

Travaux du mois de janvier

Battage des grains.—On continue actuellement le battage des grains en ayant soin de battre pendant les froids secs les graines qui se séparent difficilement telles que les graines de trèfle, l'avoine javelée ou rentrée humide; car c'est dans les temps secs et froids que ces battages se font le mieux.

On peut, en ce moment, déterminer, avec assez de certitude, le nombre de minois de grains que l'on obtiendra de ce qui reste encore de gerbes à battre, en se basant sur le rendement moyen obtenu jusqu'à présent par chaque cent de gerbes. Il faut bien entendu allouer une certaine part pour les dégâts causés par les rats et les souris. On saura ainsi ce qu'il nous reste encore de grain à vendre ou à employer.

Dépôts de fumier.—Si l'on prévoit une trop grande accumulation des travaux de culture au printemps, on commence à transporter les fumiers dans les champs de patates, de betteraves, de navets, etc., mais son devra arroser ces fumiers en gras tas.

Ces tas ne seront pas déposés sur la neige, parce que les endroits qu'il occuperaient seraient prêts à être labourés bien plus tard que le terrain environnant. Alors, pour éviter ce retard, on enlèvera toute la neige jusqu'à la terre nue; puis on déposera les fumiers sur ces emplacements, en ayant soin d'en élever les côtés bien verticalement jusqu'à la hauteur d'un moins six pieds.

Étaill.—Dans ce mois, si les chevaux ont peu d'ouvrage à faire, on réduit leur ration tout en leur permettant de se remplir convenablement l'estomac; pour cela, on leur retranchera l'avoine et on la remplacera par du foin et des carottes ou des patates cuites. L'eau ne devra leur être donnée qu'après un séjour de quelques heures dans l'écurie.

Les logements des chevaux doivent être parfaitement clos, sans cependant intercepter ni l'air, ni la lumière; car, si, d'un côté les chevaux craignent les courants d'air, de l'autre, ils aiment un air pur et une lumière suffisante. D'ailleurs, dans une écurie complètement fermée et dont l'air est stagnant, il se conserve toujours une forte humidité qui rend les chevaux plus sensibles aux refroidissements. Il est donc avantageux de pourvoir les écuries de bons ventilateurs.—J. D. S.

(A continuer.)

Petite chronique

L'amélioration de nos diverses espèces animales avance d'une manière sensible. L'espèce porcine surtout fait des progrès constants. Toutes nos porceuses canadiennes suivent le courant, et la défectueuse race de porcs indigènes se transforme visiblement.

Les principales qualités que l'amélioration introduit dans notre espèce porcine sont la précocité et la facilité d'engraissement. L'animal précocité a terminé sa croissance et est prêt pour la boucherie à un âge moins avancé que les sujets non améliorés. Une bête est d'un engraissement facile quand, avec moins de nourriture, elle produit autant de viande, ou lorsque lui donnant la même quantité d'aliments, elle donne un volume de viande considérable.

Ces deux qualités sont donc la cause de grands profits, puisque les animaux sont nourris moins longtemps et qu'ils donnent un plus grand profit. La majorité des cultivateurs comprend ces avantages, et nous ne sommes pas surpris de voir l'amélioration des porcs marcher beaucoup plus rapidement que celles des autres espèces animales entretenues sur la ferme.

La semaine dernière on nous écrivait de la Rivière du Loup, en haut, que deux jeunes porcs métis Berkshire-canadiens, nés vers le milieu d'avril, avaient été mis à l'engrais à la fin de septembre et très six semaines après. Ils n'avaient donc que huit mois, et avec une faible dépense ils ont pesé l'un 240 livres et l'autre 228. Ce résultat est certainement avantageux pour un commencement d'amélioration.

RECETTE

Manière de saler le lard à sec et à la saumure

Voici le meilleur procédé de salaison à sec. Cette préparation se fait soit dans des unges en urdoise, soit sur une table en urdoise

aussi, autour de laquelle on a creusé une rainure afin de faciliter l'écoulement de la saumure qui se forme par la solution du sel et qu'on reçoit dans des vases disposés à cet effet. Pour un porc de 250 livres, voici les ingrédients nécessaires :

Sel blanc	10 livres.
Salpêtre	4 onces.
Sel marin	8 "
Sucre brut	1 livre.

La viande étant placée sur la table ou dans l'auge, on frotte d'abord le côté de la peau avec un peu de sucre; puis, aussitôt que le sel qui aura été préalablement séché au four et refroidi, on le mêle avec les autres ingrédients et on en frotte bien la viande de tous les côtés. Ce qui reste après cette opération est ensuite étalé sur les divers morceaux.

Au bout d'une semaine environ, on frotte de nouveau la viande; les morceaux qui sont au-dessus sont mis au-dessous, en ayant soin de les retourner; on répète cette opération une troisième et une quatrième fois, selon le jugement de l'opérateur, et alors la viande étant suffisamment salée est prête à passer au séchoir et au fumoir.

Il existe une grande différence dans la proportion des ingrédients employés par diverses personnes dans la salaison du porc. J'ai vu employer deux fois autant de sel, cinq fois autant de salpêtre et dix fois autant de sucre que je l'ai indiqué; mais pour les raisons que j'ai expliquées plus haut, je crois que les proportions que je recommande sont amplement suffisantes, et que de plus grandes quantités seraient non-seulement inutiles, mais dans certains cas positivement nuisibles. Il y a des gens qui frottent le lard et les jambons tous les jours, au lieu de le faire toutes les semaines. Cela peut être utile, mais je ne le crois pas essentiel. Je n'attache point d'autre importance au frottement en lui-même, que celle d'égaliser l'action du sel sur toutes les parties de la viande; en dehors de cela, le frottement ne sert absolument à rien et n'active en aucune façon la pénétration du sel dans les tissus. En Irlande, on se sert même fréquemment d'un morceau de bois pour frotter la viande.

Lorsque la salaison est finie, on essie la viande avec une serviette, quelquefois aussi on la couvre de son lorsqu'elle doit être fumée, puis on la pend dans l'endroit le plus convenable pour sécher.

La salaison à la saumure se fait de la manière suivante: on prépare la saumure en dissolvant le sel dans de l'eau jusqu'à ce que celle-ci ait acquis assez de consistance pour qu'un œuf puisse surnager, puis on ajoute 8 onces de salpêtre et 1 livre de sucre brut par 20 pintes de saumure. La viande ayant été placée, aussi serrée que possible, dans un vase destiné à cet usage, on l'y maintient avec des corps lourds, tels que des pierres, par exemple, afin de l'empêcher de surnager, puis on verse la saumure dans le récipient qu'on ferme ensuite hermétiquement; au bout de trois ou quatre semaines on peut retirer la viande et la faire sécher.—F. Roubou.

FEUILLETON

LA FILLE DU BANQUIER

SECONDE PARTIE

XLII

La rencontre près du chêne maudit.

Loïn de chercher à rejoindre Varina, qui, avec une audace extraordinaire, lançait son cheval par-dessus les obstacles qui lui barraient la route, Delagrave resta assis sur sa selle, immobile comme une statue.

Plusieurs minutes, même, s'écoulèrent avant qu'il songeât à reprendre sa course. Enfin, il choisit les chemins les moins fréquentés, et retourna vers le château de Moidrey.

Quand il fut arrivé dans la partie la plus sombre du bois, il ralentit le pas de son cheval, et, laissant pendre la bride sur le cou du noble et fier animal, il repassa dans son esprit tous les accidents nouveaux qui venaient de surgir dans le drame de son existence.

— Le hasard m'a servi cette fois, et s'est montré réellement mon ami, se dit-il. Varina épousera le fils de Mouton, et me voilà