

“seur de notre pomme fameuse. La chair est sucrée, manquant un peu de jus, mais sans aucun principe astringent. Il a une légère tendance à pourrir au cœur, mais si on le cueille avec précaution et de bonne heure, il peut se garder jusqu'en hiver.”

“*La Sapieganka*”, dit plus loin M. Gibb, “a été introduite, je crois, d'Italie, vers le 15^{ème} siècle, et porte le nom d'un gentilhomme polonais. Il y a bon nombre d'arbres de cette variété près de Varsovie. On m'a dit que dans un jardin peu éloigné de la ville, il y en a 185 vieux arbres, dont les plus gros ont un tronc de deux pieds de diamètre.”

“A Vilna, où le climat est plus rigoureux qu'à Varsovie, nous avons vu dix ou douze vieux arbres d'environ un pied de diamètre, et un de deux pieds. A Riga, quelques-uns le disent “aussi rustique qu'un chêne”, d'autres le disent assez rustique. A Varonesh, M. Fischer parle fortement de sa rusticité en cet endroit, bien que je ne me rappelle pas si nous y avons vu des arbres de cette variété. A Orël il ne s'est pas montré rustique. D'après le verdict général, c'est un arbre rustique, vivant longtemps en bonne condition et donnant un bon fruit, (voir grav. 3), mais incapable de supporter d'aussi basses températures que la Bessé-mianka.”

M. Gibb mentionne aussi spécialement deux autres variétés, bonnes surtout à faire cuire, ce sont la *Tfundbirne* et la *Zucherbirne*, dont il y a plusieurs variétés, les unes même bonnes pour la table et qui se vendraient bien, sur nos marchés.

Quand bien même que nous ne parviendrions à n'acclimater qu'une seule des cinq variétés que je viens de nommer, ça serait une précieuse acquisition pour notre province, et une belle récompense pour les efforts incessants que fait M. Gibb pour augmenter notre catalogue de fruits canadiens, acclimatés et autres.

Nous verrons, dans un prochain numéro, quelles ont été les observations de notre voyageur sur les cerises, les prunes, etc, de Russie.

J. C. CHAPUIS.

Elevage et engraissement des volailles.

PAR

JAMES CHEESMAN, ECUIER, MONTRÉAL.

En entreprenant de traiter ce sujet, je ne prétends pas énoncer de nouveaux principes, mais j'entends seulement en rappeler quelques-uns qui sont bien établis, et peut-être aussi proposer quelques nouvelles applications des règles ordinaires suivies sur la ferme. Nous admettons tous que la production des œufs et de la chair de volaille n'est pas actuellement suffisante. Bien que je ne puisse montrer des statistiques élaborées pour prouver quelle est la consommation de ces articles aux Etats-Unis, il est de toute évidence que la production locale est très insuffisante. Je crois que des œufs pour une valeur de plus d'un million de piastres ont été importés du Canada seulement, l'an dernier. La grande consommation d'œufs et de volailles qu'on fait dans le pays, et surtout dans les grandes villes, a, sans aucun doute, provoqué l'élevage des volailles, et l'usage des couveuses artificielles a permis aux éleveurs d'augmenter considérablement leurs produits. En jetant un regard sur les rapports des marchés de toutes les grandes villes de chacun des Etats de l'Union, à l'heure actuelle, on voit à quel haut prix sont cotés les œufs d'hiver. Prenez New-York, Boston, et même Chicago, et vous voyez que le plus bas prix est 28 centins, et le plus haut 33, donnant une moyenne de 31 centins par douzaine d'œufs frais.

Comment pouvons-nous augmenter la production des œufs en hiver? Il me semble que nous devons copier une page du livre du *Danish Dairyman*, et nous procurer des poulets nés de bonne heure qu'on fera pondre à l'âge de cinq ou six mois.

Beaucoup de vos lecteurs savent qu'en Danemark la coutume générale des cultivateurs est de faire vèler leurs vaches tard l'automne ou au commencement de l'hiver, au moment où le beurre frais reçoit le plus haut prix sur les marchés anglais. Ils font vèler leurs vaches en novembre, décembre et janvier, et commencent à leur donner 2 lbs de tourteau par jour, par tête. Ils donnent une nourriture abondante et variée, et apportent beaucoup d'attention à toutes les exigences de la physiologie. Leurs vaches sont logées dans des étables éclairées, bien ventilées, propres et confortables. Il en résulte que les fonctions de la vie s'accomplissent sans entraves et que les meilleurs rapports existent entre les vaches et leurs gardiens. Comme Huxley disait de celui qui commence la vie, aussi longtemps qu'ils peuvent se conformer aux lois de leur mère la terre, ils sont au mieux avec elle, et elle fait de son mieux pour ceux qui sont toujours obéissants, tandis qu'elle est la mère toujours libérale, donnant avec une générosité sans bornes, là où l'on possède déjà beaucoup, et maintenant le progrès, là où il n'y aura peu ou rien du tout.

Voyons maintenant comment nous pouvons appliquer l'exemple de la laiterie danoise aux exigences de la basse cour américaine. D'abord, l'éleveur doit avoir une couveuse artificielle quelconque, à moins qu'il se soit assuré les services d'une race de volailles dont l'instinct d'incubation puisse être contrôlé par lui de la même manière que tout autre fonction animale. Comme nous n'avons pas de race présentant actuellement cette qualité, il vaut mieux recourir à la méthode artificielle, et faire éclore autant d'œufs qu'il est possible de s'en procurer, aussitôt après la mue, sans toutefois nuire à la santé et la vigueur des poules. Je crois qu'il est tout à fait praticable de commencer dans la première semaine de janvier et d'obtenir une première couvée vers la fin de ce mois. Comme de raison, si on se sert de couveuses artificielles, il faudra aussi avoir des mères artificielles, qui d'ailleurs sont nécessaires dans tous les cas, et je conseille fortement à tout éleveur d'avoir de ces mères artificielles qu'il ait recours ou non à l'incubation artificielle. Je veux qu'il soit parfaitement compris que je ne parle que des volailles sur la ferme, vu que nous allons maintenant examiner comment il faut nourrir les petits êtres à leur sortie de la coquille. Une pratique consacrée par le temps recommande les œufs pour premier aliment. Je crois que ceci est une dépense d'argent inutile, car de la grosse farine d'avoine cuite à la vapeur, et un peu de lait écramé chaud, sont préférables. Il ne faut pas donner cette nourriture en pâte ni trop mouillée, mais justement de la consistance de l'œuf bouilli dur, et cuite à la vapeur comme on fait cuire les pommes de terre pour la table. De plus la nourriture chaude ne doit jamais être plus qu'à la température du sang lorsqu'on la donne. Il est bon de donner de petites doses de poivre et de sel et une abondance d'eau fraîche. Si l'on n'a pas d'herbe et que l'on ait du foin ou du trèfle, il faut alors hacher fin ces dérivés avec le hachepaille, d'un huitième de pouce de longueur, puis faire cuire cela à la vapeur pour amollir la fibre, rendre solubles les substances nutritives. Il convient aussi de donner en très petite quantité, chaque jour, des os cuits à la vapeur avec toute leur gélatine, ainsi qu'un peu de sable fin. Je ne puis m'empêcher de croire que c'est une erreur de donner les restes de viande, à moins qu'on puisse l'avoir à 1½ centin la livre. Les éleveurs de bétail et les producteurs de lait connaissent la valeur de la farine de graine de lin faite d'après le nouveau procédé, et de la farine de graine de coton, substances dont on peut donner une abondante ration aux poulets dans le jeune âge; mais je ne crois pas qu'on doive donner de farine de graine de lin dans les cinq ou six semaines précédant la boucherie, ni de la farine de graine de coton, quatre semaines avant la même époque. Ces produits rares peuvent être