

Et Jacques, à ce propos, nous faisait remarquer que tous ces auteurs recommandent, soit expressément, soit implicitement le cheval *près de terre*, type malheureusement trop rare parmi les chevaux de notre pays, où le cheval *enlevé* est assez commun.

Partisan convaincu du cheval *près de terre*, heureux de voir son opinion confirmée par toutes ces autorités, Jacques reprit ses citations pour mieux nous faire comprendre sa pensée. — (A suivre.)

Blé-d'Inde et Porcs.

D'expériences soigneusement faites par différentes personnes, il résulte qu'un boisseau de blé-d'inde employé à la nourriture des porcs se transforme en dix livres de viande, poids brut. Partant de ce principe, que tous les cultivateurs feront bien de considérer comme un renseignement précieux, on arrive aux conclusions suivantes :

Le boisseau de blé-d'inde, à 12½ cts, donne le porc à 1½ et la livre ; à 17 cts le bois, le porc coûte 2 cts.
 à 25 cts " " " 3 "
 à 33 cts " " " 4 "
 à 50 cts " " " 5 "

Inversement, on démontre que lorsque le cultivateur vend son blé-d'inde sous forme de porc il obtient les prix suivants :

Le porc vendu 3 cts, lui donne pour son blé d'Inde, par boisseau, 25 cts ;

Le porc vendu 4 cts, lui donne pour son blé d'Inde, par boisseau, 32 cts ;

Le porc vendu 5 cts, lui donne pour son blé d'Inde, par boisseau, 45 cts — (*Farm and Fireside, Toronto*)

Exportation des beurres et fromages canadiens.

Voici quelles ont été les exportations des beurres et fromages canadiens pour la semaine finissant le 26 mai 1888, d'après les tableaux fournis par M. J. O. Neville à la *Gazette* de Montréal.

Par SS.	Pour	Beurre Tinnettes	Fromage Boîtes
Parisian	Liverpool	3,119
Sarnia	do	1,425
Lake Winnipeg	do	120
Greelan	Glasgow	352
Aleides	do	181
Texas	Bristol	1,476
Total			7,373
A destinations diverses			3,133
Semaine dernière			3,603
Total à ce jour			12,258
Total à destinations diverses			5,317

Exportations totales aux mêmes dates les années précédentes :

Année	Beurre	Fromage
1887.....	100	14,665
1886.....	136	16,115
1885.....	50	19,039
1884.....	18,079
1883.....	1	6,236
1882.....	181	7,032
1881.....	901	13,614
1880.....	3,169	16,512
1879.....	1,446	8,055
1878.....	3,313	6,906

Choses et autres.

Le foin, la paille, et autres produits agricoles pour le commerce d'exportation.—Nous empruntons au *Pionnier de Sherbrooke* l'extrait suivant du *Moniteur du commerce* : " On commence à se plaindre en haut Canada et même aussi sur le marché de Boston, de la manière dont le foin et la paille sont pressés dans la province de Québec. Vraiment on dirait que tout le monde se donne la main chez nous pour déprécier nos produits. Aujourd'hui la paille pressée de notre province est dédaignée à Toronto ; le foin passe pour inférieur à Boston parce qu'il n'est pas pressé avec le soin voulu et qu'on y mêle trop les qualités de foin, et beaucoup d'autres produits qui pourraient avec un peu de soin tenir le haut du pavé sur les marchés étrangers, passent au second rang parce qu'on les manipule mal pour l'exportation. "

L'eau stagnante pour les vaches.—Lorsque les vaches sont au pâturage, fait-s en sorte que les eaux stagnantes ne soient pas à leur portée. Les vaches ne savent pas reconnaître la qualité de l'eau et souvent montrent un goût dépravé dans le choix qu'elles en font. S'il y a dans vos pâturages des marais où le limon se fait apercevoir à la surface, entourez ces marais pour que les vaches ne puissent y atteindre.

Mélange du lait du matin à celui du soir.—Il est certainement mieux de ne pas mêler le lait du matin à celui du soir, quand on le destine à la buurrerie ou à la fromagerie, mélange qui pourrait se faire dans de mauvaises conditions quand un degré de la température que possèdent et le lait du matin et celui du soir. Chaque lait a aussi sa valeur particulière lorsqu'il est convenablement manipulé, mais lorsqu'il est mêlé l'un peut être préjudiciable à l'autre. C'est du moins ce que nous lisons dans l'*American Dairyman*.

Vaisseaux à employer pour traire les vaches.—Ne vous servez pas de seaux en bois. Le seul convenable est une chaudière en ferblanc, qui doit être tellement nette que le doigt ne glisse pas lorsque vous le portez sur la chaudière, c'est-à-dire qu'elle doit être bien sèche et non graisseuse.

De la manière de boire.—Un quart de verre d'eau bu lentement ou à petits coups étanchera mieux la soif qu'un plein verre avalé d'une seule gorgée. Essayez en une seule fois et vous serez vite convaincu. Boire à longs traits et manger vite sont une cause fréquente de Dyspepsie. On peut attraper une grave et même fatale maladie en engloutissant de grandes quantités d'eau froide lorsqu'on est échauffé, en même temps qu'en agissant de la sorte on augmente plus tôt la soif que de l'étancher. Abandonnez cette manière de boire à longs traits ; prenez le temps de goûter ce que vous buvez et d'en profiter, et vous ne serez pas tenté de revenir à vos pernicieux procédés. Quand vous trouvez de l'eau en abondance, avant de boire, lavez-vous les mains et la face (sans cependant vous exposer à vous glacer la tête et les poignets.) Tenez les cheveux du sommet de la tête légèrement humides et vous souffrirez comparativement peu de la chaleur. Une boisson saine et très rafraichissante, pour ceux qui aime le goût du houblon, s'obtient en plaçant quelques fleurs de houblon dans un pot d'eau, quelques heures avant de boire.

RECETTES

Pierre à détacher les habits.

La pierre à détacher les habits se fait ainsi : On prend de la terre glaise, un quart de soude autant de savon blanc. Bien broyer d'abord la soude avec le savon sur un marbre avec un peu d'eau, comme on broie les couleurs ; y mettre ensuite de la terre glaise, et broyer de nouveau le tout ensemble pour bien amalgamer les trois ingrédients. Faire de cette composition des boules ou tablettes de telle forme et grosseur qu'on veut, et les faire sécher en consistance de pierre. On gratte ces boules avec un couteau pour en appliquer de la poudre sur les taches ; en frottant cette poudre avec les doigts, on la fait pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puisse absorber la graisse ou l'huile qui a formé la tache : on l'y laisse même quelque temps ; puis on frottant l'étoffe dans ses mains, ou la battant avec une baignette, la tache disparaît avec la poudre. Si la tache est vieille, et la graisse ou l'huile trop incorporée dans l'étoffe, mettre de cette poudre dans de l'eau chaude sur une assiette, et en faire une pâte claire qu'on applique bien