

	PAGE.
Comment éviter le goût de la laine.....	53
Enlèvement de la peau et habillage.....	54
Refroidissement et débitage.....	54
Conservation de la viande.....	55
Maturation.....	56
Salage.....	57
Gigot de mouton, conservé.....	57
COMMENT S'EMPARER DES MOUTONS.....	58
LAVAGES.....	59
LA NÉGLIGENCE PRINCIPALE.....	62
Comparaisons à l'abatage.....	63
Méthode de castration.....	63
Amputation de la queue.....	64
ALIMENTS ET ALIMENTATION.....	66
Trèfle.....	66
Luzerne.....	66
Vesce.....	67
Navette.....	68
Choux.....	70
Navets.....	70
Betteraves.....	71
Blé d'Inde (maïs).....	71
Ensilage de blé d'Inde.....	72
Pois.....	72
Tourteaux de lin.....	73
Avoine.....	73
BERGERIES.....	75
Description du plan.....	75
Construction.....	75
Portes et fenêtres.....	78
Construction du toit.....	79
Ventilation.....	80
Une bergerie peu coûteuse.....	81
DESTRUCTION DES MAUVAISES HERBES PAR LES MOUTONS.....	83
Les moutons améliorent la qualité du blé.....	83
Moutarde sauvage et vipérine.....	84
L'augmentation des mauvaises herbes est en proportion de la diminution des moutons.....	84
Ils sont friands des jeunes mauvaises herbes.....	85
Les moutons sarelent les champs de blé d'Inde.....	86
La moutarde sauvage est une bonne nourriture pour les moutons.....	86
Ils détruisent le laitron des champs.....	87
Herbe de Saint-Jacques—La cause de la maladie du bétail de Pietou.....	87
Animaux ennemis du mouton.....	
Le chien malfaisant.....	88
Méthode de protection.....	89
Animaux sauvages—Empoisonnement.....	90
Mesures de précaution.....	91
Statuts des provinces de l'Ouest relatifs à l'emploi des poisons.....	92
Loups des bois, panthères et ours.....	93
INDUSTRIE DANS LES DIFFÉRENTES PROVINCES.....	94
Île du Prince-Edouard.....	94
Nouvelle-Ecosse.....	95
Nouveau-Brunswick.....	96
Québec.....	97