

Sans entrer dans le détail de l'abatage, il est bon néanmoins de mentionner certains points indispensables à observer pour que cette opération soit bien faite. Il faut d'abord faire jeûner la bête pendant au moins 24 heures, tout en la laissant boire au besoin. Le but est d'empêcher l'appareil digestif de se congestionner et d'envoyer le sang en abondance dans la chair qui prend alors une teinte et un aspect rouge-noir désagréable. Puis, s'il y a abondance d'aliments dans l'estomac et de résidus dans les intestins, il y a production abondante de gaz aussitôt après la mort, et de ce fait, si l'on est pas très prompt à dépecer la bête, il se développe dans la chair une forte saveur de laine. Il faut éviter de faire courir l'animal immédiatement avant de la saigner, mais, au contraire, lui donner un long temps de repos auparavant. C'est à peu près toujours le contraire qui arrive à la ferme.

Il importe aussi d'éviter de donner des coups qui peuvent meurtrir la chair de la bête, car ceci donne un très mauvais aspect à la viande. Il faut laisser, en été surtout, raffermir la carcasse pendant quelques heures, en la mettant dans un endroit aussi frais que possible, avant de la dépecer.

DÉPEÇAGE

J'ai eu l'occasion de voir passer dans les rangs d'une localité de cultivateurs avec un mouton pour en vendre la chair. Rien de plus pitoyable à voir que les morceaux de viande que l'on offre ainsi en vente. On ne suit aucune méthode pour en faire le dépeçage et, bien souvent, quelqu'un qui voudrait avoir l'un des bons morceaux de cette viande est empêché de l'acheter parce qu'il est attaché à l'une des parties les plus communes de la carcasse, comme par exemple, le filet qui est apporté tenant à toute la partie du flanc qui en est la voisine.

Voici un diagramme qui indique une bonne manière de découper les pièces de façon que la personne qui les achète ou les a en sa possession puisse ensuite en retirer les morceaux qu'elle prépare pour la cuisson, tels que les côtelettes (chops), l'épaule, etc.

DIAGRAMME DE DÉPEÇAGE DU MOUTON

Je vais donner ici, le nom de la partie indiquée par chacun des chiffres que comporte le présent diagramme. Et, comme souvent, l'on a affaire à un boucher anglais de chaque partie, ce qui arrive même quelquefois à des bouchers français, je vais mettre en regard de chaque nom français, le nom anglais.

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1 Gigot         | Log            |
| 2 Filet         | Loin           |
| 3 Flanc         | Flank          |
| 4 Poitrine      | Brest ou Plate |
| 5 Collet        | Rack           |
| 6 Bout saigneux | Chuck          |

Les numéros 3 et 4, fournissent les morceaux dont on fait le haricot de mouton (stew). C'est dans le morceau marqué numéro 5, que l'on prend les côtelettes (chops), dont il se fait une si grande consommation pour le déjeuner. Le numéro 6 fournit l'épaule et le cou. On rencontre aussi, dans le dépeçage de la carcasse du mouton, une pièce que l'on appelle « selle » ou « échine », en anglais « saddle », composés de morceaux 1 et 2 des deux quartiers de derrière non divisés, pièce qui ne convient qu'aux hôteliers ou autres gens qui ont un grand nombre de personnes à nourrir à la fois.

Je ne puis mieux terminer cet article qu'en conseillant aux personnes qu'il a pu intéresser et qui désireraient avoir des renseignements plus complets à ce sujet de s'adresser à la Division du Commissaire de l'Industrie animale du Ministère fédéral de l'Agriculture d'Ottawa, pour obtenir un exemplaire du « Bulletin No 12, Élevage des Moutons au Canada », publié en 1908, par cette division.

J. C. C.

ÉCOLE DE LAITERIE SAINT-HYACINTHE

COURS DE L'HIVER 1914-1915

1914.—1er Cours (Anglais. — Du 1er au 22 décembre.

1915.—Cours, Candidats-Inspecteurs.—Du 11 janvier au 4 février.

Cours, Fabricants.—Du 8 février au 4 mars.

Cours, Fabricants.—Du 8 au 31 mars.

Pour toute information s'adresser à O.-E. Dalaire, Directeur, St-Hyacinthe, P. Q.

LES GRAINES POTAGÈRES ET LEUR FACULTÉ GERMINATIVE

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

Certaines graines n'entrent pas en germination parce qu'elles sont trop vieilles, insuffisamment mûres, ou parce que leur embryon (germe), est mal constitué.

En agriculture, on est convenu d'appeler faculté germinative, la proportion des graines capables de germer dans un lot déterminé. Si, sur 100 graines, 60 seulement germent, on dit que la faculté germinative de ces graines est de 60 pour 100.

La durée de la faculté germinative varie ordinairement de un à dix ans, selon les espèces.

L'agriculteur peut, pratiquement, rechercher lui-même la faculté germinative des graines qu'il achète en se servant d'un germoir.

Le germoir est un appareil servant à la recherche de la faculté germinative des graines des semences. Le pour cent de cette faculté germinative a une grande importance et constitue la première cause de succès. Lorsqu'elle est inférieure, elle diminue beaucoup les rendements.

Il existe plusieurs systèmes de germoirs.

Le plus simple et le plus économique, que le maraîcher peut préparer lui-même, consiste à garnir le fond d'une soucoupe d'un papier buvard bien humecté. On y dispose, isolés, un nombre connu, 100 par exemple, de graines à essayer et on recouvre d'un autre papier buvard humide, en plaçant la soucoupe inclinée, — pour faire couler d'eau et appel d'air, — à une température douce et en entretenant l'humidité, sans baigner les graines, qui mourraient asphyxiées. On suit les progrès de la germination et lorsque celle-ci est arrêtée, on compte les graines régulièrement germées. En calculant leur pour cent, on obtient la faculté germinative de la graine.

Maintenant que j'ai parlé assez brièvement d'ailleurs de la faculté germinative des graines et de la manière de la trouver, je vais compléter en donnant une liste de quelques plantes potagères et la faculté germinative de leurs graines :

La graine du « chou »	garde sa faculté germinative de 5 à 10 ans
« « « « céleri »	« « « « de 8 à 10 «
« « « « laitue » (salade)	« « « « de 5 à 9 «
« « « « persil »	« « « « de 3 à 9 «
« « « « cerfeuil »	« « « « de 3 à 6 «
« « « « oseille »	« « « « de 2 à 4 «
« « « « épinard »	« « « « de 5 à 7 «
« « « « oignon »	« « « « de 2 à 3 «
« « « « échalotte » (1)	« « « « de «
« « « « ciboule »	« « « « de 3 à 4 «
« « « « poireau »	« « « « de 2 à 5 «
« « « « asperges »	« « « « de 5 à 8 «
« « « « carotte »	« « « « de 5 à 10 «
« « « « navet »	« « « « de 5 à 10 «
« « « « radis » (rave)	« « « « de 5 à 10 «
« « « « tomate »	« « « « de 3 à 4 «
« « « « concombre »	« « « « de 4 à 5 «

(1) « L'échalotte » se reproduit par caïeux.

GUSTAVE DE FORLANGE.

Le nombre des établissements industriels au Canada a peu augmenté 19,218 contre 14,650, mais leur capitalisation et leur production marquent un accroissement considérable comme en témoignage le tableau ci-joint :

	1900	1910
Nombre d'établissements.....	14,650	19,218
CAPITAL.....	\$ 466,916,487	\$1,247,583,609
Employés ou ouvriers.....	339,173	515,203
Salaires.....	113,249,350	241,008,416
Produits manufacturés.....	481,053,373	1,165,975,639