

Nous apprenons que M. Authior le Compton a acheté du Col. Pomroy, un veau de quatre semaines, qu'il a payé \$50,00. Ce veau est de pur sang Durham, et provient du bœuf de M. Chrane.

DE L'ÉLEVAGE DES COCHONS.

Les cultivateurs qui ont une certaine quantité de vaches doivent aussi avoir des cochons, s'ils veulent utiliser tous les profits qu'ils peuvent retirer de leurs vaches. Car, quelque soit l'économie et le soin qu'on s'efforce d'apporter dans les différentes opérations qu'on fait subir au lait, il y aura toujours de la perte si on n'a pas des cochons à soigner.

Il y a une grande variété de profits qu'on peut retirer suivant l'espèce de cochons qu'on a. Il y a des races qui sont frugales et parviennent très vite à leur plus haut point de développement. Mais le choix qu'on doit faire dépend des localités et de l'objet qu'on a en vue, suivant qu'on désire avoir des cochons pour la reproduction ou pour produire de la viande.

Pour avoir des croisements profitables il est bon d'avoir des sujets de pure race, surtout pour ceux qui ont en mains de grands troupeaux, ou pour ceux qui élèvent pour vendre des reproducteurs.

Ceux qui élèvent ainsi des animaux de pur sang rendent service à leurs concitoyens, car ces derniers peuvent profiter de leur expérience et des animaux qu'ils ont en mains.

Il est généralement admis que la taille des individus ne doit pas être considérée comme étant d'une aussi grande importance que la forme, la tendance à engraisser, et à obtenir de bonne heure leur plus grand développement. La délicatesse des os indique cette dernière tendance, que l'élevage de vaches doit avoir en vue principalement.

Il y a une grande importance à bien opérer les croisements.

Ceux qui élèvent pour le marché et désirent obtenir le plus de profit en moins de temps, obtiendront leur but en opérant des croisements de Suffolk ou Essex, ou Berkshire avec des truies de races plus grosses. Les Suffolk sont alliés aux cochons chinois, et ont beaucoup de leur caractères.

Quoiqu'ils soient généralement

comme petits, leurs grandes tendances à engraisser les recommandent aux cultivateurs.

Les Essex sont remarquables par la rapidité de leur développement.

Quelques possesseurs de troupeaux de vaches croient qu'avec 21 ou trente vaches, ils peuvent garder 40 cochons, en les tenant dans un petit parc.

CORRESPONDANCE.

—oo—

M. le Rédacteur,

Comme il n'est guère possible aux cultivateurs de toujours avoir de la viande fraîche, durant l'été à raison de l'éloignement du marché, et surtout du défaut d'une glacière, il leur est néanmoins possible d'avoir au moins un ou deux jambons, sinon plus, pour remplacer la viande fraîche.

Il arrive souvent que les cultivateurs amateurs du jambon n'en font pas fumer, vu que c'est trop de trouble; jusqu'à un certain point ils ont raison.

Voici, M. le rédacteur, un moyen bien simple et économique de fumer un jambon.

On achète une bouteille d'essence de fumée que l'on paie la modique somme de 20 centins: après avoir retiré le jambon de la saumure, on l'assèche avec un linge sec, ensuite on l'arrose avec de l'essence de fumée, en ayant néanmoins le soin de le frotter en même temps avec un petit linge afin de faire rentrer l'essence dans le jambon; on l'arrose ordinairement trois fois, de six heures en six heures, et le jambon est alors fumé et *bien fumé*. On le fait cuir six heures au moins après l'avoir arrosé la dernière fois.

Lorsque le jambon est fumé, on doit le pendre dans un lieu sec; il pourra alors se conserver pendant deux ans, sans craindre les mouches à vers ni les autres insectes; que l'odeur de l'essence de fumée éloigne.

Avec cette essence de fumée, on peut fumer toute sorte de viande, même du poisson, en l'y appliquant plus ou moins de fois selon le goût des amateurs, en tout temps de l'année.

Ce procédé est simple, parcequ'il n'exige pas grand temps, et il est en même temps économique, puisqu'avec une bouteille d'essence de fumée on fume six à sept gros jambons. Il faut observer que l'essence de fumée pénètre les plus gros jambons jusqu'aux os.

M. le rédacteur avec cette essence

de fumée, les cultivateurs, amateurs du jambon, peuvent en avoir durant l'été; ce qui remplacera la viande fraîche.

On peut charger les marchands de la localité d'en acheter, à Montréal, chez Lyman, Savage & Co, chimistes et droguistes, 226, Rue St. Paul.

Qu'on essaie cette essence de fumée qui épargne tant de trouble à nos cuisinières, et qui est en même temps si commode.

Club Agricole de St. Antoine.

PROPRIÉTÉS DE CERTAINES PLANTES.

Artichoux.—Il est cordial, nourrissant, sudorifique, et purifie le sang.

Asperge.—Elle est nourrissante, chasse la pierre, excite l'urine.

Ail.—Il échauffe, chasse les vents et la pierre; excite l'appétit; pilé et appliqué sur les cors des pieds, les consume.

Anis.—Il est cordial, digestif, apaise les coliques, et chasse les vents.

Chicorée.—Elle est humectante, apéritive, et rafraichissante.

Carotte.—Elle chasse les vents.

Celeri.—Il est pectoral, facilite la respiration, nettoie les ulcères de la poitrine, provoque le crachat.

Cerfeuil.—Il dissout le sang caillé, et purifie le sang.

Choux.—Le premier bouillon des choux est un peu laxatif, et le dernier, astringent.

Citrouille.—Elle est pectorale et rafraichissante.

Concombre.—Il est indigeste, cru; mais bouilli, il rafraichit, tempère l'acreté des humeurs, modère le trop grand mouvement du sang.

Fèves.—Elles sont très malsaines en purée; leur bouillon adoucit la poitrine.

Fraises.—Elles fortifient le cœur, le cerveau, purifient le sang.

Framboises.—Son fruit fortifie le cœur et l'estomac, purifie le sang, et rafraichit. Sa fleur est propre pour les gens enflés et les érysièles.

Navet.—Il est digestif, chasse les mauvaises humeurs, excite l'urine, mais donne des vents; il est propre pour la jaunisse, les fièvres malignes.

Melon.—Sa chair est humectante, tempère les ardeurs du sang, réjouit le cœur, l'estomac, chasse les vents, excite l'appétit, aide à la respiration, et tue les vers.

Oignon.—Il est chaud, propre pour