

Du jour où tout le monde le saura, l'agriculture deviendra nécessairement florissante et prospère. Honneur donc à ceux qui contribuent à répandre l'instruction agricole dans nos campagnes, encore bien déshéritées sous ce rapport.

Conservation des viandes de boucherie pendant l'été sans la salaison et sans bœucanage.

Voici ce procédé, qui a été mis en pratique avec avantage par M. Bonnet de Champmoron :

“ Dans un tonneau de 50 gallons, défoncé d'un bout, et sur les joints intérieurs duquel on a collé des bandes de papier, on cloue deux montants en bois qui occupent à l'intérieur toute la hauteur du tonneau, moins 2 à 3 pouces, ces montants, placés en face l'un de l'autre, reçoivent dans leur hauteur trois ou quatre entailles faites aussi parallèlement ; sur ces entailles on place des traverses en bois, munies de broches également en bois, destinées à accrocher la viande et à la tenir suspendue dans le tonneau ; ces chevilles sont disposées de manière à ce que la cheville inférieure ne corresponde pas à la cheville supérieure.

“ On place contre le *jable* de la partie supérieure du tonneau qui est défoncée une sertissure en bois fixée par des chevilles ; cette sertissure ou drageoir est destinée à recevoir un couvercle mobile qui entre sur le drageoir avec autant de précision que possible. Ce

couvercle porte à son centre un trou de un pouce de diamètre, borché par un tampon qui s'enlève à volonté, et qui est traversé par un fil de fer assez long pour atteindre à 1 pouce le fond du tonneau. Ce fil de fer porte à son extrémité une mèche de soufre, telle qu'on l'emploie pour mécher les tonneaux ; cette mèche doit avoir 2 pouces de long.

“ L'appareil ainsi disposé, on accroche le morceau de viande aux chevilles, on allume la mèche de soufre, on l'introduit dans le tonneau, on bouche avec le tampon, et l'opération est terminée.

“ Lorsqu'on a besoin de viande, on enlève le couvercle, on prend ce dont on a besoin, on remplace le couvercle, on arme le fil de fer d'un nouveau morceau de mèche, on l'allume et on le plonge dans le tonneau ; on renouvelle cette opération bien simple toutes les fois qu'on ouvre le tonneau.

“ Le morceau de bœuf que M. Bonnet avait fait séjourner dans le tonneau plus de soixante jours a été lavé à l'eau tiède, puis à l'eau claire, et cuit dans son jus ; il était un peu noir au sortir du tonneau, un peu desséché, mais parfaitement conservé.

“ Un poulet conservé pendant un mois, lavé et rôti, était excellent.

“ Ainsi, au sortir du tonneau, la viande, avant d'être cuite, doit être lavée à l'eau tiède, puis à l'eau claire.”

VOYAGE AGRONOMIQUE.

NOS ELEVEURS DE RENOM.



Nous publions aujourd'hui avec plaisir le Compte Rendu d'une excursion intéressante faite chez trois de nos meilleurs éleveurs de l'Isle de Montréal par notre Correspondent de St. Eustache. C'est toujours avec un nouveau plaisir que nous substituons à nos propres appréciations celles de nos agriculteurs les plus distingués, persuadé que nous sommes que notre journal n'aura atteint le but vers lequel il tend, que le jour où chaque

numéro sera rempli tout entier de correspondances venues de toutes les parties de nos campagnes.....

Vous permettrez à un admirateur du mérite agricole, de vous faire part de ses impressions, et de vous exposer à la hâte, ce qu'il a pu apprécier dans une excursion faite à l'improviste et avec précipitation chez quelques-uns de nos éleveurs de Renom.

A l'issue d'une causerie entièrement familière et agricole, prolongée bien avant dans la soirée du 3 avril, je me décidai avec un ami d'aller visiter la vacherie de Mr. Dawes de Lachine, ainsi que celles de Messieurs Logan et Dodds. Nous résolûmes de partir le lendemain à 5 heures afin de mettre tout notre temps à profit. Ce qui fut décidé dans la soirée fut mis à exécution le jour suivant, et nous partîmes à l'heure convenue par un temps magnifique mais digne

du mois de Janvier, tant la température était froide.

La vacherie de Mr. Dawes de Lachine.

Nous arrivâmes de bonne heure chez Mr. Dawes qui nous reçut avec amabilité et sut nous montrer durant notre courte visite chez lui, qu'il était doué d'une politesse dans ses manières et d'un grand savoir dans sa conversation. Comme ensemble et comme nombre, je crois que la Vacherie de Mr. Dawes est la plus remarquable de l'Isle de Montréal. Mon étonnement fut excité non seulement par le nombre, mais par la beauté et la perfection de formes de son bétail. D'après mes faibles connaissances des races Bovines, il possède réellement de magnifiques pur-sang Ayrshire.

J'ai examiné plus attentivement une de ses vaches, qui m'a paru posséder toute la pureté de sa race, et fournir à l'éleveur tous les indices caractéristiques de la bonne vache laitière. Voici les principaux : Le pelage est rouge, marqué de quelques taches blanches. La tête représente celle de la Chevrete, parée de petites cornes, minces, un peu allongées, légèrement relevées, transparentes et de couleur orange. Le cou est mince ; les jambes et les jarrets sont très-déliés. L'ossature est très-délicate ; l'arrière-train très large comparativement au devant ; l'épine dorsale droite, les hanches larges et s'élevant presque à la hauteur de l'échine. Cette bête représente positivement un vrai Par-sang, et je vous ferai grâce Mr. le Rédacteur des autres marques significatives de la vache laitière.

Nous avons aussi examiné deux taureaux