

de mettre de l'eau froide dans la chaudière, ou si on en met ce n'est qu'une très petite quantité.

D'ordinaire lorsque l'opération est bien en marche, on cuit six minots de racines dans l'espace de vingt minutes, tandis que par la cuisson à l'eau pour faire cuire une même quantité de racines, il faut au moins une heure; et l'on conçoit par là qu'il y a grande économie de combustible à opérer au moyen de la vapeur.

L'emploi de la vapeur offre encore un autre avantage dans une ferme. Souvent on a besoin d'eau bouillante, il suffit alors d'apporter un seau d'eau froide près du régénérateur et y introduire un jet de vapeur, et en quelques minutes l'eau devient chaude.

L'appareil le plus parfait que l'on puisse utiliser pour la cuisson des racines, au moyen de la vapeur, se compose des pièces suivantes: 1o. Un fourneau d'une grandeur convenable pour le bois ou pour le charbon; 2o. Sur ce fourneau, une chaudière ou générateur devant recevoir l'eau qui doit produire la vapeur; ce générateur est muni d'une soupape de sûreté pour prévenir les accidents; 3o. Un tube, partie en fer ou en cuivre, partie en caoutchouc qui part du générateur et se rend dans une seconde chaudière. Ce tube est muni d'un robinet au moyen duquel on règle le passage de la vapeur; il a 1½ pouce de diamètre, il sort par la partie supérieure du générateur et entre dans la seconde chaudière par le fond, ou plutôt entre le fond et le forme fond; 4o. Une chaudière en bois bien sarclée: c'est celle dans laquelle on rend le tube conducteur. Elle a deux fonds dont l'un, le plus bas, est fait comme les fonds ordinaires; mais à trois ou quatre pouces au-dessus se trouve un grand fond percé d'une grande quantité de trous de moyenne grandeur. La chaudière possède un couvert qui la ferme hermétiquement. Dans les grandes fermes on fait usage de deux ou trois chaudières semblables ayant deux ou trois oreillons, lesquels vont s'appuyer sur les montants d'un chevalet de manière à permettre de balancer les chaudières sans efforts; au-dessus de ces chaudières se trouve un petit robinet que l'on ouvre pour laisser écouler l'eau.

Pour cuire les racines avec cet appareil, on emplit une cuve en bois, de racines bien lavées et on y fait arriver la vapeur; celle-ci passe par les trous du faux fond, puis circule dans toute la masse des racines par les vides qui les séparent. La vapeur se condense au contact des racines et les cuit en même temps. L'eau produit par la condensation de la vapeur descend entre les deux fonds et on laisse écouler au moyen du petit robinet qui s'y trouve. Quand la cuisson est terminée, on n'a qu'à interrompre le passage de la vapeur. Alors on les vide en les tournant sans dessus dessous, ce qui est facile au moyen de leurs oreillons. L'eau chaude est alors retirée du fond des chaudières et ramenée dans le régénérateur, de sorte qu'il faut très peu de chaleur pour remettre l'eau en ébullition. Pour empêcher qu'aucune partie de la chaleur ne soit perdue, on a l'habitude de couvrir les racines à cuire d'une bonne couche de pailles avant de mettre le couvert de la chaudière.

On peut, par le même moyen, faire cuire le grain. Il faut que les trous du faux fond soient plus petits, et pour cela on dit avoir en réserve des faux fonds de rechange.

Le second moyen de cuisson demande moins de soins que le premier, mais il est plus coûteux. Il faut chauffer plus longtemps, dépenser plus de combustibles; toujours conserver dans la chaudière une certaine quantité d'eau autrement les racines grilleraient et prendraient un mauvais goût; ajouter de nouvelle eau à mesure qu'elle s'évapore, ce qui retarde encore la cuisson; enfin, laver et gratter la chaudière de temps à autre. Si les racines ont été bien lavées, l'eau qui reste dans la chaudière après la cuisson peut être employée pour délayer les bouettes, excepté toutefois l'eau qui a servi à cuire les patates, qui est mauvaise et que l'on doit rejeter.

Dans certaines contrées, on fait cuire non-seulement les racines et les grains, mais encore le bon foin, même la paille et certaines substances trop dures pour pouvoir être digérées facilement à leur état naturel. Par la cuisson de ces dernières substances on réalise une économie notable, mais on comprend qu'elle n'est applicable que dans les petites exploitations; dans les grandes exploitations, il faudrait des appareils dispendieux et les frais de main-d'œuvre seraient trop coûteux. Dans certains pays où la propriété est très divisée, et les animaux nourris à la stabulation complète, on fait pour les bestiaux des soupes dans lesquelles on fait entrer toutes espèces d'aliments, même des feuilles d'arbres dont les animaux profitent d'une manière étonnante.—(A suivre.)

Cercle Saint-Isidore laboureur à St-Eugène, comté l'Islet,—Concours des fermes les mieux tenues, etc.

(Suite.)

M. Chapais fut accompagné dans sa visite par deux anciens cultivateurs nommés par le cercle. Le lundi et le mardi fut consacré à la visite des fermes au nombre de 15, et de deux boutiques. C'était un vaste champ à parcourir. Ayant commencé le matin à 6 heures, nos visiteurs ne firent de retour qu'à la nuit close. La veillée fut employée à rédiger leurs notes et à faire la liste des prix. M. Chs Chapais ne s'est épargné aucune fatigue, il a parcouru toutes les fermes du front au trait carré. La pluie abondante tombée dans la nuit de dimanche lui a rendu ce travail encore plus pénible—mais il voulait se rendre compte exactement et rendre parfaite justice aux concurrents. Accompagné comme il l'était par deux de nos meilleurs cultivateurs, il put donner maints conseils dont le propriétaire de la ferme visitée ne manquera pas de tirer un grand profit.

Mercredi, avant la distribution des prix, il fit encore des remarques générales sur ce qu'il avait vu, donna de nouveaux conseils, et signala le mérite de chacun. Comme cet enseignement est vraiment pratique! vous qui fosseyez mal vos terres! telles terres que nous avons visitées, malgré la pluie torrentielle que nous avons eue dimanche étaient cependant exemptes d'eau, que des fossés bien faits et des rigoles bien faites conduisaient à la décharge de là à la rivière—vous qui laissez croître les mauvaises herbes, voilà tel cultivateur qui me met au défi d'en trouver dans son champ. Grande cependant fut sa surprise lorsque je lui montrai quelques pieds de marguerite blanche qui s'étaient dérobés derrière une souche. Ces pauvres marguerites furent bientôt immobilisées. Visitez la laiterie de M. Ls Ph. Gagné, c'est un véritable modèle du genre. Trois d'entre vous ont eu tous les points pour l'article *Devoirs*, voilà des hommes consciencieux. En effet ce point intéresse la science, ce qu'on fait perdre à son voisin pour avoir négligé ses fossés et ses clôtures, pèse sur notre conscience et nous oblige à restituer. Qu'un passant brise sa voiture et éprouve des retards dommageables par cause de chemin mal entretenu, voilà qui peut amener un procès et des troubles.