

nourriture pour tout le bétail de la ferme, et en particulier pour le mouton. *Maintes expériences l'ont prouvé. Je ne puis m'empêcher de reproduire, à ce propos ce que dit un américain distingué :*

“ Un an après que j'eus construit mon silo, je commençai à nourrir, au commencement de l'hiver, 350 moutons avec de l'ensilage. Pour pouvoir m'assurer de l'efficacité de cette nourriture chez les moutons, je nourris à part un certain nombre de mes brebis. Le poids moyen de ces brebis à l'automne, était de 70 livres par tête; au printemps, elles pesaient 90 livres. Je considère cette expérience comme décisive et j'en conclus que l'ensilage est éminemment propre comme nourriture donnée au mouton, d'autant plus que les moutons sur lesquels j'ai fait cette expérience étaient en mauvais état quand je les ai mis à la bergerie à l'automne. Chose remarquable, c'est que mes moutons, au printemps, laissaient l'herbe pour dévorer l'ensilage que je leur donnais. ”

En avant donc les silos.

Le commerce d'exportation des pommes.

Certaines observations faites par le président de l'association des horticulteurs d'Ontario ont attiré l'attention publique sur l'importance du commerce d'exportation des pommes, qui prend chaque année un développement énorme dans notre pays. Quelques chiffres le font voir : en 1868 l'exportation des pommes du Canada en Europe représentait la simple somme de \$45,000 ; quatre ans plus tard le chiffre des d'exportations atteignait \$140,000 ; en 1882 il était de \$375,000, et l'an dernier nous exportions pour \$650,000 de pommes.

Maintenant que le courant est établi, ce commerce ne peut manquer de se développer. Mais on se plaint de ce que les routes canadiennes ne lui offrent pas des moyens de transport comparables à ceux des Etats-Unis, et que la voie de New-York menace de supplanter celle de Montréal, si les compagnies de chemins de fer et de steamers intéressées ne perfectionnent pas le mode de transport.

Choses et autres.

Ce n'est pas l'étendue de terre que possède un cultivateur qui l'enrichit, mais de la bien cultiver.—En voici un exemple :

Un cultivateur possesseur de trois cents arpents de terre, avait deux filles à marier. Il donna à l'aînée pour dot, lors de son mariage, cent arpents de terre.

Ne possédant plus que deux cents arpents de terre, il s'applique à les cultiver mieux et il retire de l'étendue de la ferme qui lui reste autant qu'avant. Tellement que lorsqu'il maria sa fille cadette, on eut aucune difficulté à le persuader à donner en dot à cette dernière cent arpents qui lui restaient. Notre cultivateur ne possédant plus que le tiers de sa ferme, se livre avec une nouvelle ardeur à l'étude de l'agriculture ; il abandonne complètement sa routine, achète des instruments aratoires perfectionnés et cultive parfaitement les cent arpents de terre qui lui restent. Ses efforts sont couronnés de succès et il récolte plus du tiers de sa ferme qu'il n'avait jamais récolté de sa ferme entière.

Il en est arrivé à la conclusion que ce n'est pas l'étendue de terre que possède un cultivateur qui l'enrichit, mais bien la manière de cultiver ce terrain ; qu'un arpent de terre, en bonne culture, rapportera plus que dix en mauvais état de culture. C'est aussi notre opinion.

Connaître par le mesurage la quantité de foin que contient une meule de foin.—La règle suivante peut être observée pour connaître la quantité de foin contenue dans une meule, qu'elle

soit ronde ou carrée : Dix verges cubes de foin de prairie pèsent une tonne. Lorsque le foin est retiré d'une grande meule ou de meules confectionnées depuis longtemps, ou d'un fenil bien tassé, huit ou neuf verges pèsent une tonne ; s'il s'agit de trèfle à l'état sec, de onze à douze verges cubes pèsent une tonne.

Exportation de fruits du Canada aux Etats-Unis.—La quantité totale de fruits verts exportés du Canada aux Etats-Unis, l'année dernière, a fourni une recette de \$210,000, cette somme a été presque uniquement employée à l'achat de pommes dont 56,212 barils provenaient de la province Ontario, et 42,151 barils de la province de la Nouvelle-Ecosse.

RECETTES

Conservation des œufs.

L'emploi de la chaux est le plus généralement en usage par ceux qui font provision d'une grande quantité d'œufs pour le commerce ou autrement, et c'est probablement le meilleur moyen de les conserver longtemps. Le procédé est très simple. Pour 500 douzaines d'œufs prenez un minot de chaux de bonne qualité semblable à celle employée pour blanchir les maisons ; mettez dans cette chaux un quart de minot de sel et 60 gallons d'eau claire ; ajoutez d'abord assez d'eau à la chaux pour l'éteindre, puis mettez toute l'eau et le sel. Laissez reposer, et ensuite retirez le liquide devenu clair pour en remplir au tiers le baril que vous destinez à emballer les œufs. Mettez-les d'abord dans le baril, et lorsqu'ils sont à une épaisseur d'un pied, répandez sur le dessus à peu près une pinte de lait de chaux. Ce lait de chaux peut être obtenu en remuant légèrement la chaux reposée dans votre premier baril ou cuve. Mettez de nouveau une épaisseur d'un pied d'œufs et du lait de chaux et ainsi de suite jusqu'à ce que le baril soit rempli, laissant une distance de quatre pouces entre les œufs et le couvercle du dessus du baril. Ensuite couvrez les œufs avec un linge de coton, et sur le dessus du coton mettez une couche de trois pieds de chaux ayant reposé dans le premier baril.

Le lait de chaux est ainsi employé, afin que les particules de la chaux bouchent les pores des œufs. Si vous employez une trop forte quantité de ce lait de chaux, la chaux s'attachera à une trop grande épaisseur aux œufs ; ce qui donne un surcroît d'ouvrage quand il s'agit d'enlever la chaux lors de la vente des œufs. D'un autre côté si vous ne mettez pas assez de lait de chaux, les pores des œufs ne seront pas couverts ; ce qui nuira grandement à la bonne qualité des œufs dont le blanc diminuera de consistance en devenant liquide.

Pour mettre les œufs dans le baril sans les casser, prenez un bassin en fer-blanc percé de nombreux trous ; attachez à un côté de ce bassin un morceau de cuir auquel vous adapterez un manche de la longueur voulue. Un bassin pouvant contenir six douzaines d'œufs, avec un manche de trois pieds de long, sera suffisant.

A part l'emploi de la chaux et du sel, quelques personnes ajoutent deux livres de crème de tartre par quart de minot de chaux et 60 gallons d'eau. On est d'avis cependant que l'addition de crème de tartre ne contribue en rien à une meilleure conservation des œufs.

Vaisseaux dans lesquels on peut conserver les œufs.—On peut se servir pour cela de quarts ayant contenu du lard ou de l'huile de charbon. On nettoie les quarts vides de lard en grattant bien ce qui reste attaché au quart, puis en le lavant avec de l'eau de savon bien chaude ; ensuite remplir avec de l'eau de chaux et laisser reposer pendant quelques jours. Quant au quart ayant servi à l'huile de charbon, mettez le feu à l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé, puis revirez le quart le bas en haut afin d'éteindre le feu ; grattez bien le quart puis remplissez-le d'eau de chaux. Lorsque vous y mettez les œufs le quart ne doit avoir aucune odeur d'huile de charbon.

Si l'on veut conserver quelques douzaines d'œufs, pour l'usage de la famille pendant le cours de l'hiver, on peut avoir recours au sel. On doit y mettre assez de sel pour empêcher que les œufs ne se touchent ni des côtés ni des bouts ; ils doivent être placés le petit bout en bas, et dans un appartement sec et froid. Le sel est le meilleur moyen de conservation, quoiqu'on ait aussi recours à l'avoine, la balle, etc. Mis le 1er septembre dans l'avoine, le petit bout en bas, des œufs ont pu être conservés, de manière à ne pouvoir les distinguer d'œufs