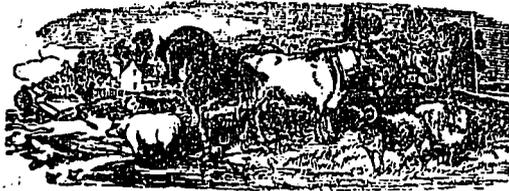


JOURNAL D'AGRICULTURE.

Après avoir créé l'homme, Dieu le plaça dans le Jardin d'Eden pour le cultiver et le garder.—[Genèse, II, 15.]



Heureux les cultivateurs, s'ils savent apprécier les avantages de leur condition.—[Virgile.]

Vol. 3

St. Hyacinthe, — Province de Québec, — Mercredi, 25 Sept., 1872

No 41 50

Courrier de St. Hyacinthe



Les abonnements datent du 1er et du 15 de chaque mois et sont de pas moins de 6 mois, strictement payables d'avance, Une augmentation de 33 1/2 p cent sera faite aux retardataires. Pour discontinuer il faut avoir payé tous arrérages, et donner un mois d'avis par écrit.

TARIF DES ANNONCES.

Première insertion, 8 cts. par ligne, chaque insertion subséquente, 2 cts. Adresses d'affaires, \$3 par année. Annonces Commerciales, et autres traitées de gré à gré.

JOURS DE PUBLICATION.—Edition semi-quotidienne, Mardi, Jeudi, Samedi Edition Hebdomadaire, Vendredi. The Farmer's Journal, Jeudi.

Le Journal d'Agriculture paraît le Mercredi de chaque semaine. Le prix de l'abonnement est de Un écu, ou 50 cts: d'avance. Pas d'avance \$1.

* * *

Camille Lussier, propriétaire-éditeur imprimeur; Bureaux-Imprimerie-résidence, maison en briques à deux étages, coin nord des rues Cascades et St. Hyacinthe, St Hyacinthe.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

3 fois par semaine, 12 mois, \$3, 6 m. \$1.50
do Et. Un. 12 mois \$4; 6 m. \$2
3 fois par semaine, 12 mois \$1.50, 6 m. 75c
do Et. Un. 12 mois \$2.00, 6 m. \$1
1 an d'avance, 1 f. par semaine Can. \$1
" " " " " E U \$2 g b
Farmer's Journal, 12 mois d'avance \$1
Toutes lettres, etc., doivent être adressées, (franc de Port) comme suit.

CAMILLE LUSSIER,
Bureau du Courrier
St. Hyacinthe,
P. Q

EXPOSITION DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'HOCHELAGA.

L'exposition annuelle de chevaux et de bétail s'est ouverte avant-hier au village St. Jean-Baptiste sur le terrain ordinairement réservé aux exhibitions.

Le bétail de Ayrshire a été particulièrement admiré, les spécimens exposés sont certainement de beaucoup supérieurs à ceux qui ont paru dans les expositions des autres comtés. Parmi les exposants qui ont droit à une mention spéciale, nous devons citer M. Irving, M. A. Allan, M. James Drummond, M. D. Drummond, M. D. L. McDougall, M. Joseph Holdsworth et M. Hender son.

Le taureau de la ferme Logan "Robbie Burns," a remporté la palme, comme il était facile de s'y attendre, MM. Boyer et Charlebois, du comté de Montarville, avaient aussi exposé un splendido taureau mais qui cependant était loin de pouvoir être mis en comparaison avec le précédent.

Les chevaux étaient en grand nombre, ils ont été beaucoup admirés des visiteurs. Le plus beau des chevaux de traits, était certainement "Lion," importé l'an dernier par la société d'Agriculture d'Hochelaga; après lui on peut placer "Lord Clyde," par "Annandale Jack," à M. Irving. M. Dawes avait exposé un magnifique étalon Clydesdale, mais ne faisant pas parti du comté, il n'a pu être admis à concourir pour le prix.

La race porcine était bien représentée, mais le bétail un peu rare, quoique cependant de bonne race.—National.

LE PAIN DE BLE-D'INDE.

Un journal américain assure qu'on préfère ce pain à tout autre, une fois qu'on y est habitué; aussi l'art des préparations de la farine de blé-d'inde, depuis celle du pain commun jusqu'à celle des pâtisseries les plus délicates, a-t-il fait en Amérique des progrès remarquables.

Le pain se fabrique avec ou sans levain; le pain sans levain se prépare de deux manières:

1o. A une certaine quantité de farine bien passée au tamis, on ajoute deux cuillerées de sirop, deux cuillerées à café de sel, un peu de beurre ou de

graisse, et on mêle bien le tout; puis on verse dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que la pâte soit réduite à une bouillie épaisse, que l'on fait frire à la poêle avec un peu de graisse, sur un feu clair; 2o. autrement on pétrit 2 livres de farine de blé-d'inde avec du lait, on ajoute trois œufs bien battus, 4 livres de beurre, autant de sirop avec un peu de sel une petite cuillerée de carbonate de potasse, et on fait également frire à la poêle avec un peu de graisse.

Pour préparer le pain, dit M. Kottel, je prends trois parties de seigle et une de blé-d'inde. Le soir, je mêle la moitié de la première avec de l'eau chaude et du levain, et je laisse fermenter; le lendemain matin, c'est à dire cinq ou six heures après, si je reconnais que la pâte est suffisamment levée, je la pétris avec le reste de la farine de seigle jusqu'à ce que j'aie obtenu la tonicité convenable; alors on mêle et on délaye à part la farine de blé-d'inde jusqu'à ce qu'elle forme une bouillie, on sale, et on ajoute assez de farine de seigle pour en former une pâte de même tonicité que la première. Cela fait, on fait ensemble les deux pâtes de manière à les mêler intimement, pour laisser la fermentation se rétablir de nouveau et arriver au point en trois ou quatre heures, si la chaleur est modérée. Alors on divise la pâte en pains, qu'on abandonne de nouveau à la fermentation dans un lieu suffisamment chaud. Il ne reste plus qu'à procéder à la cuisson pour laquelle le four doit être plus chaud que pour le pain de seigle, sans quoi il crèverait sans gonfler.

Pour mener à bien cette opération, on ferme toutes les issues du four, même le fournil, jusqu'à ce qu'on voit suinter la vapeur qui s'est dégagée à l'intérieur. Alors on ouvre pour lui donner issue; le pain se gonfle sans éclater, il prend une belle forme, et à l'intérieur il a la porosité convenable.

La farine de blé-d'Inde donne au pain une couleur plus claire et une faveur particulière. Mais il est essentiel de suivre le procédé de point en point, surtout pour ce qui concerne la fermentation de la cuisson, sans qu'il la pâte crèverait dans le four et ne donnerait qu'un pain lourd et indigeste.

—Gazette des Campagnes.