

A bâtons interrompus.

Un laitier ne doit pas avoir pour chanson favorite :
irons-nous à la rivière ?

Quel cultivateur se déclarera satisfait d'une vache mau-
vaise laitière, sous le prétexte qu'elle appartient à une
race dont un individu aura donné 20 ou 30 lbs de beurre
dans une semaine.

Une expérience faite à la ferme expérimentale du
Wisconsin sur l'usage de l'eau froide ou de l'eau chaude
pour les vaches à lait, a démontré en 120 jours un béné-
fice d'environ une piastre par vache en faveur de l'eau
chauffée.

Au lieu de travailler à augmenter l'étendue de sa terre,
il vaut mieux faire produire plus de récolte à moins de
terrain avec moins de travail.

L'économie est aussi profitable que la production. Ne
laissez rien perdre sur la ferme qui soit bon à quelque
chose.

Deux choses qui valent leur pesant d'or : l'ordre et la
propreté dans les bâtiments et sur la ferme.

Les temps sont durs. Depuis que le monde est monde
les temps sont durs. Sont-ils plus durs pour les culti-
vateurs que pour le reste du monde ?

L'élevage des veaux en Angleterre.

On sait qu'un moyen excellent d'économiser le lait dont
les veaux sont d'insatiables consommateurs, c'est de rem-
placer peu à peu le lait par une tisane de *créméiné* de
M. Dudouy, de *laito-vituline*, de *lactina*, préparations in-
génieuses qui contiennent les équivalents alibiles du lait,
extraits de végétaux alimentaires et qui font ressortir
une sérieuse réduction du prix de revient.

Les éleveurs anglais utilisent aussi de ces préparations
dans l'élevage des veaux ; mais ils ont recours à un autre
moyen d'économiser le lait ; c'est d'y mêler une décoction
de foin fin et doux finement haché ayant bouilli
deux heures avec deux fois son volume d'eau dans un
vase hermétiquement clos.

Ce breuvage est d'abord mêlé au lait, en proportions
croissantes, puis le remplacé tout à fait ; on le fait boire
tiède ou chaud. Le veau contracte ainsi le goût du foin,
qu'il finit par consommer en nature.

Choses et autres.

—Le Guide Floral de Vick, 1890, vient de paraître. Ce cata-
logue est depuis longtemps avantagusement connu de tous
ceux qui s'occupent d'agriculture. Il contient une liste com-
plète des végétaux de toutes sortes avec mention des prix aux-
quels on peut s'en procurer la semence. Les plus jolies gravu-
res explicatives s'y trouvent. Tous ceux qui cultivent en pe-
tit ou en grand devraient s'en procurer une copie, y faire leur
choix de graines et adresser leur commande à James Vick,
mar hant de graines, Rochester, N. Y. Le catalogue sera en-
voyé à toute personne moyennant 10 cents.

—Les Armours, de Chicago, ont fait en 1889 des affaires
pour 60 millions, employé 6,000 personnes et fait mettre en sa-
laison 1,200,000 porcs, 600,000 bêtes à cornes et 250,000 mou-
tons.

Pour sauver de l'argent.—Le cultivateur doit souscrire à de
bons journaux et payer son abonnement.

Bien tenir les comptes des transactions pécuniaires qu'il fait
à l'occasion de sa culture.

Ne pas laisser traîner de côté et d'autre les instruments ara-
toires exposés à la pluie, à la neige, à la chaleur.

Réparer les outils et les bâtisses en temps convenable et ne
pas s'exposer, faute de soin, à des dépenses de temps et d'ar-
gent trois fois plus considérables dans la suite.

Employer judicieusement son argent.

Veiller à ce que les clôtures soient en bon état, afin que les
bestiaux ne soient trouvés à chaque instant, dans les prairies
les champs semés ou gâtés.

Faire des plantations d'arbres fruitiers, en prendre soin, et
par là s'assurer des fruits en abondance.

Pratiquer l'économie en donnant un bon abri aux animaux
durant l'hiver, une nourriture saine, d'où l'on a entevé avec
soin tout ce qui est à moitié pourri, moisi et malsain.

Lire les avertissements, connaître ce qui se passe dans le
monde et apprendre ainsi mille secrets pour économiser son
argent.

RECETTES

Comment on conserve les œufs.

Dans les campagnes, on conserve généralement les œufs
produits pendant les mois d'août et de septembre, car à cette
époque, les poules mangent pas mal de graines qu'elles trou-
vent dans les champs environnant les fermes ; par suite les
œufs sont de meilleure qualité et se conservent plus facile-
ment. Voici un procédé indiqué par M. Sans : On plonge les
œufs frais, pendant 5 à 6 minutes dans de l'eau de lin, puis
on laisse sécher ces œufs à l'air, pendant 24 à 36 heures, après
quoi, on les place dans du son ou de la paille hachée. Ce n'est
pas difficile. Les œufs ainsi traités, ne perdent rien de leur
poids même après un temps assez long. On dit que cuits à la
coque ils conservent un petit goût d'huile de lin, ce qui est
un inconvénient qui n'a cependant pas une grande portée, car
on peut pour cet usage, avoir des œufs frais pendant toute la
campagne ; ils conviennent très bien pour tous les usages cu-
linaires.

On peut aussi, conserver les œufs dans l'eau de chaux. On
place les œufs, la pointe en bas, dans de grands pots de grès,
puis on remplit le pot d'eau, de façon à les couvrir complète-
ment d'eau de chaux préparée avec 80 ou 100 grammes de
chaux délayée dans 10 litres d'eau ; on couvre ensuite ce pot
avec un couvercle en bois, on le met dans la cave ou dans
tout autre lieu obscur. Il se forme, par dessus le liquide, une
croûte de carbonate de chaux qu'on ne brise qu'au moment où
l'on veut livrer ces œufs à la consommation. On affirme que
les œufs peuvent se conserver 6 mois.—

Moyen d'empêcher que les lampes de nuit ne soient nuisibles aux malades.

Prenez une éponge de trois ou quatre pouces de diamètre,
impréguez-la, d'eau pure, exprimez-la, et, dans cet état, sus-
pendez-la par une ficelle exactement au-dessus de la flamme,
à la distance de quelques pouces, pour que la flamme ne puis-
se pas l'atteindre, cela absorbera toute la fumée de la lampe.
Le lendemain il faut laver l'éponge dans l'eau chaude, afin de
pouvoir s'en servir habituellement pour le même usage.