

A venir jusqu'à ces années dernières on ne remarquait dans les concours que des individus de menue taille et de la même forme. Il a fallu, pour changer la vieille routine et déraciner les anciens préjugés, que nos cultivateurs vissent par eux-mêmes les immenses avantages qu'ils pouvaient retirer par les croisements avec les reproducteurs de choix, importés d'Angleterre et d'Ecosse. Cette leçon leur fut donnée par les grands éleveurs du Haut-Canada qui leur démontrèrent, preuves en mains, qu'il ne fallait pas reculer devant un sacrifice pécuniaire, pour se procurer des animaux de race, qui, par des soins assidus, leur rendraient en bien peu de temps et au centuple, l'argent dépensé pour l'achat de ces reproducteurs. Nos cultivateurs ont compris cela de suite et la preuve a été encore plus concluante quand, au lieu de 4 à 5 livres de laine, ils obtenaient 12 à 15 livres par mouton, et quand, au lieu de moutons décharnés, ils en avaient pesant 300 à 400 livres. On semble avoir compris la nécessité de donner la préférence à élever les races à laine longue et ceci s'explique par le haut prix obtenu pour les toisons dans ce pays où les étoffes de laine sont en si grande demande; aussi 341 sujets représentaient cette classe et faisaient l'admiration de tous ceux qui ont visité l'exposition.

(A continuer.)

GEORGE LECLERE,  
Secrétaire de la chambre d'Agr. au Bas-Canada.

### La Trichinose.

(Suite, voir le numéro du 1er Mai.)

La trichine est un ver qui s'accroît quelquefois assez pour être perceptible à l'œil nu; elle peut atteindre une longueur d'une demi-ligne.

D'abord, on regarda les trichines comme des types d'une génération spontanée, mais l'observation est venu renverser cette hypothèse, et aujourd'hui il est démontré que ces vers proviennent de trichines ingérées. Quand on se nourrit de viande trichinée, les trichines transportées dans les intestins engendrent des embryons qui percent la paroi intestinale et pénètrent dans les différents organes. Alors, si l'animal ou l'homme ne succombent point, les trichines finissent par s'enchryster et ne subissent aucune métamorphose, à moins qu'elles ne soient mangées de nouveau.

Les migrations des trichines sont beaucoup plus simples que celles des autres vers intestinaux.

Les cysticerques ou grains de laderie, assez commun chez le porc et que l'on rencontre aussi chez l'homme, produisent la trinia, mais par double métamorphose. Il suffit, au contraire, à la trichine d'avoir été ingérée une seule fois pour qu'elle produise une nouvelle génération. Le danger est par suite beaucoup plus grand.

Les porcs prenant leur nourriture un peu partout, sont ainsi très-sujets à être envahis par la trichine, et aussi c'est presque toujours après l'ingestion de la viande de porc que la maladie survient.

Une seule bouchée de viande trichinée peut transmettre la maladie. Le danger est naturellement en rapport avec le nombre de trichines ingérées, et les symptômes varient avec la partie qu'envahissent les vers.

En Allemagne, un seul porc infecté a répandu la maladie dans presque toute une ville.

Il ne faudrait pourtant pas supposer que la trichine n'ait fait de victimes que dans ce dernier pays. En Angleterre, en Amérique, de nombreux cas ont été signalés. Dans certaines localités, on a constaté des épidémies de fièvre typhoïde de forme

particulière, et c'est précisément à des viandes trichinées que sont dues des maladies de ce genre en Allemagne.

Dans l'état actuel de la science, on ne connaît pas de spécifique efficace qui puisse débarrasser l'homme de la trichine. La vérité est que la trichine résiste aux agents les plus énergiques. Quand on s'aperçoit à temps que l'on a avalé de la viande trichinée, il faut aussitôt administrer de forts purgatifs, qui entraînent généralement au dehors ces parasites.

Mais les moyens préventifs méritent avant tout d'être observés. Un de ces moyens est la cuisson parfaite. Les trichines ne supportent certainement pas une température de 100° de Centigrade, elles meurent même à 80°; mais il est assez difficile d'obtenir cette température dans toutes les parties d'un morceau de porc d'une certaine grosseur. Souvent, lorsque les parties extérieures sont réellement rôties, les parties centrales obtiennent à peine 50 degrés.

Une longue salaison est encore un moyen efficace de détruire les trichines.

### RECETTES.

#### Conservation des arbres verts blessés.

Tous les horticulteurs savent que la sève des arbres verts est toujours en mouvement, et que la moindre déchirure, la moindre branche cassée, donne lieu à une perte de matière qui est constamment pernicieuse, surtout pour les jeunes arbres. Aussi les plantations d'arbres résineux, faites en automne en terre légère, sont-elles presque toujours nulles au printemps, époque à laquelle on trouve assez généralement un grand nombre de ces arbres morts ou mourants.

Pour éviter cet inconvénient, un horticulteur de Courbevoie a indiqué à la société impériale et centrale d'horticulture le moyen suivant, qui lui a toujours parfaitement réussi, à quelque époque que ce soit de l'année. Il rafraîchit, avec la serpette, l'extrémité des branches endommagées, et il recouvre de cire à greffer cette nouvelle plaie fraîche. Cette couche de cire suffit pour s'opposer au passage de la sève, qui, sans cette précaution, pourrait s'écouler, comme cela s'est vu tant de fois, jusqu'à ce que le sujet fût entièrement épuisé.

#### Moyen de fabriquer la présure.

C'est une matière acide destinée à faire précipiter le caillé du lait avec lequel on fabrique le fromage. La manière de s'en servir influe beaucoup sur la qualité. Les fromages ont souvent mauvais goût par excès de présure. Il est important de savoir doser la quantité nécessaire par chaque pinte de lait. L'habitude est en cela la meilleure règle, surtout quand on connaît la force de la présure qu'on fabrique soi-même.

Il n'est pas de ménagère qui ne soit capable de composer elle-même une excellente présure.

Pour cela, on choisit deux estomacs provenant de jeunes veaux ou agneaux, et qu'on nomme caillettes. On donnera la préférence à ceux dont les membranes ne présenteront, exposés à la lumière, aucune tache ou décoloration.

On retire les grumeaux de lait caillé, on les lave avec soin, jusqu'à ce qu'ils soient nets et bien blancs. Les caillettes sont, à leur tour, nettoyées parfaitement, puis coupées par morceaux.

Dans un vaisseau de capacité suffisante, au fond duquel on a déposé les membranes découpées et le caillé, on verse: 2 pintes d'eau-de-vie, 6 pintes d'eau, 1 livre de sel de cuisine, ½ d'once de poivre, et 15 à 18 clous de girofle.

Le vaisseau devra être recouvert d'un linge et placé à la cave.

Au bout de six semaines, on filtre l'infusion à travers un linge et on la met en bouteilles qu'on bouche bien.

Nous pourrions indiquer plusieurs autres manières de fabriquer la présure, mais celle-ci est la plus facile et la meilleure.