture sera ménagée et choisie. Un peu de foin à ceux qui ont de l'appétit suffira, aux autres un breuvage de plus.

Dans le temps de l'éruption, il s'agit d'aider la nature à pousser au dehors le virus variolique. Le breuvage ci-dessus conviendrait dans le cas où elle se ferait avec force; mais si elle se faisait difficilement, on ajouterait sur la totalité une once de sel ammoniac, et le camphre sera dissous dans deux gros d'esprit de vin au lieu de jaune d'œuf.

La diète sera des plus sévères, et dans l'intervalle des deux breuvages du matin et du soir, on donnera une bonne verrée d'une infusion de baies de genièvre et d'une demi-once de quinquina dans une pinte de vin.

Si l'éruption était accompagnée de flux par les naseaux, on injecterait souvent dans ces parties une décoction d'orge et de ronces sur une pinte de laquelle on aura fait dissoudre une once de miel commun.

La suppuration sera traitée de même, observant cependant, dans le cas où les boutons au lieu de s'élever et de blanchir, s'affaiblissent, s'aplatissent et deviendraient violets, de passer au séton de la partie latérale, interne de la cuisse, ou à la partie supérieure et latérale de l'épaule, dans le cas où les pustules affecteraient beaucoup la tête. Les sétons seront frottés avec de l'onguent basilicain sur quatre onces duquel on aura incorporé quatre gros d'euphorbe et autant de mouches cantharides en poudre. On aidera les effets des sétons en multipliant la dose des breuvages prescrits. Voici en quoi consiste l'onguent basilicain : poix résine, 3 onces; aïre jeune, 3 onces; huile d'olive, 1 once. On fait fondre le tout dans une bassine à une douce chaleur; on coule à travers un linge serré et on agite continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

L'exciccation enfin, dernier terme de la maladie est très-pénible, surtout dans le claveau malin; sans attendre l'effet de la nature qui serait fort long, il faut hâter la sortie de la matière en lui piquant les uns après les autres avec un canif, les presser et en faire sortir l'humeur contenue. On continuera les breuvages et les injections selon le besoin; l'exciccation faite, il est essentiel de purger les animaux

avant de les mettre aux champs et à la nourriture ordinaire.

La médecine sera composée d'une once de séné jetée dans une chopine d'eau bouillante, et retirée aussitôt qu'on y aura ajouté le séné, qu'on ouvrira et laissera infuser deux heures; on en passera ensuite, en ajoutant deux dragmes d'albès en poudre, on mêlera bien le tout, on en donnera une demi-dose aux forts moutons et un quart de dose aux brebis.

Les pustules de la petite vérole affectent quelquefois si particulièrement certaines parties extérieures du corps de l'animal, qu'il importe de prendre un soin particulier de celles qui sont maltraitées. On ouvrira donc les pustules qui seraient fixées sur les paupières et sur l'œil; dès qu'elles commenceront à blanchir, pour ne point donner le temps à la matière de creuser et de causer du ravage; on fait ensuite des lotions avec une décoction d'orge et de ronces sur une pinte de laquelle on ajoute une dragme de vitriol blanc; les lotions seront les mêmes pour les pustules qui viendront aux lèvres, au palais, etc. Mais pour celles qui se formeraient dans les sabots, il faudra tremper le pied de l'animal dans l'eau chaude où il restera une demi-heure, après quoi on ouvrira les pustules; si elles sont fixées dans l'ongle, on extirpera la partie de la corne qui les recouvre. L'opération faite, on appliquera sur la plaie parties égales de térébenthine et de jaune d'œuf maintenu au moyen d'un plumasseau et d'un bandage.

Il y a encore des pustules qui s'amoncellent sur une partie du corps, et qui si l'on y faisait attention, la gangrèneraient. Les scarifications faites dans toute la longueur et l'étendue de la partie affectée, emportent tout ce qui est mortifié, et la cure se termine en lavant les ulcères avec forte décoction de quinquina, animée avec une verrée d'eau-de-vie camphrée sur une pinte de cette décoction.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres : ceux où il y a un ver le sont beaucoup; et pour guérir ce bétail, il faut adroitement les inciser tout autour, et prendre garde de toucher au ver qui est dessous; car si on le blesse, il jette un venin si malin, qu'il infecte tout ce qui est ulcéré, et met la brebis en danger de mort. Quand les clous sont bien incisés, on met dans les plaies, du suif qu'on fait dégotter d'une chandelle.

Morve.— Cette maladie contagieuse offre la plupart des symptômes de la morve des chevaux. Il se fait par les naseaux un écoulement d'une humeur d'abord visqueuse, ensuite blanchâtre, enfin purulente. Tant que l'écoulement n'est que muqueux, l'animal mange à son ordinaire; mais lorsqu'il devient purulent, la tristesse, le dégoût, la maigreur et la faiblesse accroissent tous les jours; le corps exhale une odeur fétide, et la mort est prochaine. Quelquefois la matière muqueuse, qui s'accumule dans les naseaux, est si considérable, que l'animal fait de violents efforts pour la chasser hors des narines; souvent l'abondance du muos accumulé dans les narines ou dans les bronches, suffoque l'animal.

Cette maladie, qui a beaucoup de ressemblance avec celle des chevaux, est ordinairement mortelle, et souvent elle se communique au point d'infecter en très-peu de temps des troupeaux nombreux.

Il faut séparer du troupeau les moutons malades, et leur faire prendre deux fois par jour un bol composé de deux dragmes de soufre incorporé avec suffisante quantité de miel, injecter dans les narines de l'eau seconde de chaux édulcorée avec du miel, mêler du sel à la boisson et à la nourriture qui ne sera que de la farine de seigle. Ces ro-

mèdes facilitent très-bien l'expectoration nasale et la détersion de l'ulcère.

On pourrait encore employer les injections prescrites pour la morve des chevaux, de même que le séton à côté des deux oreilles. Si, dans le commencement de la maladie, il n'y avait que deux ou trois moutons qui en fussent affectés, il faudrait les assommer sur le champ et les enterrer très profondément.

Pourriture.—Les signes de cette maladie sont la pâleur des yeux, la contenance peu ferme de l'animal, sa faiblesse qui augmente tous les jours, la saleté de la peau, la facilité qu'a la laine de se détacher dès qu'on y touche, la pâleur des gencives, le tartre épais sur les dents, la puanteur de l'animal. Ce n'est, en général, qu'à l'inspection des gencives et des yeux, qu'on peut juger de l'état des viscères et soupçonner la maladie.

La pourriture est une corruption qui se jette sur les trois viscères du poumon, de la fagoue et du foie. Les bergers comprennent ces trois sortes de pourriture sous le nom de *thim*.

Ils appellent *thim véreux*, les affections vermineuses du poumon; *thim de fagoue*, la fistulisation de cette glande; et *thim de foie*, ou *pourriture* proprement dite, la putréfaction de ce viscère, la plus dangereuse et la plus apparente des trois.

Si le mal est ancien, il n'y a point de remède. Mais, pour prévenir la mortalité des brebis occasionnée par des pâturages trop humides et marécageux, aussitôt que les symptômes de cette maladie paraissent, on fait avaler à chaque brebis une cuillerée d'esprit ou d'huile de térébenthine, mêlée avec deux tiers d'eau, après les avoir fait jeûner pendant douze heures. On leur donne ce remède trois fois, en mettant l'intervalle de six jours, d'une fois à l'autre. Ce remède éprouvé avec succès, emporte le mal par un écoulement abondant d'urine.

Recuite ou resserrement des brebis.—Ce mal leur prend particulièrement quand elles sont prêtes à mettre bas, ou après. On introduit dans l'anus d'une brebis trop ressermée un morceau de beurre frais, et l'on verse sur cette partie environ une chopine de petit lait. Ce remède doit être répété deux ou trois fois par jour, dans le cas où elle serait défilvée; si elle ne l'était pas, il faudrait au contraire lui faire avaler du pain rôti dans du vin blanc, et y ajouter un peu de muscade.

Si le pis devient enflé, il faut délayer de la terre franche avec du vinaigre; les faire bouillir ensemble dans une poêle de terre ou de fer, le quivro serait dangereux, et ensuite étendre cette terre sur toute la partie malade. Il ne faut pas qu'elle ait bouilli trop longtemps, de peur qu'elle ne se dessèche et durcisse. Cette espèce de cataplasme doit être un peu chaud, c'est-à-dire, plus que tiède.

(A suivre)

Le sucre de betteraves dans la Province de Québec.

Nous empruntons au "Rapport du comité permanent de l'immigration et de la colonisation" publié par ordre du Parlement Fédéral, les renseignements suivants, sur la culture de la betterave à sucre, donnés par M. Siméon Lesage, assistant-commissaire de l'Agriculture et des Travaux Publics à Québec. M. Lesage répond aux questions qui lui sont posées par les différents membres de la Chambre des Communes formant partie de ce comité.

Par M. Hagar: Q. Avez-vous cultivé la betterave à sucre?—Oui.

Q. Sur un grand pied?—Nous avons fait des expériences l'année dernière et l'année précédente. Les expériences faites l'an-

née dernière se trouvent consignées dans le rapport général du département de l'Agriculture de l'an dernier. Il y a eu une somme d'argent de votée pour l'encouragement de la fabrication du sucre de betteraves, qui serait très-rémunérative. La Législature a voté une somme de \$7000 par année, pendant dix ans, pour encourager l'établissement de cette industrie. Afin de connaître la moyenne du rendement et la richesse de la betterave cultivée en Canada, nous avons importé l'an dernier cinq ou six cents livres de graines de betterave. Nous avons distribué cette graine entre les cultivateurs les plus avantageusement connus de la province, en les priant de nous envoyer un rapport de l'étendue de terre qu'ils auraient semée en betterave et du rendement par chaque acre; et nous avons également reçu des échantillons de tous les comtés de la province. Ces échantillons, nous les avons fait peser et analyser, dans notre bureau, par un homme compétent, un Belge, qui se trouvait alors à Québec; et nous avons expédié en France douze autres échantillons pour les faire analyser, afin de faire vérifier l'analyse qui en avait été faite à Québec. Cette analyse a été trouvée correcte, de manière qu'à présent nous sommes en état de dire: "Dans tel comté la moyenne du rendement de la betterave est de tant, et la moyenne du rendement du sucre est aussi de tant."

Q. Croyez-vous que le pourcentage de la matière sucrée est aussi considérable dans la betterave cultivée ici que dans celle qui est cultivée en Belgique et en France?—Oui; il paraît même que la betterave canadienne est plus riche. Elle a été déclarée telle par des hommes bien connaissant tant en Belgique qu'en France. Il y a eu à ce sujet des rapports dans les Revues et ouvrages particuliers sur l'industrie de la betterave, comme dans le *Jou-nal des Fabricants de Sucre et la Sucrerie Indigène*, publiés en France.

Q. Croyez-vous que les fabricants de sucre de betterave ici pourraient lutter avec ceux des Indes Occidentales?—Certainement; et à mon avis il ne pourrait pas y avoir de révolution plus heureuse que celle qui serait amenée par l'introduction de la culture de la betterave en ce pays, sur une grande échelle.

Q. Utilise-t-on la pulpe pour nourrir les animaux?—Oui; vingt pour cent de la betterave peut servir à la nourriture des bestiaux, et le reste à la fabrication de sucre.

Q. Est-ce que la betterave en ce pays n'a pas plus de tendance qu'on en Belgique et en France de s'élever au-dessus de la surface du sol? Non monsieur, si le sol est convenablement préparé. Si vous labourez le sol assez profondément, vous empêchez la betterave de s'élever à la surface.

Q. La partie hors du sol ne contiendra pas de matière saccharine? Non; elle perd cette matière saccharine au moment qu'elle sort de terre. Nous fimes à cet égard des recommandations aux cultivateurs qui tentèrent des expériences l'an dernier.

Q. Le mécanisme nécessaire à la fabrication et au raffinage—mais surtout pour le raffinage—est très-couteux?—Oui, il est très-couteux.

Q. Avez-vous quelque idée du capital requis pour débiter dans ce genre d'industrie? On nous a dit qu'un capital de \$200,000 serait suffisant, mais j'étais d'avis qu'ayant aujourd'hui des raffineries qui ne fonctionnent pas, nous pourrions peut-être les utiliser en nous contentant d'ériger seulement les bâtisses requises pour écraser et presser la pulpe et extraire le jus de la betterave.

Q. Est-ce que la saison dans la Province de Québec est suffisamment longue pour la culture de la betterave?—Oui; elle vient à parfaite maturité; elle a le temps de mûrir très-bien, si on la sème dans les premiers jours de mai. Elle est mûre au commencement d'octobre, mais il vaut mieux la laisser dans le sol jusqu'au moment où vous êtes prêt à commencer vos opérations. On nous a dit—et la chose me semblerait raisonnable—qu'il serait plus avantageux de travailler la betterave ici qu'en Europe, car, lorsque la betterave est gelée, elle ne perd pas ses qualités, si vous opérez pendant qu'elle est gelée. Tout le monde paraît s'accorder à dire qu'un hiver rigoureux ne serait pas un obstacle à sa culture, et ce fait a été parfaitement prouvé par ce qui s'est passé en Russie. Ainsi, en Russie, on s'adonne à la culture de la betterave sur une grande échelle, et je crois que c'est en Russie qu'on obtient le rendement moyen le plus considérable. En Allemagne, les statistiques officielles sont plus

élevés, mais là le gouvernement prélève un droit sur la betterave elle-même suivant sa pesanteur, et afin de payer les droits les moins élevés possibles, on coupe la tête de la betterave, qui donne moins de sucre, et on n'emploie que la meilleure partie. Ainsi, il se fait que le pourcentage du sucre est plus élevé là qu'ailleurs. D'un autre côté, les Russes ne sont pas supérieurs aux autres dans la culture de la betterave.

Par M. Cickburn : Q. Le gouvernement russe ne prélève pas un droit d'accise, n'est-ce pas, sur la betterave même, mais seulement sur l'article fabriqué, qui en provient ?—Le droit est prélevé sur la betterave en nature ; en France et en Belgique, on a à payer en moyenne quatre piastres par tonneau de betterave.

Par M. Hagar : Q. Sur la betterave en nature ?—Oui.

Par M. Bain : Q. Nos fabricants de sucre ici nous ont donné à entendre qu'on accorde une prime dans ces pays-là ?—Oui ; on y accorde une prime, je crois, mais sur les produits qu'on exporte.

Par le Président : Q. Connaissez-vous les bœufs que l'on a éprouvés dans l'Etat de l'Illinois pendant ces dernières années à l'égard de la culture de la betterave à sucre ?—Non. Cependant, nous avons constaté invariablement que la betterave qui croît dans les nouveaux établissements ne donnait pas autant de sucre que l'autre ; et il paraît aussi que dans un rayon de trente milles de l'eau salée il ne serait pas profitable de la cultiver pour en fabriquer du sucre.

Par M. Bain : Q. L'air est tellement imprégné de sel ?—Le sel en détériore la qualité.

Par M. Hagar : Q. Dites-vous, d'après ce que je comprends, que le rendement de la matière saccharine provenant de la betterave récoltée sur une terre nouvelle est moindre ?—Oui. La matière saccharine est peut-être égale en quantité, mais il y a dans le jus des sels qui le gênent.

Par le Président : Q. Est-ce que la saison dernière a commencé assez tôt pour permettre de semer la graine de betterave ?—Oui ; tout-à les betteraves que j'ai vues étaient parfaitement mûres, et la belle saison a commencé plus tard qu'à l'ordinaire. Je me rappelle que dans les Townships de l'Est on sema la betterave dans le mois de juin, et que le 15 octobre elle était parfaitement mûre. Je suis informé qu'il y a en dernière année une convention à Swetsburg, et que cette question y a été fortement discutée, et que tous les cultivateurs influents ont paru y prendre un vif intérêt...."

Alimentation des bestiaux.

An moment où les bestiaux doivent entrer en stabulation, il importe au cultivateur de s'assurer d'avance de la quantité de fourrage qui sera nécessaire au nombre de bestiaux qu'il devra garder en hivernement, afin de n'être pas obligé au printemps de diminuer leur ration, tandis qu'à cette saison, au contraire il doit l'augmenter.

Il faut éviter surtout dans les calculs qu'on aura à faire, les à peu près.

Lorsque l'on se sera assuré d'une manière exacte de la quantité de fourrage nécessaire à l'alimentation des bestiaux, on pourra alors vendre le surplus de fourrage sans craindre de se trouver plus tard dans l'obligation d'en acheter.

Le cultivateur qui à la veille de l'hiver estime les fourrages comme devant suffire juste à l'alimentation de son troupeau, fera bien de rationner aussitôt et exactement ses animaux, afin de gagner le printemps sans trop de misère. S'il abandonnait ce soin à ses engagés ou à de jeunes gens, un gaspillage amènerait au printemps un manque de fourrage ; il serait par là obligé de refuser à ses animaux une nourriture nécessaire à leur bon entretien, et obligé d'acheter des fourrages à un prix quelquefois élevé et qui lui enlèverait un profit qu'il comptait réaliser.

Combien voyons-nous d'exemples de cette nature, qu'un simple calcul aurait pu éviter !

Non-seulement il y a la question de quantité à régler, mais il y a aussi la variété de nourriture à établir. Les racines fourragères et les fourrages secs sont la base de l'alimentation des bestiaux pendant l'hiver. Cette nourriture sèche et humide se complète bien ; en se rendant compte de ce que l'on doit faire au

commencement de l'hiver, on peut l'établir d'une manière régulière jusqu'au printemps. Il vaut mieux diminuer la proportion aux débuts et la maintenir tout l'hiver que de commencer de manière à ne pouvoir la soutenir.

Rien de plus fâcheux que ces changements de nourriture. L'estomac des animaux est une machine se créant des habitudes et des besoins ; lorsque l'on change brusquement la nourriture des bestiaux, ils souffrent, et cette souffrance se traduira par une diminution de produits, soit en lait ou en viande.

Ain i donc, en ce qui concerne les animaux, se rendre compte, mesurer, rationner, amènera à leur donner une nourriture uniformément composée pendant toute la saison de l'hiver, et permettra, dans un cas de déficit, de le connaître assez à temps pour n'être pas forcé d'acheter souvent à un mauvais moment.

Quand on fait de l'agriculture sérieusement, on est frappé de cette nécessité, et de voir clair en tout.

Améliorations agricoles.

Un cultivateur a beau être intelligent, instruit dans un métier et actif, il en trouvera toujours d'autres qui réuniront ces conditions plus complètement que lui ; si ce n'est dans sa paroisse, ce sera dans la paroisse voisine ; si ce n'est dans son comté, ce sera dans un autre.—Croire qu'on n'a pas de progrès à faire, indique un amour-propre que rien ne peut justifier.

Ne rien faire pour chercher à obtenir de son terrain plus de produit net, est le propre d'un homme aussi peu soucieux de son intérêt que de l'intérêt général, lié dans ce cas-ci comme dans beaucoup d'autres à l'intérêt particulier.

Nous savons bien que beaucoup de cultivateurs ne tentent rien, parce que ce serait avouer ainsi qu'il y a quelque chose à tenter.

Que ce sentiment puéril ne retienne pas le cultivateur de bien d'entrer dans la voie du progrès. Il n'y a aucune honte à reconnaître que l'on n'est pas parfait. Dès que l'on s'aperçoit qu'un cultivateur voisin ou autre a réussi, par un procédé de culture quelconque, à obtenir de beaux produits, une magnifique récolte, empressons nous de nous rendre compte de sa manière de cultiver, du système de rotation suivi, etc. Soyez sûrs que ce cultivateur s'empressera de répondre aux nombreuses questions que vous pourriez lui faire.

Les réunions des Cercles Agricoles qui peuvent être plus fréquentes pendant l'hiver pourraient nous procurer l'avantage de nous instruire mutuellement sur les différentes pratiques agricoles à adopter pour en arriver à obtenir le plus de produits possibles par la culture d'une terre. Il est une question qui actuellement mériterait la plus sérieuse attention de la part des cultivateurs ; celle de l'établissement de manufactures de sucre de betteraves dans le pays. Cette question a été étudiée à tous ses points de vue par quelques agronomes canadiens, et même par plusieurs étrangers ayant une parfaite connaissance dans ce genre d'exploitation ; mais malheureusement la plupart de nos cultivateurs, bien qu'ils sachent que l'on désire introduire ce genre d'industrie dans notre Province, n'ont cependant pas cherché à se rendre compte des avantages qu'ils pourraient en retirer. Il serait à désirer que, pendant nos longues soirées d'hiver, l'on s'occupât de cette question ; que ceux qui ont eu l'avantage de l'étudier se mettent en communication avec leurs voisins pour leur donner connaissance des avantages que l'on pourrait obtenir par l'exploitation de la betterave à sucre, et de leur démontrer la nécessité d'encourager de semblables établissements.

Une bonne vache laitière.

Un correspondant à un journal d'agriculture de Baltimore rapporte qu'avec une seule vache, il a obtenu outre le lait suffisant au besoin d'une famille de huit personnes, une provision de deux cent soixante livres de beurre. Voici le traitement qu'il accorda à cette vache : " Si vous désirez, dit-il, obtenir beaucoup de lait d'une vache, et un lait riche, donnez-lui, trois fois par jour, de l'eau tiède et légèrement salée, dans laquelle vous mettez une pinte de son par deux gallons d'eau. Si vous n'avez pas déjà

fait cette expérience journalière vous pourrez vous convaincre que votre vache vous donnera 25 par 100 plus de lait par ce nouveau traitement. Elle sera si attachée à ce genre de breuvage, qu'elle refusera une eau claire, à moins qu'elle ait très-soif. La quantité à donner doit être un seau plein ordinaire le matin, le midi et le soir.

L'école d'agriculture de Ste. Anne

Nous sommes heureux de pouvoir constater que le nombre des élèves qui fréquentent cette école est de plus en plus considérable. Outre les élèves qui ne peuvent fréquenter cette école, à défaut de bourses disponibles à l'égard desquels M. le Directeur reçoit de fréquentes demandes, ceux qui viennent d'y entrer paient eux mêmes leurs frais de pension. Nous sommes heureux de voir que les élèves qui sont actuellement à l'école sont des plus disposés à l'étude de la science agricole et remplis de courage dans l'exécution des travaux de la Ferme

Nous donnerons au prochain numéro le compte-rendu d'une petite fête donnée par les élèves, en l'honneur de leur dévoué directeur.

L'espace nous a manqué jusqu'ici pour offrir à nos lecteurs les appréciations de la presse canadienne, au sujet de l'école d'agriculture de Ste. Anne.

Voici ce qu'en disait, il y a quelques temps, M. l'écrivain du *Canadien* :

" Il y a quelques jours nous avons reçu une copie du rapport du Directeur de l'Ecole d'Agriculture de Ste. Anne de la Pocatière pour l'année agricole 1876-77. Des préoccupations nous ont empêché jusqu'à ce jour d'en prendre connaissance. Mais aujourd'hui nous sommes heureux de pouvoir consacrer quelques temps à l'étude de ce rapport. Nous croyons que les véritables amis de l'avancement matériel de notre pays en général et de notre province en particulier doivent faire tout en leur pouvoir pour promouvoir les intérêts agricoles. Or l'un des plus importants moyens à notre disposition pour favoriser l'agriculture, l'améliorer, lui faire prendre l'essor dont elle est susceptible, est de développer autant que possible au sein de notre population le goût de l'étude théorique et pratique de l'art agricole tel qu'enseigné dans les institutions du genre que nous possédons. Chaque jour on entend que plantes contre le système routinier suivi par la masse des cultivateurs.

Ces plaintes sont certes bien légitimes si nous devons déjà en juger par les résultats relativement maigres qui couronnent les pénibles travaux de ceux qui cultivent la terre. On convient partout que si ce système continue pendant un certain nombre d'années, l'agriculture dans notre province finira par tomber dans l'état le plus déplorable. A l'heure qu'il est le mal est assurément assez grand, mais nous est d'avis qu'il n'est pas tant s'en faut irréparable. Il s'agit de faire voir la conséquence ruineuse qui découle nécessairement de la vieille routine actuellement suivie presque partout. Pour parvenir à ce but important, et nous pourrions même dire patriotique, le moyen le plus efficace, et de fait, le seul qui nous offre les meilleures chances de succès, c'est de repandre l'enseignement agricole parmi la classe des agriculteurs. Quand ils auront appris l'art qu'ils exercent aujourd'hui d'après une routine désastreuse, quand ils auront constaté l'incontestable supériorité de la culture raisonnée sur l'ancien système, par des rendements plus abondants et plus riches sous le rapport de la qualité des denrées, alors l'agriculture aura fait un pas immense dans la voie du progrès réel, et notre province verra dès lors sa richesse s'accroître en quelques années d'une manière très notable.

Nous ne croyons rien hasarder en disant que si des milliers d'acres de terre en culture dans la province étaient cultivés d'après un système raisonné tel que celui qu'on enseigne, leur rendement annuel serait certainement beaucoup plus considérable qu'il ne l'est maintenant. Au point de vue de notre richesse na-

tionale, il est donc très-important que la diffusion de l'enseignement agricole devienne l'objet des efforts des amis de notre province. L'agriculture étant la principale de nos sources de richesse, il est très rationnel que tous ceux qui ont à cœur notre avancement matériel ne cessent par l'exemple, par les écrits ou par la voie de la presse de travailler à faire comprendre toute l'importance pratique de l'enseignement agricole. Jusqu'ici on a pu, grâce à la richesse naturelle de notre sol, recueillir des moissons assez rémunératrices, mais depuis quelques années on constate avec regret que cette richesse disparaît rapidement et qu'un appauvrissement notable se fait sentir dans les rendements de la récolte. Cet appauvrissement ne peut aller qu'en augmentant, si la cause qui le provoque ne cesse d'exister et si un meilleur système ne remplace la routine qui prévaut encore presque partout. L'agriculture de même que les industries, exige de l'étude. Un homme ne saurait être bon menuisier ou un bon charpentier, s'il ne fait un apprentissage sérieux et suivi.

" L'importance de l'enseignement agricole n'a pas échappé à nos législateurs provinciaux et depuis plusieurs années des subventions sont votées pour le soutien des écoles d'agriculture répandues sur différents points de la province. Cet aide mérite certes bien l'approbation des hommes sages et éclairés.

" Le rapport que nous avons devant nous fait voir que vingt-deux élèves ont fréquenté l'école d'agriculture de Ste. Anne de la Pocatière. Sur ce nombre, dix ont terminé leur cours et douze suivent encore les enseignements de cette institution. Pendant tout le cours de l'année, onze élèves ont constamment suivi les leçons et les dix bourses accordées par le conseil d'agriculture ont été toujours remplies. Le Directeur constate que le goût de l'étude agricole se répand par le fait qu'il a dû refuser douze demandes de bourses."

Voici ce que nous lisons dans le *Journal de Québec* :

" Le rapport de l'Ecole d'Agriculture de Sainte-Anne de la Pocatière, pour l'année 1876-77, qui vient d'être publié, contient d'intéressants renseignements sur cette institution qui a rendu de si grands services au pays, en développant le goût de l'agriculture dans notre population et en enseignant les moyens d'améliorer le sol. Ce rapport est adressé au président du conseil d'agriculture de la province de Québec. Pendant l'année qui vient de s'écouler, 22 élèves ont fréquenté l'école d'agriculture, onze ont constamment suivi les cours de l'institution. La ferme modèle possède aujourd'hui 207 têtes de bétail. A la vue des progrès réalisés pour cette institution avec des ressources si limitées, nous ne pouvons que désirer qu'elle puisse obtenir de ceux qui peuvent les lui donner les moyens de développer et perfectionner la culture du sol qui seule peut donner une prospérité solide au pays."

Choses et autres

Vente d'animaux en Angleterre.—On lit dans le *Progrès* : Au mois de septembre dernier, M. H. ochrane, de Compton, a vendu à Millbeck-teck, Angleterre, 42 pièces de bétail pour la jolie somme de 883 900, soit une moyenne de 81,840 par tête. Une vache a été vendue 821,800 et une autre 230,800. C'est presque incroyable que des animaux domestiques puissent trouver des acheteurs à des prix aussi élevés.

En améliorant nos races d'animaux l'élevage du bétail serait encore pour le cultivateur canadien une des industries des plus rémunératrices. Le commerce de viandes entre le nouveau monde et l'ancien continent tend à se développer considérablement. Si nous voulons en profiter, il est de toute nécessité pour nos cultivateurs de garder de beaux animaux de boucherie, car le commerce achètera avec difficulté les espèces petites, maigres, osseuses, à cause des frais de transport qui lui enlèveraient tout bénéfice.

La compagnie des viandes et produits alimentaires de Sherbrooke abat actuellement de 40 à 50 pièces de bétail par jour. Après avoir subi diverses préparations, la viande est expédiée en France où elle sert à l'alimentation d'une partie de l'armée.

Manufacture de sucre de betteraves.—Nous apprenons que le Comité Provisoire chargé d'étudier la question de l'établissement

de sucre de betterave à Québec, a dû se réunir le 31 octobre à Québec, dans les bureaux de la Chambre de Québec.

On ne peut prétexter que le projet de l'établissement d'une semblable exploitation ait pris les cultivateurs par surprise, puisque depuis quatre à cinq ans cette question a été scrupuleusement étudiée, au point de vue du commerce et des intérêts agricoles : tous, producteurs et consommateurs y trouveront un immense avantage.

On a la certitude que Québec offre de grands avantages pour l'établissement d'une première manufacture. Les cultivateurs des comtés de Québec, Montmorency, Portneuf, Lévi, etc., ont donc de grands avantages à obtenir en favorisant l'établissement d'une manufacture de sucre de betteraves, et nous ne croyons pas qu'ils refuseront leur puissant concours à ceux qui sont à la tête de ce mouvement. Nul doute que dès que cette manufacture sera en opération, que nous en verrons surgir plusieurs autres dans les autres parties de la Province. A l'œuvre donc, cultivateurs. Si vous avez des doutes quant aux bons résultats à obtenir en prenant part à ce mouvement, consultez ceux qui n'ont pas intérêt à vous tromper et qui désirent voir introduire au plus tôt cette nouvelle industrie dans le pays. Que l'on en parle partout dans les Cercles Agricoles, et sur le témoignage de ceux qui ont fait une étude spéciale sur la culture de la betterave à sucre, on ne pourra se refuser de prendre part à cette exploitation qui apporterait à notre agriculture une nouvelle source de revenus, tant au point de vue de la fabrication du sucre que sous celui de l'amélioration de nos terres et de l'alimentation de nos bestiaux.

Coup de fusil qui paie.—Le major Fraser a tué d'un coup de fusil, à St. Denis de Kamouraska, un marsoin mesurant 13 pieds de long, et dont la valeur est de \$65.

Récolte abondante.—Une dépêche de Toronto constate que la récolte de cette année est exceptionnellement abondante. On donne le chiffre de 30,000,000 de boisseaux pour le blé, 10,000,000 pour l'orge.

RECETTES

Moyen de tremper la fonte.

On prend de l'eau de rivière dans laquelle on fait dissoudre huit onces de prussiate de potasse par pinte d'eau; ce prussiate doit être bien pulvérisé, car il ne fondrait pas. Cette eau conserve sa propriété jusqu'à la dernière goutte; mais il faut la bien remuer avant d'en faire usage.

Les pièces de fonte que l'on veut tremper sont chauffées à une température qui les amène un peu au blanc; on les plonge alors dans l'eau préparée comme il vient d'être indiqué, en évitant toutefois le contact d'un courant d'air, qui pourrait exercer une influence sur la trempe, en gauchissant les pièces. On peut indéfiniment chauffer la fonte, soit dans un feu de forge, soit dans un four, mais ce dernier moyen est préférable, surtout si les pièces sont enfermées dans une caisse avec du poussier et du charbon de terre ou de bois.

Ciment servant à coller la vaisselle.

Mettez dans une chopine de lait, afin de le faire cailler, une quantité suffisante de vinaigre; séparez le lait caillé du petit lait, et mêlez ce dernier avec le blanc de quatre œufs, ayant soin de bien mélanger; lorsque le mélange sera fait ajoutez de la chaux vive que vous passerez à travers un tamis, en quantité suffisante pour obtenir la consistance d'une pâte. Avec ce ciment vous pourrez coller n'importe quelle vaisselle. Ce ciment sèche promptement et peut résister à l'action de l'eau et du feu.

Compagnie d'Assurance Mutuelle de Stanstead & Sherbrooke contre le feu.

Les membres de la susdite Compagnie sont par les présentes

notifiés que les taux suivants ont été imposés sur tous les billets de dépôt en vigueur aux dates ci-dessous mentionnées, pour couvrir les pertes et les dépenses de l'année finissant le 1er Septembre 1877, savoir :

Novembre 4, 1876.....	2 par cent.
Décembre 31, 1876.....	1 " "
Février 10, 1877.....	1 " "
Avril 18, 1877.....	1 " "
Mai 30, 1877.....	1 " "
Avril 29, 1877.....	1 " "

7 par cent.

Les dits taux formant sept par cent sur le montant original des billets de dépôt (les endossements pour éteindre les billets étant déduits) sont par les présentes requis d'être payés au bureau de la Compagnie à Sherbrooke, ou à un agent dûment autorisé de la Compagnie, le ou avant le troisième jour de Novembre prochain.

Un règlement a été passé élevant à cinq pour cent le taux sur les dits billets de prime au lieu de trois, comme précédemment, sur les assurances effectuées; et aussi toutes les polices sur lesquelles il y a six mois d'arrérage, seront annulées.

Par ordre du Bureau de Direction.

A. G. WOODWARD,
Sect. Trés.

Bureau de la Compagnie
d'Assurance Mutuelle des comtés
de Stanstead et Sherbrooke,
contre le feu.
Sherbrooke, 3 Octobre 1877.



PROVINCE DE QUÉBEC.

CHAMBRE DU PARLEMENT.

Bills Privés.

LES personnes qui se proposent de s'adresser à la LÉGISLATURE de la Province de Québec pour obtenir la passation de BILLS PRIVÉS ou LOCAUX, portant concession de privilèges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de régler des arpentages ou définir des limites, ou de faire toute chose qui aurait l'effet de compromettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que, par les règles du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législative respectivement (lesquelles règles sont publiées au long dans la "Gazette Officielle de Québec,") elles sont requises d'en donner UN MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande) dans la "Gazette Officielle de Québec," en anglais en français, et aussi dans un journal anglais et dans un journal français publiés dans le district concerné, et de remplir les formalités qui y sont mentionnées. Le premier et le dernier de tels avis devant être envoyés au Bureau des Bills Privés de chaque Chambre. Et toute personne qui fera application, devra, sous une semaine de l'apparition de la première publication de tel avis dans la "Gazette Officielle," adresser une copie de son bill, avec la somme de cent piastres, au Greffier du Comité des Bills Privés.

Toutes pétitions pour BILLS PRIVÉS doivent être présentées dans les "deux premières semaines" de la session.

BOUCHER DE BOUCHERVILLE,
Greffier du Conseil Législatif,
G. M. MUIR,
Greffier de l'Assemblée Législative.