sons pas et nous croyons l'avoir bien suffisamment démontré, car depuis vingt ans nous ne cessons de soutenir la meme thèse, et nous voyons avec plaisir que cette opinion gagne du terrain.

Oh! nous ne voudrions pas pour cela que l'on proscrivit les courtes-cornes; nous sommes partisan de la liberté la plus entière; mais nous désirerions que l'on ne plaçât pas toujours ces aristocratiques animaux en première ligne, en leur accordant des récompenses exceptionnelles, des encouragements qui ne sont pas en rapport avec ceux que l'on donne aux races françaises.

Il est bien certain que nous aurons toujours du plaisir à voir les durhams exhibés par MM. le comte d'Andigné de Mayneuf, le marquis de Montlaur, Tiersonnier, Boutton-Lévêque, Cesbrou-Lavau, Montagui. Mais cette exhibition ne prouve que la vérité de cet adage : *Beaucoup d'appelés, peu d'élus*. Oui, *peu d'élus*, car il est fort difficile de maintenir cette race dans notre pays, et ce n'est qu'en l'entourant de toutes sortes de soins que l'on parvient à la présenter avec succès dans les concours.

Nous arrivons aux croisements, dans lesquels nous avons vu de fort beaux types. Presque tous les croisements avaient pour base le sang durham. Ce système présenterait sans contredit des avantages si l'on pouvait n'en faire usage qu'au point de vue de la boucherie; un bœuf, une vache, améliorés, s'engraissent sans contredit plus facilement; mais il s'agit de savoir s'il vaut mieux améliorer ces animaux par le croisement ou par la sélection; il s'agit même de se rendre bien compte si l'amélioration de ces animaux au point de vue de la boucherie doit être poussée à l'extrême, sans avoir égard à la perte qu'ils subiront sous le double rapport du lait et du travail. Posons un exemple : un bœuf me rapporte en travail 2 sh. à 2/6d. par jour dans son état normal; je prends une bête croisé avec le durham, dont le tempérament est beaucoup plus lympatique. Pour prospérer, cette bête voudrait rester à l'étable ou bien vivre dans de gras pâturages, elle perd par conséquent une partie de son aptitude travailleuse, et si on l'atelle habituellement à la charrue elle donne en moins un travail équivalant à douze sous par jour, ce qui constitue un chiffre important au bout de trois à quatre ans : le cultivateur a donc perdu $80 à $100 et que gagne-t-il? $5 à $6 sur l'engraissement, mettons même $10 si on le veut. La spéculation n'est pas brillante.

Les différences sont encore bien plus sensibles pour les vaches. Un fermier obtient 11 pintes de lait par jour avec une cotentine, une flamande, une hollandaise. Il abandonne ces races d'élite et donne la préférence à des croisements durham : l'engraissement sera plus rapide. mais la nourriture ne pourra pas tourner en même temps en lait et en graisse, il perdra de 3 à 4 pintes de lait par jour et peut-être davantage 12 à1500 pintes par an, ayant au moins une valeur de $25 à $30 Le même fait se produira sans cesse, et au bout de 3 à 4 ans, la perte atteindra $100 à $125. Qu'aura-t-il gagné? 25 sh., 30 sh., 40 sh., 50. sh., sur l'engraissement. La spéculation est encore moins satisfaisante que pour le bœuf.

Mais, nous dira-t-on, et la précocité vous n'en tenez pas compte? Nous l'avons répété bien des fois, la précocité appartient à toutes les races, elle se développe en proportion des soins que l'on donne aux animaux, de la nourriture qu'on leur distribue et du traitement auquel on les soumet; et puis, il ne s'agit pas de savoir si l'on fait deux bêtes au lieu d'une dans l'espace de 6 à 7 ans, il faut avant tout se rendre bien compte du prix de revient de la viande obtenue et de sa qualité. Voilà ce que l'on ne saurait trop répéter aux éleveurs et aux engraisseurs.

LA SEMAINE AGRICOLE

MONTRÉAL, 3 MARS 1870.

Fabrication du sucre d'érable

Un ami de Varennes veut bien nous envoyer les détails qui suivent, auxquels nous nous permettons d'ajouter quelques commentaires :

LES CHAUDIÈRES D'UN POT

coutent $8.00 le cent. Il y en a d'une pinte, mais on les trouve trop petites. 33 d'une pinte et 67 d'un pot coûtent $7.00. Faites de ferblanc de première qualité elles seraient un peu plus chères.

Les Américains considèrent ces dimensions comme bien trop petites et recommandent des chaudières contenant de 3 à 5 pintes selon la grosseur des arbres.

GOUTTIÈRES.—MANIERE D'ENTAILLER.

Les *groudrelles* sont préférées aux sureaux ou tubes en bois. Mr. J. B., a mis l'une et l'autre sur la même érable, il dit que la goudrelle coule plus longtemps et qu'elle ne fait pas de tort à l'arbre. La meilleure serait de tôle galvanisée. Elle a deux pouces de longueur par un de largeur, est un peu concave d'un côté et aiguisée par un bout pour pénétrer dans l'écorce, sans le secours de la gouge. Je dois ajouter qu'ils ont ici une manière *d'entailler* qui est bien préférable à l'ancienne et même à celle au vilbrequin. C'est de faire, à la gouge, une simple incision transversale et obliquement de bas en haut, jusqu'a un quart de pouce ou ½ pouce dans l'aubier. Lorsqu'on veut *rafraichir*, il n'y a qu'a agrandir l'incision latéralement toujours sans oter une parcelle de bois. Cette entaille se referme presqu'aussitôt. Celle faite au vilbrequin se couvre d'une espèce de moisissure qui empêche la sortie de la sève et oblige bientôt à la pousser plus avant. *Elle* tue les jeunes arbres.

On trouve inutile ici de couvrir les chaudières, elles n'ont pas assez d'ouverture pour que les feuilles les salissent : la neige ne leur fait rien non plus, mais celles qui ont des goudrelles s'emplissent vite à la pluie, bien plus vite qu'avec *des sureaux*.

Les goudrelles coûtent 2/6 le cent.

Les gouttières en bois franc dont nous avons donné la description ont l'avantage sur les sureaux en ce qu'elles ne surissent pas, de plus elles sont assez fortes pour supporter une chaudière contenant 6 pintes d'eau. Elles permettent aussi de couvrir la chaudière, et de cette manière l'eau de pluie ne peut pas se mélanger à l'eau d'érable; chacun sait que pour faire du beau sucre il faut éviter entièrement d'y mêler de l'eau de neige ou de pluie; il est donc très important de couvrir les chaudières ce qui d'ailleurs n'offre aucun inconvénient.

LES VENTILATEURS.

Les ventilateurs doivent être très-utiles, je pense que vous feriez bien d'en donner les dimensions, car sans cela plusieurs les feront trop petits.

Les plus petits ne devraient pas avoir moins de quatre pieds carrés sur chaque face. Si l'on pouvait les faire avec quatre chassis pendus par le milieu sur des pivots on aurait en même temps assez de lumière pour toute la cabane et on ne les ouvrirait que du côté à l'abri du vent. Pour les ouvrir et les fermer facilement il s'agirait seulement de pendre au haut de chaque chassis une petite perche et qui ne devrait pas descendre trop bas afin de ne pas nuire.

BACS ET FOURNEAUX.

La manière de tailler la tôle pour faire les casseroles et tout ce qui regarde ces dernières, méritent d'être connus, car on ne sait pas les faire aussi bien que cela, ici.

Je pense aussi les fourneaux doubles très bons, mais ils exigent probablement, surtout ceux qui ne sont pas