

Que les terres soient débarrassées en temps utile de tout ce qui peut nuire aux bons labours et aux travaux subséquents.

Que les travaux aient fait acquérir aux terres la porosité nécessaire pour la germination et pour la végétation.

Que les terres légères n'aient pas été travaillées trop profondément.

Que les semences aient été bien nettoyées et choisies parmi les meilleures qualités.

Que les semences soient changées, si, toutefois, on n'en a pas de très-bonne, ou prises dans les récoltes faites les années précédentes, en faisant en sorte qu'elles aient été récoltées sur des terrains moins riches que celui sur lequel on veut les semer.

Qu'elles aient été bien préparées à l'eau de chaux.

Que les semailles soient plutôt avancées que retardées.

Que les engrais soient bien répartis dans les terres, et les semences bien assorties aux terres et à la profondeur convenable.

Que l'on n'ait pas semé trop épais.

Que la profondeur du terrain en culture soit suffisante pour la réussite des plantes qu'on veut y faire croître; en ayant soin de ne pas oublier que toutes les semences ne doivent pas être enfouies à la même profondeur, et qu'aucun grain ne peut se développer s'il est placé dans la terre à plus de neuf pouces de sa surface.

Que les végétaux qui ont besoin d'être sarclées et butées reçoivent en temps convenable le nombre suffisant de sarclages.

Enfin, que les mêmes végétaux ou ceux de la même famille ne reviennent pas trop tôt ou trop souvent sur le même terrain; ainsi, que le chanvre ne succède pas tout de suite au chanvre, le blé au blé celui-ci au blé d'inde, parce que ce dernier appartient, comme le blé à la famille des graminées; le trèfle au trèfle, ou à la vesce, qui est une légumineuse, à la fève, qui, elle aussi est de cette famille, et ainsi de suite. A mesure qu'on éloignera le retour de la même plante sur la même terre, plus abondants seront les produits lorsqu'elle viendra à y être cultivée.

Choses et autres.

Annouces de "Alfred Ducos" (Voir le numéro de la "Gazette des Campagnes" du 20 novembre).—Nous regrettons infiniment d'avoir publié cette annonce. Nous avons agi de confiance parce que M. Ducos s'est présenté à nous comme employé de M. A. Lavigne de Québec. Nous avons été aux informations, et M. Lavigne nous a prié de mettre nos lecteurs en garde contre n'importe quel fabricant ou accordeur de pianos qui se servirait de son nom sans une lettre signée de sa propre main et portant le sceau de son magasin. La manière d'agir de M. Ducos à notre égard ne nous autorise pas à le recommander.

Résultat obtenu par les fromageries du Village des Aulnaies et de Ste Anne de la Pocatière.—Nous sommes heureux de pouvoir signaler ici le magnifique résultat obtenu dans ces deux fromageries qui ont le précieux avantage d'avoir pour propriétaire un habile fromager, M. François Gendron.

Nous avons déjà dit dans la *Gazette des Campagnes* que le succès d'une fromagerie est assuré quand on a pour la diriger un fromager habile et qu'il y a bonne entente entre le fromager et les fournisseurs de lait. Les chiffres que nous publions plus bas en sont la preuve.

Nous devons rendre à M. Gendron le témoignage qu'il suit bien son métier comme fromager, et de plus qu'il possède des qualités dont les cultivateurs doivent nécessairement lui tenir compte.

Nous sommes heureux de le dire, les deux établissements de M. Gendron fonctionnent régulièrement et sans trouble depuis leur organisation, ce qui nous paraît faire le plus grand honneur à la bonne foi, au bon esprit et à l'intelligence des cultivateurs qui contribuent au maintien de ces deux établissements.

M. Gendron, en homme pratique dans ce genre d'exploitation, savait les objections et les embarras qu'il aurait en rencontrant dans le début: défiance d'un côté et une trop grande exigence de l'autre de la part de personnes qui n'avaient aucune connaissance de la fabrication du fromage, des avantages et des profits qu'on pouvait en espérer comme des pertes qui pourraient en résulter quant aux prix du fromage pouvant varier d'une année à l'autre. M. Gendron a fait face à toutes ces difficultés de manière à satisfaire tout le monde, et l'on dit même qu'il est en voie d'organiser une beurrerie simultanément avec ses fromageries, et qui sera en opération l'été prochain.

Nous devons à l'obligeance de M. Charles Dupuis, secrétaire de la fromagerie du Village des Aulnaies, le tableau suivant des différentes ventes faites à cette fromagerie, du 1er juin 1884 au 1er novembre 1884:

1ère vente, 3,554 livres.....	319.86
2me vente, 9,102 ".....	705.43
3me vente, 17,838 ".....	1,507.75
4me vente, 20,709 ".....	2,070.80
5me vente, 16,498 ".....	1,814.78
6me vente, 14,045 ".....	1,544.93

Total fabriqué 81,746 " Argent reçu \$7,963.55

Nous publierons plus tard le tableau de la quantité de fromage fabriqué à la fromagerie de Ste-Anne. Nous pouvons dire aujourd'hui qu'on y a fabriqué 119,367 livres de fromage pour la vente d'où on a obtenu \$11,852.19.

Le partage de cet argent a été fait avec le plus parfait accord parmi les intéressés, suivant la quantité de lait fourni par chacun aux deux fromageries.

La fierte de volailles.—La fierte des volailles étant un engrais très-énergique, on devrait prendre toutes les précautions possibles pour n'en pas perdre. C'est ainsi qu'à l'égard des poules, on pourrait mettre une planche tout le long du porchoir et à deux pieds au-dessous pour y recevoir la fierte des poules. Vous pourriez nettoyer ces planches une fois par semaine, et ainsi vous procurer un engrais riche que vous devez mêler à de la terre sèche pour éviter la déperdition de l'ammoniaque. Quant à la fierte d'oie elle peut devenir un riche engrais, on la mêlant au fumier des animaux.

Quels sont ceux qui réussissent le mieux dans l'élevage du bétail?—Ce sont ceux qui, en premier lieu, tiennent à se procurer un bétail de choix; en second lieu, ceux qui ont des bâtisses convenables pour les y loger et qui leur donnent des soins continuels et une bonne nourriture. A mesure qu'on s'éloigne de ces conditions, il y a gain ou perte dans l'élevage du bétail. Celui qui ne mesquine point sur la nourriture à leur donner, retirera certainement profit par cette exploitation. Mais celui qui croit faire une trop forte dépense en les nourrissant bien et en leur donnant tous les soins d'une bonne hygiène s'appauvrira davantage en se livrant à l'élevage du bétail; rien n'empêche que celui-là sera le premier à dire à qui veut l'entendre que l'élevage bétail est une exploitation ruineuse.

RECETTES

Moyen d'empêcher le fer et l'acier de rouiller.

Faites chauffer les objets jusqu'à les rendre brûlants; passez dessus un morceau de cire-vierge très-blanche; chauffez de nouveau pour faire disparaître cette substance, et frottez vivement avec un chiffon de drap pour rendre le poli luisant. Après l'opération, les pores du métal sont entièrement remplis de la matière grasse, et l'action oxydante de l'air ne peut rien sur lui.

Poudre à graver sur métaux.

Prenez une demi-livre d'alun de roche, autant de vitriol bleu ou pierre; calcinez ces deux substances ensemble sur une