

fabrication du fromage, et dans le dernier numéro du Journal d'Agriculture, il me prie de le tirer d'embarras.

Dans une recette que je vous ai communiquée et qui a été publiée dans le numéro du mois de juin 1879 du Journal d'Agriculture, quant à la confection de la présure, je disais "que la manière de se servir de la présure influait beaucoup sur la qualité du fromage."

N'étant pas fromager, je ne pouvais pas indiquer la dose de présure à employer pour une quantité donnée de lait. Tout ce que j'en sais, c'est que l'emploi de trop de présure altère la qualité du fromage, pas assez ne remplit pas l'objet: de là l'importance pour les fromagers, même *en herbe*, de n'employer que la quantité nécessaire. Or, pour cela, il leur faut étudier le lait destiné à la confection du fromage et faire attention à la saison; la quantité à employer doit varier selon la nature du lait, celle de la présure, la chaleur de la saison. La pratique seule doit faire juger de la dose de présure à employer.

Voici d'ailleurs un moyen indiqué dans le volume intitulé "Art de faire le beurre et les meilleurs fromages," qui pourra aider votre correspondant à se rendre compte de la dose de présure à employer:

"..... L'expérience seule peut enseigner au fromager à juger la force de la présure dont il fait usage; pour cela, il prend dans une cuiller plate un peu de lait chaud à 95° Fahrenheit, et y verse doucement et à mesure la présure. De la rapidité avec laquelle s'opère la coagulation, et de la forme des flocons qui se produisent, il juge de la force exacte de la pesure et en met plus ou moins dans le lait qu'il veut faire cailler." FIRMIS H. PROVLX.

Comment je combats la mouche à patate. — Je mêle une livre de vert de Paris à un minot de plâtre, j'en mets dans deux sacs de mousseline, et à la rosée, un homme passe entre les deux sillons, secouant ses deux petits sacs un au dessus de chaque rang. Le plâtre développe rapidement le panache, et le vert de Paris tue les mouches. La racine croît en proportion du développement du panache, de là une excellente récolte. WM. LAFRANCE.

Comment j'entretiens mes chemins d'hiver. — Je prends ma double-herse, je la mets sur le dos et la fais traîner sur la neige dans les chemins, en l'attachant aux bœufs par le côté, puis je passe mon rouleau qui a 2½ pieds de diamètre. Cela vaut mieux que la herse à neige ordinaire. W. L.

On demande un étalon Canadien. — Nous invitons nos lecteurs à nous dire au plutôt où l'on pourrait acheter un étalon Canadien pur-sang. S'en trouve-t-il quelque part? Nous avons écrit aux Iles de la Madeleine: en attendant la réponse nous serions heureux d'apprendre qu'il s'en trouve ailleurs.

Voici ce qu'on nous écrit de St. Ours:

J'ai appris avec plaisir, par votre Journal du mois de septembre 1879 qu'on pourrait trouver dans les Iles de la Madeleine un étalon pur-sang Canadien, provenant des étalons envoyés à diverses reprises, par ordre de Colbert. (Pris en Normandie).

Voudriez-vous me donner des renseignements si j'en trouverais en état de pureté, et si je pourrais en trouver plus près.

HORTICULTURE.

La rhubarbe en primeur.

Les jardiniers de nos villes réalisent chaque année des bénéfices considérables, par la culture des primeurs, c'est-à-dire en dirigeant la culture de certains fruits et de bon nombre de plantes potagères, de manière à en avoir les produits bien avant la date de leur développement naturel, suivant le cours ordinaire de la saison. Pourquoi les amateurs et les cultivateurs qui veulent profiter de tous les moyens d'augmenter leurs revenus, n'en feraient-ils pas autant pour certaines plantes des plus faciles à soumettre à ce mode?

Or, parmi ces plantes, la rhubarbe des jardins est une de celles dont la réussite est des plus épurée et dont la culture est des plus rémunératives. Voici comment il faut procéder:

Vous avez, je suppose, de vigoureux pieds de rhubarbe dans votre jardin. Vers la fin de l'automne, c'est-à-dire vers la fin de Novembre ou au commencement de Décembre, arrachez les pieds que vous voudrez forcer et laissez les sur le sol jusqu'à ce que par l'abaissement de la température, ils

soient bien gelés. Entrez-les alors dans une remise ou un hangar où ils puissent se conserver gelés, les couvrant même de neige si nécessaire. Vers la fin de février ou au commencement de mars, rentrez vos pieds tout gelés dans une serre ordinaire, ou une serre que vous pouvez construire sans frais pour cette fin, ou même dans vos appartements, s'il ne s'agit que de quelques pieds. Vous les mettez en terre, dans des caisses si c'est dans vos appartements, et les exposez d'abord à une température moyenne que vous laissez s'élever peu à peu. Ils ne tardent pas à se mettre en végétation, et en ne leur ménageant pas les arrosements, dès la mi-avril vous avez de superbes tiges prêtes pour la consommation, tiges tellement tendres et succulentes que vous les livrez à la cuisson sans même en enlever l'écorce ce qui n'est pas même remarqué par les consommateurs tant elle est mince et délicate. Et vous avez ainsi, à une époque où tout dort encore dans la nature; un légume frais des plus sains, des plus savoureux, et qui se prête, comme l'on sait, à une foule de modifications culinaires, tartes, compotes, etc. La Rhubarbe ainsi forcée est bien plus succulente, moins acide, et plus savoureuse que celle cultivée en pleine terre, en saison ordinaire. Aussi est-elle toute précieuse sur le marché, si bien qu'elle se vend d'ordinaire dix centins la livre. Dix centins, c'est le prix commun de la viande de premier choix.

Une serre pour forcer ainsi la rhubarbe et plusieurs autres légumes avec elle, si on le désire, peut être construite à peu de frais, en façon d'appentis à un hangar, une maison, une construction quelconque. Il n'est pas nécessaire que le toit soit en vitres, un pan seul en chassis peut suffire. On pourrait même se dispenser d'y faire du feu, si dès le commencement de mars on traitait ses cultures à la façon des couches chaudes, c'est-à-dire en produisant une chaleur artificielle au moyen de fumiers en fermentation. On pourrait encore de cette manière avoir des produits prêts pour la table dès la mi-mai.

Pour opérer dans les appartements, on peut se servir de caisses ou de barils que l'on rabat à une vingtaine de pouces du fond. Quatre ou cinq de ces caisses peuvent fournir une provision de rhubarbe pour une famille ordinaire, durant plus d'un mois avant le temps ordinaire pour la récolte de celle du jardin.

Les petits pois, le cresson, les laitues de toutes sortes peuvent sans inconvénient prendre place à côté de la rhubarbe dans une culture de ce genre.

L'ABBÉ PROVANCHER.

ARBORICULTURE.

De la sève et de sa marche dans les plantes.

Le sol et l'atmosphère renferment les matières nutritives indispensables aux plantes. Ces matières sont, dans le sol, la potasse, la chaux, le soufre, le phosphore, etc; l'eau qui leur sert de véhicule, lorsqu'elles sont dissoutes, enfin l'azote et l'acide carbonique, provenant de la décomposition des engrais. Ces éléments réduits à l'état liquide ou gazeux sont absorbés par les racines, surtout pendant le jour. Pour le prouver, il suffit de placer une plante en pot dans une soucoupe remplie d'eau, et l'on verra cette eau diminuer sensiblement, du matin au soir, mais très-peu du soir au matin. De plus, l'absorption ne se fait que par les jeunes racelles, car si l'on plonge dans l'eau seulement le corps des racines d'une plante, la végétation s'arrête et les feuilles se flétrissent, tandis que la végétation continue si l'on fait le contraire. — Une fois le liquide entré dans le végétal on le nomme *sève montante* ou *ascendante* parce qu'il s'élève par *endosmose* des racines aux feuilles. Il est encore activé dans sa marche par les acides formés dans ses tissus par l'évaporation des feuilles. La sève monte là par la couche la plus jeune de l'aubier dans les végétaux à bois très-dure. Pour le prouver il suffit de faire, pendant la végétation, une incision annulaire de dix pouces sur le tronc par ex. d'un acacia et isolez la plaie du contact de l'air. La partie placée sous l'incision lan-