

Ne rien ajourner, c'est le secret par excellence pour qui sait le prix du temps. Quand on remet au lendemain, on ne pense pas que chaque jour et chaque heure apporte une besogne nouvelle.

On réussit ici-bas non par un effort extraordinaire, mais par un travail constant, assidu, réglé. C'est l'ordre qui amène à sa suite la fortune. Or, le premier principe de l'ordre, c'est de ne jamais avoir rien d'arrière; l'ordre, c'est l'économie du temps: une maison où il n'y a pas d'ordre est une maison destinée à périr. De même que dans une maison bien tenue la bonne ménagère ne laisse jamais rien trainer, de même dans vos études, il ne faut jamais rien laisser en arrière.

Un troisième moyen est de ne jamais faire qu'une chose à la fois; cela est très important. Il y a une foule de gens qui pensent à une foule de choses à la fois: ceux-là se créent des embarras dont ils ne peuvent plus sortir. L'homme véritablement distingué, c'est celui qui peut concentrer toute son attention sur une chose et oublier tout le reste; la concentration, c'est la grande force de l'esprit humain. Tous les grands généraux, les grands savants, les grands hommes d'État, qui ont paru dans le monde, ont été des hommes qui ne savaient faire qu'une chose à la fois.

Un autre conseil, c'est d'être, autant que possible de bonne humeur. La mauvaise humeur fait perdre du temps. On ne change pas les choses; elles ne s'inquiètent pas de nous. Quand on est en face d'une besogne qui déplaît, il faut l'attaquer franchement et y mettre de la bonne humeur. Avec de la bonne humeur on vient à bout des choses les plus difficiles et on n'empoisonne pas la vie, qui a bien assez de douleurs inévitables pour qu'on ne s'en crée pas d'imaginaires. Les esprits chagrins sont presque toujours envieux et impuissants. Les hommes d'action, les vrais maîtres de l'heure présente, n'ont pas de temps à perdre; ils prennent résolument leur parti et ne s'attardent pas à pleurer.

En résumé, se lever matin, ne jamais remettre au lendemain ce que l'on peut faire le jour même, ne faire qu'une chose à la fois, et être de bonne humeur, telles sont les règles principales à suivre. Il est entendu qu'il faut que ce que l'on fait soit utile.....—
Ed: LABOULAYE.—*Le Monde de Montréal.*

CAUSERIE AGRICOLE

ÉLEVER, MULTIPLIER ET ENGRAISSER LES PORCS AVEC ÉCONOMIE (Suite).

Engraissement avec les parties vertes des plantes.—D'ordinaire le trèfle, les vesces, les choux et la luzerne servent à ces engraisements. Après avoir haché ces espèces de fourrages, on les met, longtemps avant de les employer, dans des cuiviers où on les fait aigrir et où on les sale au besoin. Quand les porcs sont habitués à cette espèce de choucroute, elle leur est très agréable, mais ne réussit pas complètement. Il faut changer cette alimentation à la fin de l'engraissement.

Engraissement avec des racines.—Les racines qui composent cet engraissement sont les navets, les topinambours, les pommes de terre et les betteraves.

On commence d'abord par les deux premières espèces, parce que les molécules y sont déposées dans une proportion fort minime, et que la cuisson n'y développe que de bien faibles quantités. On continue ensuite par les pommes de terre et les betteraves qui sont d'une bien autre importance; la féculé et le sucre que renferment ces plantes leur donnent une telle supériorité sur les autres, qu'elles peuvent être employées comme nourriture seule et unique.

Ces plantes-racines doivent être lavées et coupées en morceaux avant d'être présentées aux porcs; pendant un certain temps ils les mangeront crues avec plaisir, mais ils n'attendront pas longtemps à perdre l'avidité qu'ils avaient à l'heure de leurs repas; il faut alors les faire cuire pour qu'ils n'éprouvent pas de dégoût.

Cet engraissement est réglé, le plus souvent, comme ci après: on donne d'abord les racines mélangées avec des eaux grasses, ensuite on mêle une petite quantité de farine de sarrasin, de seigle ou d'orge, aux racines et, pour terminer, une pâte de la farine pure.

Engraissement avec des résidus de laiterie.—Le petit lait et le lait caillé, que l'on a en assez grande quantité dans les fermes, sont employés à l'engrais des porcs. On les épaisit avec un peu d'orge concassé, et les porcs ainsi nourris sont promptement engraisés; leur lard est ferme et savoureux, leur chair excellente; mais il ne faut pas substituer un autre engraissement à celui-ci une fois qu'on l'a commencé, parce qu'on verrait bientôt l'animal diminuer de poids par l'effet du changement de nourriture.

Ce mode d'engraissement ne peut convenir que dans les lieux où on ne peut pas fabriquer de fromages ou employer le lait plus avantageusement, attendu que la quantité nécessaire à chaque porc est trop considérable pour être ainsi utilisée. Un porc d'un an peut consommer le lait caillé et le petit-lait de trois bonnes vaches.

Engraissement avec des tourteaux huileux.—Les porcs engraisés avec cette substance donnent un lard insipide, huileux et mou, tel qu'on le rencontre souvent sur les marchés, mais c'est cependant très-propre à leur nourriture.

Engraissement avec les résidus de boucheries.—Le déchet des boucheries, comme les tripsailles, le sang, etc, fournissent une bonne nourriture aux porcs à l'engrais; il en faut 16 livres par jour à chaque porc. Si en même temps on mêle à cette nourriture des grains et des pommes de terre, on est assuré d'avoir un lard plus ferme et beaucoup plus savoureux.

Engraissement avec des grains.—L'orge, le seigle, le sarrasin, l'avoine et le blé d'inde sont les grains que l'on emploie le plus souvent.

On donne le grain aux porcs de plusieurs manières: 1^o. cru et sec, mais beaucoup d'eau à boire; 2^o. détrompé dans de l'eau, mais pour qu'il soit plus nourrissant, on le fait germer, puis sécher; 3^o. cuit et crevé; 4^o. concassé.

En donnant ainsi le grain, il engraisse complètement, et les porcs ne s'en dégoûtent pas si on a eu le soin de le faire détromper un peu avant l'heure du repas et d'en former une pâte homogène que l'on aura éclaircie avec de l'eau.