

REVUE AGRICOLE

MANUFACTURIERE, COMMERCIALE ET DE COLONISATION

ORGANE OFFICIEL DE LA CHAMBRE ET DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE

PUBLIE SOUS LA DIRECTION DE

J. PERRAULT,

*Député du Comté de Richelieu à l'Assemblée Législative,
Elève diplômé de l'École Impériale d'Agriculture de Grignon, Seine et Oise, France
et du Collège Royal Agricole de Cirencester, Gloucestershire, Angleterre—
Rédacteur de la Revue Agricole et du J. C. Agriculturist—
Membre de la Société Impériale Zoologique
d'acclimatation de Paris &c., &c.*

JUILLET 1866.

SOMMAIRE:—Partie Non-Officielle. L'engorgement professionnel—Les succès et les revers dans les entreprises d'amélioration agricole—La carrière agricole—La culture améliorante—Essai de machines et instruments aratoires aux États-Unis—Essai de machines et instruments aratoires—**Travaux de la Ferme.**—Entretien des plantes sarclées—Les binages entretient l'humidité—Entretien des pommes de terre—Époque du buttage—Le buttage est-il toujours recommandable—Entretien général des plantes sarclées—Culture du sarrasin—Les prairies nouvelles dans le sarrasin—Époque de la fenaison des prairies—Le foin mar et le foin en fleur—La théorie ou la pratique expliquée—Coup de foins—Éc. nomie de l'emploi des faucheuses—Fannage des foins—Entrée et conservation des foins—Le foin en meules—Tassage du foin—Fenaison des légumineuses—Manipulation spéciale—**Animaux de la Ferme.**—La vache laitière—La machine animale—Les os—Les tissus nerveux et cellulaires—Le cœur, les artères, les vaisseaux lymphatiques et les ganglions—La digestion, la circulation et la nutrition—Plan adopté par la nature dans la création de la vache—Description d'un type d'excellent laitier—Tête—Encolure—Corps—Jambes—Poitrine—Ventre—Peau—Mamelles—Vèlles mammaires—Tempéraments sanguin, lymphatique et nerveux.—**Matériel et Constructions.**—De la charpente des combles—De la peinture—Du goudronnage—De la pelature à la bière—Ciment hydrofuge pour préserver les bois de l'humidité—Des cheminées et de ce qui s'y rattache—Les cheminées ne fument souvent que par un simple défaut d'air—Trop grande embouchure des cheminées—Un tuyau trop court—Les cheminées se contrebalancent—Influence des éminences voisines—Autres causes.—**Le Jardin et les Fleurs.**—Utilité et but de la taille pour les arbres à pépins—Pour ceux à noyaux—Donne la forme—Prolonge la durée—Règle la fructification—Principes de taille et application aux arbres à pépins—Son effet—Rejete à tort pour les arbres à pépins—Inconvénients du pincement tardif—Du pincement long—Casser plutôt que pincer sur les arbres vigoureux—Comprimer ou tordre la partie du bois—ou laissée—Taille en couronnes—Renforcement des branches faibles—Taille longue des branches faibles—Taille courte des fortes—Expériences qui mettent en doute le principe absolu—Nécessité, pour le succès, de s'aider du pincement pendant tout le cours de la saison.—**Économie Domestique.**—Fabrication des fromages anglais—Briquettes—Fromage de Cheshire—Fromage de Dunlop, comté d'Ayr—Fromage de Gloucester—Fromage de Norfolk—Fromage de Siltou—Du caillé et de la manière de le travailler ou de le convertir en fromage—Conversion du caillé en fromage—Manière de presser le fromage et de le saler—Soins à prendre des fromages qui sont en magasin.—**Revue Commerciale.**—Prix courant des denrées à Montréal.



SPARGERE COLLECTA.

BUREAUX A L'IMPRIMERIE DE JOHN LOVELL, RUE ST. NICHOLAS,
MONTREAL.