

Il suffit quelquefois de hausser les ruches, pour que l'air qui y entre fasse sortir les jetons.

Dans certains endroits, pour obliger les essaims de sortir, on découvre les ruches, pendant une heure ou une heure et demie, à la chaleur du jour; il ne faut pas les y laisser plus longtemps, de peur que tout ne se fonde.

Si l'essaim entier est sous le siège, on enlève la mère ruche après le soleil couché; ensuite on renverse le siège de haut en bas; on couvre l'essaim d'une ruche accommodée, les abeilles y entrent: le lendemain, au matin, on la place ailleurs, et on remet la souche en sa place. Il y a quelques personnes qui secouent rudement la souche sur une serviette, et y jettent une ruche, lorsqu'ils y voient assez d'abeilles pour la remplir, et après, qui la remettent en sa place. Quoique cette méthode ne réussisse pas toujours, elle n'est pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau temps.

#### Du choix des semences.

Il y a dans notre pays des terres bien cultivées, d'autres qui le sont médiocrement; d'autres qui le sont mal et plusieurs milliers d'acres qui ne le sont pas du tout. Rien ne justifie cet état de choses, et il n'y a pas de bonnes raisons pour que toutes ces terres ne soient pas cultivées chacune selon sa qualité, comme celles qui le sont le mieux. Il reste donc beaucoup à faire pour que notre sol produise tout ce qu'il peut nous donner; notre agriculture, quoiqu'elle ait fait certainement du progrès depuis plusieurs années, réclame encore de nombreuses améliorations.

Parmi les améliorations agricoles que le cultivateur peut réaliser tout seul sans le secours de capitaux, il en est une que nous signalons à son attention, parce que, partout, dans la grande, la moyenne et la petite culture, elle est toujours à sa portée: c'est le perfectionnement de sa semence.

Tout cultivateur, à l'époque des semailles, cherche à se procurer, souvent au prix de sacrifices considérables, relativement à ses moyens, les meilleurs grains qu'il lui est possible d'acheter dans son voisinage. Il peut, sans rien déboursier, avoir des grains de semence de première qualité dans chaque espèce; il lui suffit pour cela de prendre la peine de les faire.

Il est à notre connaissance qu'un cultivateur de notre paroisse, M. Joseph Sirois, maire, ait essayé ce moyen: quant à son blé de semence, et tandis que ses voisins vendaient leur blé à \$1.25 le minot, il ne pouvait suffire aux demandes en vendant \$3 le minot un blé qu'il avait réussi à perfectionner par le triage et une culture soignée. Nous ne nous étonnons pas qu'un cultivateur qui, comme lui, cherche à retirer de sa terre le plus grand profit possible sans aucune mise de capitaux obtienne à chaque concours un prix pour les fermes les mieux tenues.

Supposons qu'il s'agit du blé, la plus importante des céréales, voici comment on pourrait s'y prendre:

Pendant une de ces soirées d'hiver, pendant que le froid retient tout le monde à la maison, le chef de la famille choisira dans une gerbe les plus beaux épis, au nombre d'une centaine environ. Une femme et un enfant couperont avec des ciseaux le haut et le bas de chaque épis, les grains renfermés dans les deux extrémités étant toujours bien moins conformés que

ceux du milieu. Les épis ainsi raccourcis seront égrenés sur une table, puis les grains triés un à un, pour ne laisser que les plus parfaits. L'opération donnera pour résultat une chopine environ d'un blé tel qu'on n'en trouve pas à acheter au moment des semailles.

Un carré de la meilleure terre dont on dispose, labouré à la bêche, fumé comme pour une culture de jardin, aura été préparé d'avance et divisé en planches où on tracera des lignes à l'aide d'un cordeau, comme s'il s'agissait d'y repiquer des poireaux. Dans ces lignes, à des distances égales de 5 à 6 pouces, une femme ou un enfant déposera deux ou trois grains de ce blé de choix, pas davantage; ainsi espacé, il levera très-également, et produira un grain de semence de premier choix pour la saison suivante. On peut augmenter la quantité suivant la grandeur du terrain que l'on aura à disposer pour obtenir ce grain de semence. C'est ainsi que font ceux qui offrent sur les marchés, avec fortes réclames, des grains qu'ils baptisent sous un nom nouveau, et qu'ils réussissent à vendre parfois de \$1 à \$2 la livre, soit blé, soit avoine, etc.

Le perfectionnement des semences de céréales, par ce moyen aussi simple que peu dispendieux, est à la portée de tous les cultivateurs; il en résultera pour eux un accroissement important dans les récoltes, soit en quantité soit en qualité.

#### Qualité des fromages.

On croit généralement que la qualité des fromages dépend exclusivement de celle du lait, et par conséquent de la nature des pâturages; mais quoique cela soit jusqu'à un certain point, il est de fait que les procédés de la manutention influent encore plus sur leur bonté.

Il est des fromages qu'on ne peut confectionner qu'en grandes masses; cependant, par des associations on est parvenu à suppléer à la richesse que réclame la fabrication de ces fromages.

Ceux qui ont visité différentes fromageries, ont pu remarquer des différences souvent très-notables entre les divers fromages fabriqués, même dans la même exploitation, dans la même saison, dans la même journée par la même personne, quelque soin qu'on mit à leur confection. Cette irrégularité, dont il n'est point de consommateur qui ne se soit aperçu, est due à la multitude et à la incertitude des circonstances, qui agissent avant, pendant et après les opérations qu'ils nécessitent, circonstances pour la plupart totalement indépendantes de celui qui opère. Voici les principales:

1o. Chaque vache, par son organisation individuelle, donne du lait différent des autres, c'est-à-dire plus ou moins sucré, plus ou moins butireux, plus ou moins caillé, et, chaque jour, son lait change de nature selon qu'elle vieillit, qu'elle se porte bien ou mal, qu'elle a respiré un air pur ou impur (celui des marais), qu'il fait chaud ou qu'il fait froid, qu'elle a mangé telle ou telle espèce de plante.

2o. Lorsque le lait de plusieurs vaches est réuni, et cela se pratique constamment, il se fait une réaction sur leurs principes, qui doit modifier l'ensemble, résultats que l'on peut apprécier au goût et à la vue des