

Le buttage se fait soit avec la *houe à main*, soit avec la charrue; mais il ne faut pas non plus qu'elles aient pris trop de développement.

Le premier tas de terre qu'on formera autour de la jeune planté devra nécessairement être peu élevé, puisque sa tige est petite encore. Lorsque cette terre sera durcie, on fera un second buttage qui élèvera la terre plus haut.

Lorsque les plantes sont en lignes et espacées d'à peu près trente pouces, on peut employer la charrue à butter. C'est une charrue à double versoir mobile. Elle peut être attelée d'un seul cheval, ou de deux si la terre est trop compacte. Les bœufs ne conviennent pas pour cette opération.

Pour le premier buttage, on doit bien écarter les versoirs et pénétrer peu profondément la terre. Pour le second, au contraire, on doit rapprocher les versoirs, et piquer la terre à une plus grande profondeur.

La coupe du bois de chauffage.

Depuis déjà assez longtemps, vu le mauvais état des chemins, les cultivateurs n'ont pu se livrer à la coupe du bois. D'ici à ce que les chemins d'hiver manquent, ils devront se livrer à ce travail d'une manière plus active, afin d'avoir la provision de bois d'été et d'hiver. Il ne faut pas négliger ce transport et le remettre d'un jour à l'autre, afin de n'être pas plus tard dans la nécessité de brûler les clôtures comme le cas en est déjà arrivé.

Cependant il faut faire ce travail avec discernement et prudence, et ne pas détruire inutilement et sans urgence les bois précieux, tel que l'érablé, par exemple. En général, durant l'hiver, le cultivateur coupe et abat l'érablé sans aucun scrupule, et cela pour quelques uns parce que ce bois est meilleur pour le chauffage; pour d'autres, parce qu'ils en retirent un haut prix par la vente, soit dans les villages populeux ou sur les marchés de nos villes. Néanmoins le devoir des cultivateurs serait de conserver avec soin leurs érablières, parce qu'ils en retireraient un plus grand profit en les exploitant pour la fabrication du sucre. Le sucre d'érablé est de plus en plus recherché, parce qu'on en est arrivé à en perfectionner la fabrication en le rondant plus blanc et plus pur. Le sucre d'érablé est donc devenu un objet important d'exportation, et au lieu de détruire nos érablières actuelles, on devrait plutôt essayer à les augmenter. Voilà pour l'érablé en particulier.

Mais pour tous les bois, en parlant d'une manière générale, les cultivateurs devraient se garder d'abattre des arbres sains et qui promettent de grossir davantage. Ils devraient abattre que les arbres morts, les vieux arbres qui dépérissent; en un mot, tous les arbres qui sont vigoureux et forts, devraient être épargnés. Autrement les conséquences seraient désastreuses pour le cultivateur comme pour les gens des villes; car en agissant ainsi, avant qu'il soit longtemps le bois deviendrait d'une rareté extraordinaire, et difficile à se procurer. Il ne manque pas d'anciennes paroisses où l'on ne soit pas obligé de parcourir une distance de cinq à six lieues des habitations, pour se procurer le bois nécessaire au chauffage, précisément parce qu'on n'a pas eu le soin de ménager les

arbres vigoureux, et qu'on a fait main basse sur eux, sans s'occuper que plus tard nous aurions à souffrir de cette extravagance ou ce manque de calcul de notre part. Donc, si l'on continue ce système, un plus grand nombre de paroisses sera dans le même cas; car ces forêts ne sont pas éternelles, et il faut savoir les ménager. Cette question a été jugée si importante, qu'une société forestière a été établie dans le but de surveiller la coupe des bois, et plus encore dans le but de favoriser la plantation de différentes essences de bois dans des endroits impropres à d'autres cultures. Nos députés ruraux à l'Assemblée Législative de Québec, et tous les députés qui s'intéressent vivement à la classe agricole, ont discuté longuement cette question pendant la Session, à l'occasion de la présentation d'un acte incorporant la "Société Forestière de la Province de Québec. Cette question devra aussi recevoir l'attention toute particulière du Gouvernement qui s'efforcera de faire exécuter rigoureusement la loi se rattachant à la conservation de nos bois, à la protection de nos forêts. La question a été jugée sérieuse par nos législateurs, car ils conçoivent que si cet état de chose continuait, nous deviendrions tributaires de l'étranger pour le combustible, dans un avenir assez rapproché. Il faut donc prendre soin de l'arbre de la forêt, et ne pas l'abattre sans discernement. C'est une question d'intérêt général et qui certes mérite d'attirer l'attention des députés de l'Assemblée Législative de Québec.

Battage du beurre.

Mr. H. A. Holmes, de Chatfield, Minnesota, dont les opinions font loi dans son État en ce qui concerne la fabrication du beurre, disait: Que lorsque son beurre se formait en une demi-heure, il arrêtait sa baratte pour voir ce qui causait cette rapidité de production, attendu qu'il ne désirait pas produire du beurre en moins de deux heures de temps. Un grand nombre de fermiers reconnaissent aujourd'hui qu'il faut baratter pendant une heure au moins, et beaucoup préfèrent même baratter de une heure et demie à deux heures.

À côté de ces fermiers, il existe une catégorie de producteurs de beurre qui supposent que le beurre doit être fabriqué en une demi heure, et considèrent que toute minute employée à cette opération, en plus de cette demi heure, peut et doit être considérée comme étant inutilement dépensée. Ces derniers fermiers ont pour la plupart des pâturages magnifiques, vaches de race valent de \$100 à \$1.000 chaque, de bonnes étables, des gens habiles et soigneux pour les conduire, les nourrir et les traire, une ferme modèle pourvue des ustensiles les plus perfectionnées, et malgré cela ils ne peuvent arriver à produire une bonne qualité de beurre. À quoi cela tient-il? uniquement au temps qu'ils ne peuvent et ne veulent pas accorder au beurre pour sa fabrication et pour permettre qu'il soit proprement baratté. À cette époque de l'année le beurre se forme difficilement; cela tient à ce que les vaches ayant vêlé au printemps, les globules de crème deviennent plus petites avec le temps et se séparent difficilement du lait.

Les globules gras de la crème, placés dans des vases de fer blanc à large surface, se séparent très