

Le foin est engrangé entre les travées de côté avec peu de travail. L'espace est divisé en doubles stalles de six pieds huit pouces d'un centre à l'autre, et les cloisons traversent la orèche. Le bétail est attaché à une crampe de fer au côté, par une chaîne qui peut glisser en montant ou en descendant sur un espace de seize pouces le long de cette crampe. Une allée est pratiquée pour donner à manger aux animaux qui ont la tête dirigée vers le centre.

Il y a sur tout un des côtés un apprentis de seize pieds de large divisé en stalles et ayant une stalle fermée pour un tau-reau, cette dernière ouvrant sur une cour, comme on le voit dans le plan, pour permettre à l'animal de prendre de l'exercice.

SYLVICULTURE.

En lisant, l'autre jour, l'*Echo Forestier*, excellent petit journal français consacré spécialement, comme son nom l'indique, à l'étude des questions forestières, j'ai été fortement intéressé par un article intitulé: "De l'époque de l'abatage des bois."

Comme cet article est d'une application générale, dans tous les pays, je vais en extraire les principaux passages pour l'avantage de nos lecteurs:

"La règle naturelle pour l'abatage est qu'il faut avoir soin d'abattre les arbres, à n'importe quelle essence ils appartiennent, en vieille lune, c'est-à-dire après la pleine lune, et ne jamais les faire tomber en jeune lune, c'est-à-dire avant la pleine lune, ou tout au moins dans les huit premiers jours des renouvellements."

"L'essai est on ne peut plus facile à faire."

"Abattez un arbre, plus particulièrement un hêtre ou un charme en pleine lune ou à son dernier quartier, et un autre arbre deux ou trois jours après le renouvellement de la lune; laissez ces deux arbres environ deux mois par terre avant de les débiter, et vous vous convaincrez, par l'examen le moins approfondi, que le premier sera tout à fait intact et de bonne qualité et que le dernier sera échauffé."

"Pour tous les bois il en est de même; seulement, on s'en aperçoit moins que pour les essences que nous venons de citer."

"En ce qui concerne les bois de chauffage, la règle est la même, et ce bois gagne beaucoup en qualité à être abattu au moment propice. Nos anciens forestiers suivaient strictement cet usage. Aussi voit-on encore, dans les anciens châteaux et dans les vieilles églises, des charpentes en chêne dont l'aubier même est parfaitement conservé."

Pour quiconque connaît un peu la botanique et le phénomène de la sève ascendante et descendante, il est évident qu'il se trouve des époques où le bois est plus rempli de sève que dans d'autres temps. Ainsi, ici, au Canada, chacun peut constater qu'au printemps, la circulation de la sève dans l'érable à sucre est augmentée dans une proportion considérable.

Ceux qui ont à abattre du bois l'été, pour des fins spéciales doivent donc se pénétrer de la nécessité de le faire à l'époque la plus favorable pour la conservation, lorsqu'il s'agit de bois de service.

J'ai déjà été à même de constater une grande différence dans la conservation de certain bois coupé à des époques différentes, et nul doute que cette différence vient du fait que ce bois a été coupé en bonne ou mauvaise saison, suivant qu'il se conserve bien ou mal.

J. C. CHAPAIS.

Conservation des œufs.

À l'époque où les œufs sont abondants, chacun désire profiter de leur bas prix pour s'en faire une provision pour l'hiver.

Le *Journal d'agriculture* a déjà donné plusieurs recettes pour conserver les œufs. Mais, comme abondance de bien ne nuit pas, je vais encore indiquer une couple de bons moyens préconisés par des personnes qui en ont fait une judicieuse expérience.

À une exposition de volailles tenue à Birmingham, Angleterre, dit le *Southern Planter*, on a offert des prix pour la meilleure douzaine d'œufs conservés. Pour faire l'essai des œufs on les a fait cuire à la coque, quelques-uns mollets, les autres durs. Ceux qui ont remporté le premiers prix avaient été empaquetés dans du sel ordinaire.

Voici comment avaient été préparés ceux qui ont remporté le second prix: Faites fondre et bouillir et mêlez bien ensemble une partie de cire blanche et deux parties de spermacéti (*blanc de baleine*). Prenez des œufs frais pondus, frottez-les avec de l'amidon, (*corn starch*) enveloppez chaque œuf dans du papier de soie, mettant le gros bout en bas; tordez le papier bien serré au petit bout, lui laissant un pouce de longueur pour pouvoir le tenir par son extrémité. Trempez rapidement chaque œuf dans la préparation de cire et de blanc de baleine chauffée à 100°. Retirez-les et laissez-les refroidir. Embaquetez-les ensuite dans de la terre sèche, du sable ou de la sciure de bois, mettant le gros bout en bas.

Les œufs ainsi préparés se conservent admirablement, et les rapporteurs du concours ci-haut mentionné sont d'opinion qu'ils auraient eu le premier prix, si le jugement avait été porté après une longue période de conservation. En effet, par cette méthode les œufs se conservent à la perfection pendant un très long temps.

J. C. CHAPAIS.

Les personnes qui désiraient se procurer des animaux ayant les trois-quarts de sang Jersey et descendant du frère de *Mary Ann of St. Lambert*, pourront en avoir en s'adressant à M. Ed. A. Barnard, département d'agriculture, Québec. *Mary Ann* a donné la plus grande quantité de beurre qui ait jamais été obtenue d'une vache dans le monde entier, soit 850 livres par année.

Taureaux Ayrshire

A VENDRE

aux Sociétés d'agriculture et aux fermiers désirant améliorer la race de leurs bêtes-à-cornes, aussi des jeunes taures. Ces derniers ont été engendrés par la meilleure race d'animaux, qui ont pris plusieurs prix en Canada et notamment les premiers prix aux expositions du centenaire de Philadelphie et de Saint-Jean, N. B.

S'adresser à

WM RODDEN, Plantagenet, Ont.



ABEILLES.

Ruches à cadres, extracteurs à miel, extracteurs à cire perfectionnés, sections d'une livre, etc.

Adressez :

J. B. LAMONTAGNE,
Boîte 964, Montréal.

COCHONS A VENDRE.

Cochons pure race à deux mois, \$5.00, à trois mois, \$7.50, livrables à Montréal. Escompte aux éleveurs.

GODFROI BEAUDET,

Côteau du Lac, comté Soulanges.