

suivant, on devrait la faucher comme fourrage avant que le fleur ne soit plus qu'à moitié ouverte. Le sainfoin est bon pour toute espèce de bétail, et est ce qu'il y a de mieux pour les agneaux qu'on vient de sévrer, parce que cette nourriture ne leur donne jamais la diarrhée. J'ai vu le sainfoin durer pendant 12 ans sur le même champ, mais dans les rotations ordinaires, on le laboure au bout de sept ans pour faire une récolte de blé, ce qui complète la rotation, et fait éviter le trop fréquent usage du trèfle rouge : ainsi, le cours ordinaire qui consiste en navets, orge, trèfle, blé, se trouve changé en navets, orge, sainfoin pendant 5 ans, blé, rotation plus avantageuse pour la terre, si elle veut pousser le sainfoin. Comme je ne l'ai jamais vu cultiver *que sur un sol crayeux*, je ne puis le recommander ici, mais j'ai un vague souvenir que Jonas Webb m'a dit qu'il a réussi à faire venir le sainfoin géant sur une terre argileuse, située à une petite distance de l'établissement de Babraham. Comme M. Barnard l'a fait justement remarquer dans ce journal, il faut que la graine soit bien fraîche, sans quoi on est certain de manquer son coup. Je crois cependant qu'on ne saurait réussir à le cultiver, là où le trèfle blanc ne vient pas, aucune plante ne croît sans nourriture appropriée, et je crois que le monsieur qui nous questionne sur la probabilité de son succès avec le sainfoin, sur sa "terre sablonneuse très-médiocre" qui ne contient probablement pas de chaux, ne trouve aucune plante qui réponde à son attente. Le pied du mouton y ferait des merveilles, et jusqu'à ce qu'on l'ait employé, je ne vois aucun espoir de succès avec les "sols sablonneux très-médiocres."

A. R. J. F.

(Traduit de l'anglais.)

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Méthode économique de conserver les fruits. J'ai souvent entendu les ménagères se plaindre de la grande quantité de sucre nécessaire pour la confection des confitures ordinaires. Je viens leur indiquer un moyen de faire d'excellentes conserves de fruits par un procédé très peu coûteux, une fois qu'on s'est procuré le matériel nécessaire pour le mettre en pratique.

Ce matériel consiste en jarres en verre de la contenance d'une pinte, fermant hermétiquement au moyen d'une bande en caoutchouc qui s'interpose entre la jarre et son couvercle également en verre, et d'un anneau en zinc qui se visse sur la jarre, en y assujettissant le couvercle. Nous avons employé, avec un égal succès, depuis plusieurs années, deux espèces de jarres faites d'après le principe que je viens d'expliquer. Les unes portent le nom de "The Pearl" et les autres celui de "Gem." On peut se les procurer chez tous les marchands de verrerie. Comme le prix de ces jarres varie beaucoup, je ne saurais dire ce qu'elles coûtent actuellement, mais, ce que je sais, c'est qu'elles sont à la portée de presque tous ceux qui font des confitures ordinaires.

Voici la manière de préparer les fruits. Vous les mettez sur le feu, dans une bassine de cuivre ou de fer étamé ajoutant un quart de livre de sucre par chaque livre de fruits, et vous les faites bouillir. Les fruits que nous avons conservés sans peine par ce procédé sont les fraises, les cerises, les framboises, les bleuets et les pêches. On peut en conserver d'autres, mais il faut prendre certaines précautions et ajouter certaines matières qui font que la plupart des ménagères ne trouveraient pas la chose facile à pratiquer. Je m'en tiens donc aux fruits que nous avons conservés le plus facilement. Je viens de dire qu'il faut les faire bouillir dans la bassine. Si vous voulez conserver les pêches rondes ou entières, vous devrez les laisser bouillir un quart d'heure, sinon, cinq minutes suffisent, les fraises et les cerises devront bouillir dix minutes, et les framboises et les bleuets cinq minutes.

Pendant que vous préparez vos fruits, vous mettez vos jarres, découvertes, dans un vase rempli d'eau froide. Pour les em-

pêcher de surnager, vous mettez un peu d'eau dedans, puis vous placez le vase qui les contient sur le feu, et vous laissez venir l'eau en ébullition. Quand vos jarres sont bien chaudes, vous retirez le peu d'eau qu'elles contiennent, et, les laissant toujours dans leur vase, vous les emplissez à les faire repandre, de vos fruits préparés. On recommande de laisser bouillir un instant les fruits dans la jarre avant de la refermer, mais on peut négliger ce soin sans compromettre le succès, si la jarre a été complètement remplie, comme dit plus haut.

Rendu à ce point de l'opération, il s'agit de fermer les jarres, et de cette fermeture dépend tout le succès. Il faut donc la pratiquer avec grand soin. Pour ce faire, on met d'abord en place la bande de caoutchouc. Sur cette bande, on applique le couvercle, et enfin on assujetti ce couvercle, en vissant fortement sur la jarre l'anneau en zinc. Il faut visser cet anneau autant qu'on peut le faire, car c'est lui qui amène le couvercle en contact parfait avec la bande en caoutchouc, et rend la fermeture hermétique; vous laissez refroidir les jarres dans le vase, puis vous les retirez, et retouchez encore tous les anneaux pour les visser à fond, vu qu'il arrive souvent que la chaleur les fait se dilater.

On dépose ensuite les conserves dans un endroit sombre, sec, et relativement frais.

On conserve, aussi, facilement, par ce procédé, les tomates. Voici comment on doit s'y prendre pour ces dernières. La préparation des jarres est la même que lorsqu'il s'agit de fruits. Vous jetez de l'eau bouillante sur les tomates, puis vous en enlevez la pelure qui s'ôte facilement. Vous mettez vos tomates pelées dans une bassine, et vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pulpe. Ensuite vous procédez comme pour les fruits, sans ajouter absolument rien aux tomates.

Les fruits ainsi conservés sont beaucoup plus agréables que les confitures, gardant la plus grande partie de leur arôme particulier. Quand aux tomates, elles sont au naturel, et on peut les préparer comme si elles venaient d'être cueillies.

J. C. CHAPUIS.

DÉPARTEMENT VÉTÉINAIRE.

Dirigé par D. McEachran, F. C., M. R. V., et les professeurs du Collège Vétérinaire, Montréal.

Le pied du cheval et des soins à lui donner.— Comment on devrait ferrer le cheval.

Ayant vu, dans un numéro précédent, quelle est la pratique suivie par le maréchal, en préparant et en ferrant le pied, nous allons maintenant indiquer la véritable pratique. À partir du moment où le poulain a atteint son premier mois, son pied doit être le sujet de l'attention soutenue de son propriétaire; le développement des os, des articulations et des muscles des membres de l'animal, à l'état domestique, subit matériellement l'influence du soin donné au pied. C'est ainsi qu'il est constaté que, si le pied est négligé et laissé à sa croissance naturelle, il agit comme levier sur les muscles et les tendons, dérangeant la proportion générale de chacune des parties entre elles. Des dérangements identiques apparaissent si on laisse le pied croître latéralement, ce qui le fait retourner soit en dedans, soit en dehors. Dans les mains d'une personne habile, les pieds et les membres d'un cheval sont aussi susceptibles d'être contrôlés dans leurs formes, que l'est un jeune arbre. On ne saurait exagérer l'importance que prend cette attention soutenue, lorsqu'il s'agit d'un cheval destiné à la course, et spécialement d'un trotteur. La vitesse repose sur un principe mécanique, et il est aussi essentiel d'aider la nature dans le développement de la partie mécanique nécessaire, qu'il l'est de veiller au développement des formes et des habitudes de l'animal, pendant sa croissance. Il faut, en apportant l'attention voulue dans le choix des parents, s'assurer