

NOS GRAVURES.

Bœuf croisé de race indigène anglaise (Chillingham sauvage) avec durham.—Quiconque a vu la génisse issue de *Royal Commander* avec une vache kyloe, de M. Cochrane va croire qu'elle est ressuscitée et a donné naissance à ce bœuf. Cet animal est tout le portrait du père, nouvelle preuve de l'immense puissance qu'ont les taureaux de la famille Booth à transmettre leurs traits caractéristiques à leur progéniture.

Mouton Cheviot.—Le cheviot est un mouton de terre haute ; il a pris son nom des monts Cheviots. Sa taille est celle du gros mouton canadien. Le cheviot est très rustique ; il peut vivre de fourrage grossier. Comme le mouton canadien, il a les os petits, ses jambes sont fines ; sa toison est partie grosse et partie fine et pèse environ cinq livres. Cette race, quoique peu réputée dans le pays, a certainement son mérite à cause de sa rusticité. (*Casgrain.*)

Vigne Delaware.—Cette gravure est donnée pour expliquer une méthode suivie à la station d'agriculture expérimentale du Wisconsin, pour le palissage de la vigne. Les vignes sont plantées en rangs espacés de 8 pieds dans les rangs. Chaque vigne est attachée à un fort piquet, et la végétation de la vigne est maintenue dans des limites raisonnables par le pincement. Cette méthode permet de cultiver et sarcler le terrain sur toute la surface du vignoble, au moyen d'instruments tirés par des chevanx, ne laissant qu'un petit espace au pied de chaque vigne à travailler à la main. Cette méthode se résume comme suit : 1. Ne pas laisser la vigne prendre trop d'extension loin du piquet ; 2. tailler à l'automne ; 3. viser à faire croître au moins quatre branches à chaque piquet ; 4. Couper à chaque saison la plus vieille des branches, et en laisser une nouvelle, forte, pour la remplacer ; 5. faire porter le fruit par les trois ou quatre autres branches laissées, et laisser, au temps de la taille, trois ou quatre brin-

dilles de bois nouveau à chacune de ces trois ou quatre branches, en ne laissant que trois à quatre bourgeons à ces brindilles ; 6. empêcher la vigne de devenir trop pesante, en ne gardant que vers le bas de la tige le bois qui doit porter fruit ; 7. maintenir la vigne sous une forme compacte en le tondant avec des cisailles environ trois fois dans la saison, et en attachant les jeunes pousses au piquet, à mesure qu'elles croissent.



VIGNE WORDEN.

Vigne Worden.—

Cette gravure est donnée comme la précédente pour expliquer la méthode de culture de la vigne que nous venons d'exposer. Toutes deux sont empruntées au cinquième rapport annuel de la station d'agriculture expérimentale de l'université du Wisconsin.

FROMAGE.

La quantité presque totale du fromage fabriqué au Canada est exporté en Angleterre, et il n'en reste dans le pays qu'une très faible quantité. Cette remarque s'applique aussi bien aux États-Unis qu'au Canada ; le peuple, sur le continent américain, ne consomme que peu de fromage. On ne le voit que sur peu de tables, et les familles qui en consomment le considèrent plutôt comme un article de luxe que comme un des aliments les plus sains et les plus nutritifs. Les manœuvres anglaises et les ouvriers européens, dont le travail est si dur, vivent en grande partie de pain et de fromage.

Les qualités nutritives du fromage sont très grandes, comme le prouve l'analyse. Sur 100 parties de fromage on trouve 27 parties d'eau seulement ; 35 parties de matières grasses ; 26 de caséine ; 7 de sucre et 5 de matières minérales. Livre pour livre, le fromage est plus nutritif que le bœuf. L'analyse a prouvé que la viande de bœuf contient deux fois plus d'eau que le fromage, cinq pour cent moins de graisse et cinquante pour cent de moins de caséine ; en puissance nutritive, une livre de fromage représente deux livres de bœuf.