

si l'on veut prendre la peine de calculer. Mais si c'était vrai aujourd'hui, il n'en serait pas longtemps ainsi, car il faut élever des vaches, et ceux qui se livrent à cet élevage doivent en retirer du profit sans quoi ils ne le feraient pas. Nous avouons qu'on a quelque raison de dire que l'élevé des vaches n'est pas profitable, quoique ce soit faux, et voici cette raison : On choisit les plus mauvaises vaches pour élever ; et comme il en coûte autant et quelquefois plus pour nourrir le chétif nourrisson d'une vache encore plus chétive, jusqu'à ce qu'il atteigne la valeur de 25 ou 30 piastres, qu'il en coûterait pour la nourriture du bon veau d'une excellente vache lequel vaudrait le double de cette somme à deux ans ; il s'en suit qu'il y a perte pour le cultivateur non pas indirectement mais directement parce qu'il a dépensé plus qu'il ne peut recevoir. Un marchand qui ferait de telles affaires donnerait bientôt de l'ouvrage à un syndic ou au juge d'une banqueroute ; mais telles sont les avantages de la profession agricole que le cultivateur peut vivre et même réussir en dépit de ses spéculations sans qu'elles ni tète.

Qu'il fasse de la culture comme l'on fait les bonnes affaires dans le commerce ; qu'il écrive et calcule ses résultats, comme d'autres hommes sont obligés de le faire, et l'on verra qu'il n'y a aucune opération culturale qui ne paie un meilleur intérêt en ans de la rémunération nécessaire pour le travail et la surveillance, pourvu que ce travail et cette surveillance soient seulement bien dirigés. Il verra surtout qu'il y a dans une bonne géniesse plus d'argent que le boucher ne pourrait lui en donner, s'il veut permettre à l'animal de le lui montrer. De même pour un taureau, si l'on veut en choisir un que ce soit le meilleur. C'est par la sélection que les races actuelles de bétail pur sang ont été créées, et c'est par le moyen contraire que le bétail indigène a dégénéré. Notre bétail indigène sort de bonnes sources et si les meilleurs veaux sont gardés pour la ferme, on verra bientôt un meilleur approvisionnement de bonnes vaches. — *Traduit de l'American Agriculturist.*

Petite chronique

Le commerce des produits agricoles est excessivement lourd. Le cultivateur met en magasin ses denrées végétales en attendant les acheteurs qui se montrent point. Les grains se battent ; mais on ne reçoit plus de ces demandes incessantes qui faisaient la joie des producteurs, les années précédentes. Toutes les affaires souffrent à la campagne. Nombre de cultivateurs attendaient la récolte actuelle pour satisfaire à leurs engagements et payer quelques dettes arriérées. Ils sont obligés de demander des délais d'ici à une vente qu'ils ne feront peut-être que fort tard.

Dans les années ordinaires, lorsque les produits de la terre ne se vendent pas, on a la ressource de l'engraissement ; mais la viande, le lard surtout est au plus bas prix. Les ventes les plus avantageuses se font à raison de \$7.00 le cent pour le plus beau lard. C'est certainement plus bas que le prix de revient.

L'abolition des droits d'entrée sur un grand nombre de produits étrangers est, nous n'en doutons pas, la cause de ourdes de notre commerce local. Nos cultivateurs ne peuvent lutter contre les pays voisins et ils succombent dans cette concurrence.

Nous ne sommes pas protégés par notre système douanier et notre fortune agricole s'en va rapidement. Il nous est impossible de résister longtemps sous un pareil état de chose.

— Le *Moniteur Acadien* nous apprend que le commerce d'avoine n'est pas encore très-actif sur l'Île du Prince Édouard. Elle se vend de 36 à 39 cents à Charlottetown ; l'orge vaut 56 cents ; les patates 20 cents, les huitres varient de \$1.00 à \$1.60 la cent.

Vente d'animaux chez M. Cochrane.—La grande vente de bétail à la ferme de M. Cochrane, à Compton, a eu lieu, telle qu'annoncée, jeudi de la semaine dernière. Il y avait beaucoup d'acheteurs, et la vente a été couronnée du plus grand succès. Grâce à la compétition qui ne cessa d'y régner. Un char-Pullman y avait amené beaucoup d'étrangers de l'Ouest et de Montréal. La matinée se passa à visiter la ferme. Le midi, M.

Cochrane entretenait les acheteurs à un somptueux dîner. Puis, la vente commença. Le bétail offert à la compétition comprenait un magnifique troupeau de moutons *Cotswold* et de cochons *Berkshire*. Les moutons se sont vendus à des prix variant de \$15 pièce pour ceux de l'année jusqu'à \$100 pièce pour les vieux. Plusieurs cochons surtout se sont vendus de \$120 à \$1.60 la paire. M. Roaip, de Hamilton, Ontario, a acheté douze truies, à cent trois piastres la pièce. L'une d'elles s'est vendue \$185.

La vente a rapporté à M. Cochrane la somme de sept mille piastres. — *Pionnier.*

— Napoléon Colette, surintendant du "Chemin-Verchères" que le Gouvernement fait faire de Ditton à Emberton, vient d'être nommé Inspecteur de tous les Chemins de Colonisation actuellement en construction dans le Comté de Compton.

— Le *Western Rural* annonce que M. Loomis, grand éleveur de moutons *Cotswold*, a vendu plusieurs mille livres de laine à un manufacturier de *chignons* servant à la toilette des dames. Qui croirait que cet *appareil* de toilette eût pu occasionner à nos cultivateurs de nouveaux débouchés !

RECETTES

Conservation des fromages

Les fromages gras et demi-gras doivent être renfermés dans un endroit frais et peu éclairé, pour que les mouches et autres insectes n'y pénètrent point. Les fromages maigres durs et demi-durs, au contraire, doivent être conservés dans un magasin spécial, bien aéré, où règne une température modérée.

Si l'on s'aperçoit que les fromages gras ou demi-gras commencent à ce gâter, on pratique au milieu un trou dans lequel on introduit de la craie pulvérisée et bien sèche, qui absorbe l'humidité, cause de la fermentation putride ; on arrête ainsi leur décomposition. Partout, il faudra se hâter de les livrer immédiatement à la consommation.

Pour garantir les fromages du contact des mouches et éviter les ravages des vers, les os de boucherie calcinés au feu et réduits en poudre sont d'un effet certain. Les fromages sont saupoudrés de cette poudre calcaire inoffensive ; il vaut mieux y plonger entièrement les fromages placés dans une caisse de bois sans couvercles : les mouches ne pourront les atteindre et y déposer les œufs qui engendrent les vers. Le poussier de charbon de bois est aussi un excellent préservatif pour la conservation des fromages. Mais comme l'action desséchante du charbon est très-énergique, on fera tremper les fromages ainsi conservés, avant de les manger, dans du vin blanc ou dans du vinaigre blanc, très-affaibli, ce qui en ramollit la pâte et lui communique une meilleure saveur. Les vieux fromages dont la croûte est dure, bien qu'ils n'aient pas été conservés dans la poudre charbonnée, peuvent aussi être trempés dans le vin blanc, qui les amolore sensiblement. Lorsque les mites apparaissent sur les fromages, on applique sur la partie qu'elles ont envahie de l'huile ou de la cendre de bois de chêne ; elles meurent immédiatement.

Le lessivage du linge

Les ménagères savent que le carbonate de soude, désigné souvent sous le nom de *cristaux*, est l'ennemi déclaré du linge et que ce sel, doué d'une grande vertu détersive, a l'enorme défaut de brûler le linge, quand on n'a pas le soin d'en enlever par les rinçages répétés jusqu'aux dernières traces. Or, les blanchisseuses ne prennent pas toujours ce soin, et quand même elles le prennent, le linge ne fait pas moins par s'en aller en lambeaux.

Il y a cependant un moyen simple et économique de faire une bonne lessive et conserver le linge. Le voici tel qu'il est employé par les bonnes ménagères du nord de la France :

On prend deux livres de savon, on le délaye dans vingt-cinq pintes d'eau chaude, puis on ajoute une cuillerée d'essence de térébenthine et trois cuillerées d'ammoniaque. On brasse le mélange avec un petit balai, ensuite on y place du