

ros, le soir au moment où ils font rentrer les moutons, puis ils les laissent sans boire jusqu'au lendemain matin.

Nous n'approuvons point cette pratique.

Les moutons n'ayant point le sel continuellement à leur disposition, se jettent alors sur cette friandise avec trop de voracité : les gros poussent les plus faibles et volent leur part ; il s'ensuit que quelques-uns en mangent trop, et que les autres n'ont pas ce qui leur est nécessaire.

Une excellente manière de faire consommer le sel consiste à en saupoudrer les fourrages, en les montant en mules, ou en les rentrant dans les greniers au moment de la fanaison ; on emploie environ 3 livres par 1,000 livres de fourrage sec.

En formontant, le foin *sue*, comme chacun le sait ; l'humidité dissout alors le sel, qui pénètre le foin en le rendant plus sain et beaucoup plus savoureux ; les moutons ne laissent jamais perdre une parcelle du fourrage qui a été préparé par cette méthode.

Le foin qui a contracté quelque mauvaise odeur par son séjour audessus des étables, est impropre à la nourriture des bêtes à laine aussi bien que des chevaux, surtout s'il s'y montre des moisissures ; dans ce dernier cas, il est propre tout au plus à faire des litières ; quant à l'employer comme aliment, il n'y faut point songer. Enfin, les fourrages *rouillés* et ceux qui ont été *vasés* leur occasionnent des maladies de poitrine, et aussi dans certains cas, la chance à la bouche. Lorsqu'ils consomment de pareils fourrages, ils sont plus disposés que jamais à contracter toutes sortes de maladies, mais ils les rebutent jusqu'à ce que la faim les presse par trop.

Le son est pour les bêtes à laine une fort bonne nourriture ; on l'emploie avec avantage à leur entretien et à leur engraissement. On l'accuse à tort d'être dépourvu de principes nutritifs sous prétexte que le peu qu'il en contient, n'est dû qu'à la présence de la farine qui y reste attachée, et qui avec les procédés de mouture actuellement en usage, ne s'y trouve qu'à dose homéopathique. L'un des éleveurs les plus distingués, M. Félix Villeroy, a déjà combattu cette idée, qui se fonde sur une base entièrement fautive, à savoir : que le son est à peu près exclusivement composé de ligneux. Dans un opuscule du plus haut intérêt intitulé : "Recherches sur la valeur nutritive des fourrages et autres substances destinées à l'alimentation des bestiaux," M. Isidore Pierre publie une analyse du son de froment qui est concluante.

En dehors de ses qualités nutritives le son a l'avantage de rafraîchir les animaux par son action mécanique.

POURQUOI NOTRE ORGE NE SE VEND-ELLE PAS.

On entend tous les jours, nos cultivateurs se lamenter de ce que le grain ne se vend pas cet automne. Et certes, ils ont bien raison ; car, c'est réellement bien déplorable pour un grand nombre. Tout le monde se ressent de cette crise : le cultivateur, le commerçant, l'homme de profession etc., etc.

D'où viennent donc cette dépression dans les prix des grains, cette gêne dans le monde commercial ? On pourrait peut-être, en cherchant un peu, trouvé dans l'ordre politique, quelques raisons de cet état de choses ; mais il n'entre point dans nos attributions de rechercher la raison des choses dans cet ordre. Nous laissons aux journaux dits politiques, d'éclaircir ce côté de la question. Mais il est des raisons venant des cultivateurs eux-mêmes. Celles-là, nous devons les signaler.

Voici ce que nous observait un homme d'expérience à ce sujet :

Nos cultivateurs, nous dit-il, coupent leur grain trop tard. Ils attendent qu'il soit trop mûr, tandis qu'ils devraient toujours le couper lorsqu'il est encore verdâtre. De là vient que le grain n'a pas toujours une aussi belle apparence. Un grain coupé trop mûr, devient noir aussitôt qu'il est exposé au mauvais temps. Et les brasseurs ne veulent pas acheter ce grain avarié ; ou ne l'achètent, comme cette année, qu'à des prix excessivement réduits, et qui font le désespoir des cultivateurs. Il n'en est pas ainsi de l'orge coupée verdâtre. On doit laisser *javeler* cette orge plus longtemps, mais à un autre côté, elle n'est pas aussi sensible à l'action du mauvais temps. La paille est aussi meilleure pour les animaux. L'orge est plus blanche, et peut se présenter sur les marchés à côté des grains recueillis ailleurs, qui aujourd'hui se vendent de 15 à 20 cents plus que les nôtres, à cause de cette différence de qualité.

C'est un fait certain que notre grain se vend toujours moins cher que les grains de l'Ouest : et cela, parce qu'il est de qualité inférieure. Et, s'il est de qualité inférieure, cela dépend de nous. Nos terres peuvent produire d'aussi beaux grains que n'importe quel pays du monde ; mais on ne cultive et on ne récolte pas avec soin ; puis on ne nettoie point assez le grain, quand on le bat.

Qu'on songe donc dès maintenant, en présence de la crise qu'on subit actuellement, et qui vient en partie des causes signalées plus haut : qu'on songe donc, disons-nous, à changer l'ancien système ; à abandonner la routine, pour adopter un mode propre à donner à notre grain, cette renommée qu'il a perdue, et à nous amener plus d'acheteurs.

Coupez les grains lorsqu'ils sont encore verdâtres, et nettoyez-les bien avant de les offrir en vente. C'est un bénéfice d'au moins 10 cents par minot, que vous gagnez. Qu'on se rappelle cette recommandation, l'année prochaine, au temps de la moisson.

LA FERME DE MON VOISIN.

LE VERGER.

Nous allons d'abord, dit M. X, visiter les alentours de la maison, ce qui nous permettra de voir mon jeune verger, et de pouvoir parler ensuite avec plus d'intelligence de la culture du pommier dans nos terres unies et fortes.

Je consentis volontiers à cette proposition, et je sortis avec mon hôte.

Comme je l'ai dit déjà, la maison de M. X est agréablement entourée d'arbres qui procurent l'ombre en été, et un abri sensible contre les vents dominants durant l'hiver. La maison est bâtie à environ un arpent de la grange, de l'étable et autres bâtiments ; les seules bâtisses qui avoisinent la maison consistent en une remise, dans laquelle sont contenus le hangard à bois, un appartement pour les outils, et des privés.

Il peut paraître curieux que je prenne la peine de mentionner ces derniers ; mais d'un autre côté, on sera forcé de convenir qu'il est fort étonnant de voir que nos maisons de campagne, habitées par un peuple si policé, soient généralement dépourvues de bons privés, placés à distance convenable, et usés avec propreté.

20. Outre cette remise, il y a une jolie laiterie, bien peinte, et entourée d'arbres qui cachent le moindre rayon de soleil en été. Elle est de forme octogonale (à huit cadres,) et à chaque coin est pratiquée une fenêtre garnie d'une grille ; ce qui permet d'y laisser entrer l'air-frais le soir, sans craindre les chats ou les insectes. Une double rangée de tablettes est pratiquée autour de la laiterie entre ces fenêtres. Les murailles sont bien lam-