

Accouplement des moutons.

Les brebis entrent en chaleur ordinairement dans le mois de novembre; c'est aussi l'époque la plus convenable pour l'élevage des agneaux, car les brebis portant cinq mois, agnèlent dans le mois d'avril, et les agneaux ont alors deux étés pour un hiver; le lait qu'ils boivent est meilleur et plus abondant que dans l'hiver, au moment où les mères ne sortent pas et mangent du sec, souvent plus mauvais que bon, ce qui est contraire à la santé. Rien n'est plus nuisible aux agneaux que le froid; il est donc préférable qu'ils naissent dans le commencement du printemps; quand il fait beau, on peut les laisser dans un enclos où ils peuvent courir, sauter et manger de l'herbe. Le peu de nourriture, le grand air et l'exercice qu'ils prennent, favorisent leur développement, tout en les maintenant en bonne santé. Rien n'est plus contraire aux agneaux que le trop long séjour dans la bergerie; ils deviennent frêles et débiles, et les races se trouvent ainsi détériorées.

Les brebis et les béliers destinés à la reproduction doivent être âgés de deux ans au moins et de huit ans au plus; quand cet âge est passé, les agneaux qui naissent sont dégénérés de tempérament et souvent aussi de formes.

Les signes caractéristiques de la chaleur des brebis, sont: une très-grande agitation pour des animaux ordinairement si paisibles, de grands mouvements des reins et du cou, etc.

La surabondance de graisse est souvent la cause de l'infécondation, d'un part trop laborieux et d'un produit très-chétif.

Un bélier pourrait suffire à cent brebis et plus, mais il ne produirait que de faibles élèves et serait lui-même ruiné en peu de temps. Pour éviter cet inconvénient et satisfaire à une sage reproduction, on ne doit lui donner que 30 ou 40 brebis au plus.

Moyen de faire reconnaître les agneaux par leurs mères.

On éprouve quelquefois de la difficulté à faire reconnaître les agneaux par leurs mères: ce qui arrive souvent lorsqu'il y a des jumeaux. Ceux qui désirent élever leurs agneaux y trouveront avantage en répandant un peu de sel fin sur ceux que leurs mères ne reconnaissent point. Ce sel aura l'effet d'attirer la mère, et lorsqu'elle aura commencé à lécher l'agneau elle ne l'abandonnera pas. L'application du sel ne fait aucun mal aux agneaux.

Lorsque les brebis sont sur le point de mettre bas, on ne devrait les transporter d'une bergerie à l'autre; il est important de les déranger le moins possible, vu que ces dérangements, surtout quand les brebis sont jeunes et sauvages, occasionnent assez souvent de leur part l'abandon de leurs petits.

Utilité du sel commun en agriculture.

Un des effets du sel, lorsqu'on le répand sur la terre dans une juste proportion, est de donner une nouvelle vigueur aux plantes légumineuses et d'avancer leur croissance sans en altérer la saveur. C'est aussi une des substances les plus efficaces qu'on puisse employer dans un jardin pour la destruction des insectes.

Pareillement on a trouvé que le sel est un préservatif certain contre les fâcheux effets de l'humidité si redoutable aux bestiaux. On le fait administrer avec succès aux chevaux dont les jambes se gonflent à la suite de grandes fatigues. Donné aux vaches, le sel ôte au lait et au beurre ce goût de navet qu'il contracte quelquefois quand on le nourrit avec cette plante. Le sel peut également être employé très utilement pour la conservation des abeilles pendant l'hiver; il faut, pour cela, qu'il soit mis en dissolution dans de l'eau bien claire et mêlée avec un peu de melle: dans cet état le sel est pour ces insectes un préservatif excellent contre la dysenterie, maladie à laquelle ils sont sujets.

Doses de sel à administrer aux animaux.—Comme l'abus du sel à administrer aux bestiaux a ses dangers, et que cette substance peut être considérée comme un aliment ou un poison, suivant l'usage qu'on en fait, il est bon de connaître les doses qu'il est prudent d'administrer à chaque animal.

Aux chevaux: 1½ once le matin et autant le soir; aux vaches quand elles ont du lait: 2 onces le matin et autant le soir; aux bœufs qu'on engraisse: 1½ once le matin et autant le soir; aux veaux: ½ once le matin et autant le soir; aux moutons: 3 onces par semaine, partageant également cette quantité pour leur en donner chaque jour, matin et soir.

Choses et autres.

L'Album Musical.—Nous venons de recevoir le numéro d'octobre de cette importante publication. Nous félicitons MM. A. Fillatreault & Cie., sur le choix et la beauté de musique vocale et instrumentale que contient chaque numéro. Le choix qu'ils font des chants sacrés et des morceaux d'orgue rendent cette publication importante pour les collèges et les couvents. Nous l'exagérons pas en disant que chaque numéro vaut à peu près le prix de l'abonnement de l'année si l'on était obligé d'acheter chaque morceau de musique séparément. On s'abonne chez MM. Fillatreault & Cie., à Montréal. Le prix d'abonnement est de \$3 par an.

Voici le sommaire de la dernière livraison: *Musique.*—Oratorio du Noël (*Chœur*), C. Saint-Saëns; Fugue (*Orgue*), Rink; Lecture à vue (*Piano*), E. Guiraud; Le désir, Schubert; Vir de bord (*Chansonnette*), E. Blain de Saint-Aubin; Tantum ergo (*Chœur*), Palestrina; Romance (*Piano*), Rubinstein.—*Littérature.*—Sigismond Thalberg; Du mouvement musical au Canada; Lettre parisienne; Revue Mensuelle.

Conservation des peaux d'animaux.—Les peaux acquièrent une grande valeur comme chacun le sait si elles sont apportées sur le marché en parfait état de conservation. Voici quelques conseils qui seront bons à suivre et qui mis en pratique ne pourront qu'être utiles: Si la peau a été enlevée depuis quelque temps il faut la mettre dans de l'eau contenant un peu de sel, jusqu'à ce qu'elle soit devenue aussi souple que le jour de l'abattage de la bête. Ceci fait il faut la gratter avec un couteau arrondi à l'extrémité; les peaux de mouton doivent de plus être parfaitement lavées et la laine nettoyée au savon et parfaitement rincée. Puis il faut faire la pâte suivante: pour chaque peau, prendre quatre onces de sel, quatre onces d'alun et une demi once de borax; faire dissoudre le tout dans un quart de gallon d'eau chaude et laisser refroidir jusqu'à ce qu'on puisse, avec la main, mêler au liquide une once de blanc d'Espagne et une quantité suffisante de farine de seigle pour obtenir une pâte épaisse. Cette pâte doit être appliquée sur le côté chair de la peau et cette dernière pliée en deux sur sa longueur, la laine ou le poil en dehors et laissée dans cet état pendant une quinzaine de jours, en ayant soin que l'endroit où elle sera déposée soit bien aéré. Au bout de ce temps on enlèvera la pâte, on lavera et on échevra la peau; avant qu'elle ne soit parfaitement sèche on devra l'assouplir et la gratter soit avec un couteau spécial en forme de hachoir soit avec un morceau de bois dur ayant un tranchant bien affilé. Plus la peau