

LAVAGE ET TONTE DES MOUTONS.

On lira avec intérêt l'article suivant extrait du *Calendrier du bon cultivateur*:

Dans bien des pays, l'usage est de laver la laine à dos, avant la tonte. Il serait à désirer qu'on abandonnât cette coutume, qui n'est pas sans inconvénient pour la santé des animaux, et qui est même peu profitable à l'acheteur; car un lavage aussi imparfait que celui qu'on peut exécuter ainsi, diminuant plus ou moins le poids de la laine, selon le plus ou moins de soin qu'on y a mis, on ne sait pas ce que l'on achète; d'ailleurs, le suint, dont on enlève une partie par ce lavage, est nécessaire pour faciliter les lavages subséquents: aussi les laines lavées à dos sont-elles plus difficiles à laver ensuite complètement que celles qui ne l'ont pas été. Cependant, les cultivateurs peuvent être forcés de continuer cette pratique, dans les cantons où les acheteurs refuseraient de prendre la laine en suint: elle est d'ailleurs à peu près nécessaire dans les bergeries mal soignées, où la toison des animaux est souvent extrêmement sale.

Le lavage à dos doit toujours s'exécuter une couple de jours au moins avant la tonte; et l'on ne doit procéder à cette dernière que lorsque les toisons sont bien sèches.

Presque partout ce lavage se pratique d'une manière fort incertaine pour les ouvriers qui le font; et qui, par cette raison, y donnent peu de soin. On peut l'exécuter très commodément de la manière suivante: On creuse et élargit le lit d'un ruisseau, sur une longueur de 20 à 24 pieds, et en lui donnant 10 pieds de largeur; on pave cette partie, et l'on ferme les deux rives par deux petits murs qu'on garnit de claies, si cela est nécessaire, pour empêcher les moutons de sortir de ces espèces de canal. Au milieu de sa longueur, on place près de chacune des deux rives un tonneau défoncé ou cuvier, fixé au fond de l'eau, laissant entre eux une distance de 3½ pieds au plus au milieu du canal: un homme, placé dans chacun de deux cuiviers, saisit un mouton, à mesure qu'ils passent entre les deux, et fait ainsi le lavage fort à son aise et les pieds au sec. Entre les deux ouvriers, le canal est barré par une porte que ces hommes ouvrent ou ferment à volonté; le canal se trouve ainsi divisé en deux parties, la première, par où les animaux en-

trent, par une pente douce qui se trouve à l'extrémité, doit être assez profonde pour que l'eau s'élève au dessus du dos des moutons, et on les y fait entrer quelques minutes avant de les faire passer entre les mains des laveurs, afin que les ordures de leur toison se détrompent. A mesure qu'ils sont lavés, ils s'échappent par l'autre extrémité du canal, en traversant la seconde partie, qui doit être assez profonde pour qu'ils soient forcés d'y nager. A l'extrémité, se trouve un parc ou un pâturage bien sec, où les animaux se ressuient au soleil.

Dans la tonte, la laine doit être coupée très-près de la peau, et le plus également possible, sans laisser des raies sur le corps de l'animal, comme cela se voit que trop souvent; on perd ainsi une quantité considérable de laine. On ne doit pas hésiter à payer plus cher un tondeur habile; les animaux en souffrent moins et on regagne bien le prix sur la quantité de la laine. Au reste, une bonne tonte dépend beaucoup aussi de la bonne construction des forces avec lesquelles elle s'exécute. Les ciseaux n'y sont employés que dans les cantons où l'art de la tonte est très-peu avancé; et ils y conviennent beaucoup moins que les forces. On se sert, depuis quelques années, en Allemagne, de forces à lames un peu courbes, dont une est mobile, ce qui donne beaucoup de facilité pour l'émeulange, et permet de régler à volonté la pression des deux lames entre elles. On emploie ces forces en appliquant sur la peau de l'animal, la face convexe des lames, et à mesure que la section s'opère, l'ouvrier lève la main de manière que la portion qui tranche s'applique toujours sur la peau en sorte qu'on risque beaucoup moins qu'avec les lames droites de faire, avec les pointes, des piqûres à la peau.

CUISINE.

Gâteau royal à la crème [recette envoyée de Barleaux]—Mettez sur la planche à pâtisserie une livre de farine, faites au milieu un trou dans lequel vous casserez trois œufs entiers, et vous mietterez petit à petit un demi-litre de bonne crème. Ajoutez en pétrissant un peu de sel fin et un quart de beurre fin. Amenez une pâte molle et abattez-la au rouleau en la repliant trois fois. Dorez à l'œuf battu et faites cuire au four sur une plaque de tôle. Ce gâteau se sert vis-à-vis d'une crème au café.

Côtelettes de veau au gratin italien.—Pour trois belles côtelettes de veaux, prenez un plat allant au four et pouvant se servir sur la table: prenez un quart de champignons, coupez en menus morceaux, faites en un lit au fond du plat avec beurre frais et panure, dressez vos côtelettes dessus; saupoudrant de panure, poivre, sel: arrosez le tout avec huile d'olive et vinaigre.

Mettez au four de campagne, arrosez de temps en temps avec la saucé, pour qu'elle gratine sans dessécher. Il faut au moins une heure de cuisson.—Servez chaud, dans le plat même où elles ont été cuites.

Flan de ménage.—Prenez un litre de lait, quatre œufs, séparez les blancs que vous battez en neige, délayez le jaune avec le lait froid, dans un plat qui puisse aller au four. Ajoutez deux masses-pains émiettés, incorporez le tout ainsi que les blancs en neige et du sucre en poudre en quantité suffisante; mettez au four et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit ferme et doré.

CONSERVER SALETÉS DE LA CUISINE POUR ENGRAIS.—On attribue généralement, en Angleterre, une très-grande importance aux saletés de la cuisine, comme matières propres à engraisser la terre, et avec raison, car ces liquides renferment toute espèce de principes fertilisants.

Au moyen de légères dépenses, on peut construire un réceptacle, pour ces saletés, près de la maison; le couvrir avec précaution; et y jeter, de temps en temps, un peu de charbon de bois pour obvier aux mauvaises odeurs. Il faut que ce réceptacle soit imperméable à l'eau, et avoir soin d'y jeter souvent, quelques absorbants, tels que de la terre sèche de savane, du terreau de jardin, etc.

Chaque cultivateur devrait recevoir l'*American Stock Journal*. Le numéro de mai contient comme d'habitude, une grande variété d'informations, écrites par les hommes les plus pratiques de la contrée où il se publie. Si les cultivateurs avaient plus de soin de leurs troupeaux, on entendrait bien moins de plaintes concernant le bas prix des grains. Nous invitons en conséquence tous nos lecteurs à faire demander, un No. *specimen gratis* ou à envoyer 90 centins pour leur abonnement de l'année.

Adressez:

N. P. BOYER & CO.,
Parkersburg, Pa.