

CORRESPONDANCES.

DES ABEILLES.

Les abeilles, au printemps, doivent être visitées, et les ruches nettoyées de toute saleté qui pourrait jeter une mauvaise odeur, ainsi que de tous les gâteaux moisissés ou salis par les décharges des abeilles qui ont lieu au printemps. Ces gâteaux doivent être taillés, et la ruche placée sur un plancher bien joint à la ruche, afin de ne pas donner la chance aux papillons d'y déposer leurs œufs qui produisent des vers.

Il devra y avoir un ventilateur dans ce plancher de six pouces sur trois, avec une tirette afin de pouvoir régler la chaleur intérieure qui à cette saison ne pourrait être trop forte.

Placez votre rucher de manière qu'il fasse face au soleil levant, et le moins possible au soleil du midi, parce que dans les grandes chaleurs le soleil du midi, donnant sur les ruches leur nuit considérablement.

Abritez le rucher contre les vents froids du nord et de l'Ouest.

Veillez à ce que les abeilles volantes ne se jettent pas sur les faibles; ce qui arrive très-souvent, car comme il n'y a pas beaucoup de miel à cette saison-ci, les abeilles fortes font tout ce qu'elles peuvent pour enlever les provisions des faibles; celles-ci périssent invariablement quand elles sont ainsi attaquées, car elles ne peuvent se défendre.

Préparez vos ruches en mars de la saison, car c'est trop tard d'attendre à l'essainage pour le faire.

Ayez la ruche à cadre perfectionnée pour le climat du Canada qu'on trouve chez M. Evans, maîché Ste. Anne à Montréal,

Que l'apiculteur se souvienne que le froid et l'humidité sont mortels aux abeilles.

Votre, etc.

A. ST. JACQUES.

DU FROMAGE.

Monsieur le Rédacteur.

Permettez-moi de réclamer un petit espace dans votre *Journal d'Agriculture*,

Est-ce que la fabrication du fromage peut être faite dans les paroisses Canadiennes de cette Province avec autant de succès que dans les townships? Pourquoi pas? Ils ont de bonnes vaches; quoique la quantité de lait donnée par elles ne soit pas aussi considérable, la richesse en est plus forte; ainsi le retour en est aussi considérable. Le paturage n'est certainement pas aussi bon que dans les cantons de l'Est, ce qui est un obstacle. Mais est-ce qu'on ne pourrait pas remédier à cela quelques-uns de ces jours? Je suis certain que par l'établissement de manufactures de fromage les habitants seront encouragés à améliorer leurs paturages afin que leurs vaches leur donnent plus de lait; cela n'est que naturel. La quantité de vaches est malheureusement petite, mais cela augmentera j'en suis presque certain, quand les cultivateurs seront convaincus qu'il est de leur profit d'avoir tant de vaches qu'ils peuvent en garder avec aise et en bonne condition. Ainsi pourquoi ne voyons-nous pas de manufactures de fromage dans les paroisses canadiennes. En voici la raison: c'est que les cultivateurs ne veulent pas en avoir; c'est la toute la cause.

Comprenez l'affaire, calculez tout, regardez aux endroits où il y en a eu d'établies, voyez si les habitants de ces endroits ne prospèrent pas. Voyez le montant par année que vous perdez. Malheureusement vous ne regardez que de votre côté, vous exigez trop de la manufacture ou de ceux qui veulent l'établir. Vous voudriez que tout le profit fut pour vous, et que ceux qui font les dépenses de bâtir et toutes les autres dépenses nécessaires qui sont grandes et coûteuses, n'aient aucun profit; aussi, vous perdez tout, vous perdez la manufacture et vous perdez votre profit en n'encourageant pas les hommes qui veulent établir de ces manufactures et ne pas vouloir marcher avec vos voisins. Nous pouvons même dire que la crainte que les habitants ont d'encourager une nouveauté parmi eux est la grande raison du peu d'avancement de nos paroisses.

Avec votre permission, Monsieur le Rédacteur, je donnerai quelques détails sur la fabrication du froma-

ge comme devant être une des grandes ressources industrielles de l'habitant Canadien.

Jesuis.

Monsieur le rédacteur,
Votre obéissant serviteur,

NEMO.

DES LAITERIES

Il faut avoir des laiteries fraîches et en même temps qu'elles soient bien propres. Il ne faut rien mettre d'autre chose dans les laiteries que le lait, car le lait est un liquide qui absorbe en très grande quantité les mauvaises odeurs. Ainsi, si l'on met dans la laiterie, les harnais remplis d'huile, les oignons, etc., etc., on ne peut faire d'excellent beurre.

La laiterie ne doit pas être un sac à tout mettre.

Culture des oignons.

On récolte les oignons sur un sol friable, c'est à dire il n'y a point de pierre. Les terrains pierreux augmentent les travaux, et augmentent ainsi les dépenses; il faut donc ne pas les employer.

Le terrain où l'on sème des oignons doit être bien fumé; car ces légumes demandent un sol riche.

Le fumier et le sol doivent être exempts de graines de mauvaises herbes, afin que le sarclage coûte moins.

Si, l'été précédent, il y a eu de mauvaises herbes, là où vous désirez semer des oignons, ayez le soin de bien herser la terre, de la bouleverser suffisamment pour détruire la racine de ces mauvaises herbes.

Il faut semer les oignons d'une bonne heure que possible. Il est bon de se procurer un petit instrument avec des dents, qui marque les fausses, éloignées de 10 à 12 pouces les unes des autres, pour mettre la graine.

La graine d'oignon ne doit pas être recouverte de plus d'un demi-pouce de terre. Il faut passer un petit rouleau sur la terre après qu'on a recouvert les graines, afin de l'affermir.

Tout cela peut paraître minutieux; mais il vaut mieux conserver un peu de temps et de trouble