

prof. Arnold ; il a contre lui l'expérience des nourrisseurs, avec une grande autorité, basée sur des épreuves à l'étable et sur des résultats aux champs. L'herbe coupée avant la floraison n'est guère meilleure qu'à la moitié de la végétation, et est surtout composée d'eau qui s'évapore à la fenaison ; la tige se dessèche à environ 2 ou 3 pouces de chaque nœud, en sorte qu'il n'en reste rien et qu'elle tombe en miettes ; par ce moyen on perd la moitié de la récolte par l'évaporation et une partie de l'autre moitié par la dessiccation. Un champ qui donnerait à peine une tonne de foin à l'acre, en procédant ainsi, en donnerait plus de deux après la fleur tombée, et la graine arriverait à la période lacteuse. La quantité est aussi à considérer dans le rendement. Les arguments en faveur de ce système sont qu'en coupant le foin de bonne heure on trouve dans les excréments des animaux moins de fibres ligneuses non digérées. C'est vrai, mais il y a plus de moitié moins de nourriture, puisque l'eau évaporée dans le champ ne fera ni viande ni beurre.

Que le foin n'est pas bon à couper pendant qu'il est en fleurs, c'est un fait bien certain pour tous ceux qui l'ont expérimenté une fois, car le foin sera assez poudreux pour suffoquer complètement les chevaux, et ne sera bon pour les bestiaux qu'après avoir été haché et humecté avant de leur être présenté. Notre longue expérience nous permet de conseiller de couper le foin aussitôt que possible après que la fleur est dans un état convenable ; il vaut mieux attendre un jour ou deux plutôt que de couper trop tôt après la pluie ; par tous les moyens possibles essayez de le rentrer sans averse, et, si possible, sans rosée après qu'il a séché. Employez une bonne quantité de sel et saupoudrez le foin en le serrant, pour prévenir la fermentation et conserver la sève qui reste encore dans la tige. C'est au moment où se forme la graine qu'il y a dans la tige le plus de matières nutritives sous forme d'amidon, de sucre et de tissus ligneux non encore changés en fibres. Le tissu ligneux a les mêmes principes nutritifs que l'amidon et le sucre, et est aussi facile à digérer, quoique la fibre ligneuse sèche qui se forme en grande abondance après la maturité soit d'une digestion difficile et un pauvre aliment pour le bétail.

Cultivateurs, communiquez-nous vos méthodes et les raisons qui vous les ont fait adopter. — S. D. G. — *Rural Canadian*.

### Choses et autres.

*La fabrication du beurre.*—Nous venons de recevoir un supplément spécial pour les industries du beurre et du fromage, publié chaque semaine au bureau du *Prix courant* à Montréal. Nous invitons tous ceux qui s'occupent de l'industrie laitière à le recevoir. Nous empruntons à ce supplément l'extrait suivant d'un article portant le titre : "Les marchés du beurre :"

".... Il fut un temps où le beurre du Canada tenait une bonne place sur le marché anglais ;—en ce temps-là le Canada en exportait chaque année une valeur de \$4,000,000 à \$5,000,000. Mais tandis que les autres pays exportateurs amélioraient leurs produits, nous sommes restés stationnaires et nos beurres ont été chassés du marché par des produits supérieurs.

"Cependant il s'est manifesté chez nous un réveil marqué ; dans presque toutes les localités il existe aujourd'hui une ou deux beurrieres qui produisent d'excellent beurre. Il s'agit de continuer ce mouvement, de le développer, de convaincre nos cultivateurs qu'ils ont tout intérêt à envoyer leur lait à la beurrierie, au lieu de faire à la maison un beurre de qualité inférieure. Si nous continuons à améliorer notre fabrication, et

si nous nous contentons d'expédier en Angleterre nos meilleurs beurres, fabriqués en beurrieres, et uniformément d'excellente qualité, nous finirons par recouvrer notre ancienne position sur le marché anglais. Faisons pour le beurre ce que dans le Haut-Canada, on fait pour le fromage ; étudions les nouveaux procédés, adoptons ceux qui donnent les meilleurs résultats, visons à la fabrication d'un article de qualité uniforme, et nous parviendrons à obtenir en Angleterre une cote spéciale pour le beurre canadien, comme le fromage canadien a sa cote spéciale dépassant généralement de  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  c. la livre le fromage américain.

"Il nous faut pour cela des fabricants sérieux, parfaitement au fait de leur besogne, sachant se tenir au courant des améliorations, et compétents enfin en pratique comme en théorie. Nous voudrions pour cela que le Gouvernement provincial établisse de nouvelles écoles de beurrierie dans chaque district afin d'y former des fabricants capables de faire honneur à notre pays.

"Ces écoles devraient enseigner la pratique aussi bien que la théorie, et le diplôme qu'elles pourraient décerner à leurs élèves devrait être la meilleure recommandation pour obtenir un emploi.

"Sachons aussi vendre les produits de nos beurrieres au moment le plus avantageux, sachant se tenir au courant des améliorations de toutes ses qualités de fraîcheur. Il ne vaut rien pour un beurrier de spéculer sur la hausse des cours. Qu'il vende ses produits de temps en temps aux cours du jour et il verra que, à la fin de l'année, ses profits et ceux de ses patrons auront été plus considérables que s'il avait attendu pour vendre qu'il eût des centaines de finettes à mettre sur le marché."

*Vinaigre d'érable.*—Nous avons jusqu'ici le sirop et le sucre d'érable, et dorénavant nous aurons le vinaigre d'érable. Notre confrère du *Franco-Canadien* informe qu'un citoyen de St Jean d'Iberville, M. Noël Poirier, a fabriqué du vinaigre d'érable qu'il a récemment mis sur le marché. Ce nouveau produit a le double avantage d'être de qualité supérieure et de se vendre à des prix excessivement réduits.

*Les germes des pommes de terre sont un poison.*—C'est une vérité bien établie et connue sans doute de la plupart de nos lecteurs. Fût-elle ignorée d'un seul que cela justifierait suffisamment l'insertion de cette note. Toutes les parties de la pomme de terre, autres que les tubercules renferment un poison énergique qui se rencontre surtout dans les germes. Beaucoup de porcs périssent pour avoir mangé, au printemps, des pommes de terre cuites avec leurs germes.

Les cultivateurs doivent donc égermer les pommes de terre avec le plus grand soin avant de les donner à leurs animaux.

### RECETTES

#### *Manière de fumer la viande de bœuf.*

Tous les morceaux d'un bœuf ou d'une vache sont bons à fumer ; mais le morceau le plus fin, c'est la poitrine. Coupez la viande en gros quartiers, plongez-la quatre ou cinq fois dans l'eau bouillante et retirez-la tout de suite. Après cela, mettez chaque morceau sur une table et frottez le vigoureusement avec la main pleine de sel. Plongez ensuite les morceaux ainsi frottés dans une forte saumure. Au bout de quinze jours, retirez-les, laissez-les égoutter un peu, recouvrez-les de son et pendez-les à des crochets en fer dans la cheminée. Mettez le feu à des copeaux de bois vert, ou à de la sciure, ou à des rameaux de genévrier. Entretenez ce feu pendant cinq ou six heures, trois jours de suite. Allez ensuite en rabattant et finissez par vous contenter du feu nécessaire pour la préparation des repas. Au bout de six ou sept semaines, la viande sera fumée. Vous la retirerez de la cheminée et la suspendrez aux portelles de la cuisine, comme on fait pour les quartiers de lard.

#### *Conservation des œufs.*

La ménagère qui désire conserver quelques douzaines d'œufs pour l'usage de sa maison, pendant l'hiver, peut le faire aisément en les plaçant debout dans du sel sec. On doit prendre assez de sel pour que les œufs ne se touchent les uns les autres, ni à la boîte, ni par les bouts, ni sur les côtés, et on placera la boîte dans un endroit sec et frais. Nous considérons le sel comme le meilleur préservatif, mais l'avoine, le son, le sable