rendu sur les bêtes à cornes, les moutons et les cochons.

La liste des prix au prochain numéro faute d'espace.

L'École d'agriculture de Ste. Anne jugée à l'Exposition Universelle

(Extrait de la Correspondance Parisienne de la "Minerve," 11 septembre 1867)

" Dans la classe des produits agricoles, le Canada a eu un succès très-remarquable, étant, de tous les pays celui qui a eu le plus de récompenses en proportion de sa population. Et ce succès infiniment honorable, nous le devons, comme vous avez pu le remarquer, à l'École d'agriculture de Ste. Anne qui, dans la liste générale des récompenses éclipsa ses devancières, ses modèles de Grignon et de Beauvais. "

RECETTES

Usages divers du blé-d'Inde

1o. A l'état vert, le blé-d'Inde sert à faire une soupe qui se vend dans les rues en Amérique. Quand le grain est arrivé au point où commence à se développer le suc doux et laiteux qui lui est propre, on fait bouillir dans l'eau les épis entiers avec l'assaisonnement ordinaire de beurre et de sel; — 2o. *Samp*. C'est un mets qu'on prépare en faisant cuire avec du lait, du beurre et du sucre, des grains de blé-d'Inde réduits en bouillie après qu'ils ont été détrempés et épluchés; — 3o. *Homminy*. On fait bouillir dans l'eau de la farine de blé-d'Inde pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'elle se réduise en bouillie épaisse, que l'on assaisonne au sel et au beurre, ou qu'on mange délayée dans du lait; — 4o. *Soupe de farine de blé-d'Inde*. On fait cuire la farine dans du lait, dans du bouillon de viande ou dans l'eau pure. Elle est meilleure si on y ajoute du sucre, du pain ou de la farine de blé et des oignons; — 5o. *Pain de blé-d'Inde*. Un fermier américain assure qu'on préfère ce pain à tout autre, une fois qu'on y est habitué; aussi l'art des préparations de la farine du blé-d'Inde, depuis celle du pain commun jusqu'à celle des pâtisseries les plus délicates, a-t-il fait des progrès remarquables.

Le pain sans levain se prépare de deux manières: 1o. A une certaine quantité de farine, bien passée au tamis, on ajoute deux cuillerées de sirop, deux cuillerées à café de sel, un peu de beurre ou de graisse, et on mêle bien le tout; puis on verse dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que la pâte soit réduite en une bouillie épaisse, que l'on fait frire à la poêle avec un peu de graisse, sur un feu clair; 2o. autrement on pétrit deux livres de farine de blé-d'Inde avec du lait, on ajoute trois œufs bien battus, $\frac{1}{2}$ de livre de beurre, autant de sirop avec un peu de sel et une petite cuillerée de carbonate de potasse, et on fait également frire à la poêle, avec un peu de graisse.

Avant d'exposer son procédé de fabrication de pain fermenté, M. Gaspard Kettel, de Wurtzbourg, nous apprend d'abord qu'il attend, pour moudra son blé-d'Inde, que le grain soit parfaitement sec, et qu'il fait trois parts de sa farine: la fleur est réservée pour les usages culinaires, la seconde pour le pain, et la plus grossière entre dans la ration des pores à l'engrais.

Pour préparer le pain, reprend M. Kettel, je prends trois parties de seigle et une de blé-d'Inde. Le soir, je mêle la moitié de la première avec de l'eau chaude et du levain et je laisse fermenter. Le lendemain matin, c'est-à-dire cinq ou six heures après, si je reconnais que la pâte est suffisamment levée, je la pétris avec le reste de la farine de seigle, jusqu'à ce que j'aie obtenu la tenacité convenable; alors on mêle et on délaye à part la farine de blé-d'Inde jusqu'à ce qu'elle forme une bouillie; on sale, et on ajoute assez de farine de seigle pour en former une pâte de même tenacité que la première. Cela fait, on pétrit ensemble les deux pâtes de manière à les mêler intimement, pour laisser la fermentation se rétablir de nouveau et arriver à point en trois ou quatre heures, si la chaleur est modérée. Alors on divise la pâte en pains, qu'on abandonne de nouveau à la fermentation dans un lieu suffisamment chaud. Il ne reste plus qu'à procéder à la cuis-

son, pour laquelle le four doit être plus chaud que pour le pain de seigle, sans quoi il crèverait sans gonfler.

Pour mener à bien cette importante opération, on ferme toutes les issues du four, même le fournil, jusqu'à ce qu'on voit suinter la vapeur qui s'est dégagée à l'intérieur. Alors on ouvre pour lui donner issue: le pain se gonfle sans éclater; il prend une belle forme, et, à l'intérieur, il a la porosité convenable.

La farine de blé-d'Inde donne au pain une couleur plus claire et une saveur particulière. Mais il est essentiel de suivre le procédé de point en point, surtout pour ce qui concerne la fermentation et la cuisson, sans quoi la pâte crèverait dans le four et ne donnerait qu'un pain lourd et indigeste.

Avantages de consommer de la viande de bonne qualité

Nous traversons une époque difficile. Propriétaires et travailleurs, nous portons tous l'oreille basse, préoccupés des moyens d'existence plutôt que de celui de nous donner des jouissances.

Toutefois ce n'est pas la volonté de jouir qui nous manque; c'est la dépense qui nous effraie.

Mais si une foule de jouissances sont interdites à nos faibles ressources, nous ne devrions pas nous priver de celles qui ne coûtent rien, et dont la routine nous empêche d'apercevoir la gratuité.

Nous voulons signaler aujourd'hui à l'attention de nos concitoyens un moyen de faire bonne chère qui, loin d'augmenter la dépense, en procure la diminution.

Tout le monde a remarqué la différence qui existe entre la première et la dernière ou moyenne qualité de viande, quant au goût; mais peu de personnes sont fixées sur la valeur économique respective de ces diverses qualités, ou, en d'autres termes, sur la puissance nutritive de chacune d'elles. On sera bien étonné d'apprendre que l'usage de la moyenne ou de la basse qualité de viande coûte plus cher que celui de la première.

En effet, si on remarque qu'un bœuf, par exemple, qui en moyenne qualité pèse six cents livres (viande nette), arrive au poids de neuf cents livres s'il est fin gras, et descend à celui de quatre cents livres s'il est de basse viande.

Si l'on remarque que la charpente osseuse de ce bœuf, ses tendons ou membranes constituent un déchet de cent-cinquante livres, ou reconnaîtra que ce déchet, qui est de plus du tiers du poids pour la basse viande, et du quart pour la moyenne qualité, n'est que du sixième pour la première qualité;

Si l'on remarque en outre que dans les premières qualités de viande les parties manducables ne sont que des fibres sèches, sans saveur et sans sucs nutritifs, tandis que dans les premières qualités tout est fondant et peut prêter à des substances accessoires un assaisonnement que les basses viandes sont obligées d'emprunter à des substances étrangères, on reconnaîtra facilement que le prix attribué à chaque qualité de viande n'est nullement en rapport avec la valeur intrinsèque.

De ce qui précède il résulte que ceux qui consomment ce qu'il y a de pire dépensent plus que ceux qui consomment ce qu'il y a de meilleur; c'est-à-dire qu'il y a perte de jouissance et perte d'argent à consommer la mauvaise viande. J.-A. DURAND.

Moyen de nettoyer les légumes

On délaie du sel dans un vase rempli d'eau, et on y jette les légumes, la salade, etc., qu'on veut nettoyer. Quelques minutes suffisent pour écarter les vers, chenilles, colimaçons.

La carotte jaune employée comme remède

Nos pères croyaient que la Providence avait attaché à chaque plante bienfaisante un signe, un indice de son genre d'utilité: "La racine de carotte jaune donne cette couleur à l'eau dans laquelle on l'a fait bouillir, donc elle est salutaire dans la jaunisse." Cette fois le hasard ne les avait pas entièrement trompés; la carotte jaure, tout en ne possédant pas une efficacité merveilleuse contre la jaunisse, est cependant bienfaisante dans les maladies du foie qui la déterminent. Râpée ou écrasée et appliquée sur les carcers et les dartres, la carotte jaune apaise les démangeaisons vives et les élancements.