

tous les sols. Ce n'est pas un stimulant du tout, réellement ; c'est un des plus essentiels éléments de nourriture qui existent. Avec notre propre nourriture on peut trop nourrir une personne ; par exemple, si vous donnez à quelqu'un du beurre sans pain, vous pouvez appeler cela un stimulant si vous voulez, mais vous le tuerez. Le nitrate de soude n'est pas plus un stimulant que du beurre sans pain ; c'est un article essentiel de nourriture." Et, l'azote sous toutes ses formes, tel que l'ammoniaque, etc., se rangent sous la même catégorie ; ce sont tous des éléments naturels et honnêtes de nourriture. Je ne suis pas, en fin de compte, avocat de l'emploi du sel comme engrais ; mais il ne sera pas désavantageux, en employant de fortes doses d'engrais azotés pour des récoltes de grain d'y mêler une quantité raisonnable de sel. Elle aura pour effet de contrôler la trop forte croissance de la paille, sans diminuer le rendement extra du grain.

Une chose bien utile nous manque dans cette province—de l'acide sulfurique à bon marché—et je ne vois pas pourquoi elle nous manquerait plus longtemps. Avec les pyrites de cuivre des mines des cantons de l'est, je ne vois pas quelle difficulté il y aurait à produire, et à vendre avec un bon profit, de l'acide sulfurique brun pour un centin et demi la livre. Avec cela et notre propre apatite, si riche en acide phosphorique, on peut mettre sur le marché un bon superphosphate à \$15 la tonne, qui, avec, comme nous l'avons vu plus haut, une couple de cents livres de sulfate d'ammoniaque, quelques minots de cendre et un baril de plâtre, donnerait un engrais pour n'importe quelle récolte à un prix modéré, soit, \$20 la tonne :

Une tonne de superphosphate.....	\$15.00
Deux cents livres de sulfate d'ammoniaque.....	8.00
Plâtre	3.00
Vingt minots de cendre.....	4.00

30.00

Ce mélange peserait environ 3500 lbs, dont un tiers, ou de 1000 à 1200 lbs, formerait une fumure aussi bonne que n'importe laquelle on pourrait désirer pour un acre de terre, et ne coûterait que \$6.66 par acre !

ARTHUR R. JENNER FUST.

(Traduit de l'anglais.)

Poids en viande d'un bœuf de boucherie, etc.

Un bœuf de bonne taille ordinaire, et pas trop engraisé, mais propre à la boucherie donne en viande à peu près 58 0/10 de son poids vif. En Angleterre, la théorie, bien rarement justifiée par la pratique, je regrette d'avoir à le dire, est que le boucher devrait se contenter pour son profit du cinquième quartier. Ce qu'on appelle ce cinquième quartier se compose de la peau, la tête, le suif, la langue et les autres issues, comme on les nomme ordinairement. Or, j'ai par hasard, en ma possession, un calcul fait par un boucher de Nottingham, à une époque où il n'y avait qu'un cri général en Angleterre contre les prix chargés par les bouchers. Il donne une liste avec les prix annexés des différentes parties d'une génisse pesant 560 lbs, et au moyen de cette liste il nous sera, je crois, facile de calculer combien un boucher devrait, dans notre ville de Montréal, charger par livre pour son bœuf, sans surfaire ses pratiques, ni se priver lui-même du profit raisonnable qu'il doit attendre de son capital qui devrait être de pas moins de 20 p. c., si l'on considère la nature périssable de l'objet de son commerce, l'incertitude qui existe toujours sous le rapport de la qualité, la peine de se le procurer, principalement à l'époque actuelle. Je ne regarderais pas à lui accorder jusqu'à 25 p. c. Mais lorsqu'il se rend à 30, 40 et même 50 p. c. je déclare que je ne saurais endurer cela, et il faudra que ma famille et moi, nous vivions de

poisson, de légumes et d'aliments farineux (que je hais) ou que... nous périssions de faim. Je sais bien qu'on va accumuler sur ma tête un monceau d'épithètes à cause de ce que je vais dire. Le détailleur, n'est pas, en règle générale, d'un caractère doux quant il s'agit de ses profits et qu'on attaque ses agissements. Mais, j'ai la tête passablement dure ; je puis endurer cela. Ce que je ne saurais endurer, c'est que le cultivateur soit privé par fraude de sa part raisonnable de profit sur le prix que paie le consommateur pour la viande.

L'animal que nous prenons pour modèle pèse 560 lbs. Il devait donc peser, vivant et prêt à être tué 950 lbs, et à 7 centins la livre, le plus haut prix payé pour le bœuf de première qualité, il devrait donc coûter au boucher, en chiffres ronds \$60. (v. le *Star* de Montréal du samedi, 10 juin.)

Qu'on veuille bien se rappeler que je charge le plus haut prix possible pour l'animal, bien que la génisse dont nous parlons ne doive donner qu'une bien faible proportion de morceaux comparée à un gros animal de bonne tenue pesant de 980 à 1,120 lbs.

D'après l'assertion du gérant des abattoirs, le prix qu'on y charge pour tuer l'animal est de 50 centins. Allouons-en 50 de plus pour transporter la carcasse à l'étable, soit \$1.00 en tout. Voyons maintenant le poids et la valeur de l'animal mort :

Culotte, rondes, grillades, etc.....	189 lbs à 20 c.	\$37.80
Aloyau et les meilleures côtes.....	98 " "	19.60
Bréchet et côtes antérieures.....	112 " "	15.68
Quartiers de devant, épaules, etc.....	126 " "	10.08

Poids des quatre quartiers.....525 \$83.16

Os enlevés (je ne crois pas qu'on enlève les os ici.)..... 21

Perte par évaporation, etc..... 14

560

Peau, 60 lbs à 9 centins..... 5.40

Suif, 60 " " 6 " 3.60

\$92.16

Nous avons donc \$92.16 comme prix de détail d'un animal qui en a coûté 60 au boucher ! C'est-à-dire que si le boucher tue trois bêtes par semaine, il réalisera un profit net de \$90 sur sa vente ; faisant servir le profit des veaux, cochons, moutons et agneaux au paiement des frais de son établissement. Je désirerais être boucher ! et veuillez vous rappeler que je n'ai pas dit un mot de la langue (75 centins), la tête, 30 centins, le foie ! Quand au cœur qui, farci et rôti comme il doit l'être est un de mes plats favoris, je conclus que le boucher le garde pour son propre dîner, le considérant comme un morceau trop tentant pour être laissé au vulgaire. Mais je voudrais qu'il ne fut pas si égoïste, car il pourrait très bien suffire à mon dîner et à celui de ma famille pendant trois jours, farci et accompagné d'un peu de gelée de gadelles rouges.

Deux têtes de mouton, avec de l'oignon, du persil, du riz, ou de l'orge perlée (*barley*) fournissent le dîner de quatre personnes pour deux jours. Si les prix continuent à être ce qu'ils sont, je vais monter une cuisine ambulante, et aller de maison en maison enseigner comment on peut servir une bonne nourriture à bon marché, même sur la table d'un pauvre homme. On ne devrait pas se servir de l'ancienne et horrible poêle à frire, mais de la casserole à étuvée. Si seulement on savait ce qu'on peut faire avec un tout petit morceau de viande, une couple d'os, quelques légumes, une ou deux croûtes de pain, un peu de poivre et de sel ! Je puis acheter du macaroni de bonne qualité, pour 8 centins la livre, à la manufacture, chez les frères Catelli, et avec une cuillerée à thé d'extrait de bœuf de Johnson, une miette de fromage, un mince morceau de beurre, je défie l'homme le plus affamé d'en manger plus qu'une demi-livre à son repas. Mais, malheureusement,