



Grande culture

LE CHIENDENT

Destruction du chiendent.—Le chiendent est une des mauvaises herbes les plus redoutables pour le cultivateur. Cette plante vivace se multiplie avec une rapidité extrême par ses stolons, et ses nombreuses racines longues et rameuses arrivent promptement à s'emparer du sol si l'on n'y prend garde.—Pour s'en débarrasser, le meilleur moyen est d'avoir recours à la demi-jachère et de pratiquer une série de labours et de hersages successifs. Après un labour à la profondeur ordinaire, hersez dans les deux sens à quelques jours d'intervalle par une après-midi chaude: vous exposerez ainsi les racines à l'ardeur du soleil qui les détruira en partie, et vous brûlerez celles que la herse aura rassemblées. S'il est nécessaire, n'hésitez pas à répéter ces opérations une seconde fois après cinq ou six semaines. Sans doute, de telles façons de nettoyages exigent une certaine dose de travail, mais rappelons-nous qu'aucune culture ne saurait être rémunératrice sur un sol envahi par les mauvaises herbes. Pour compléter la destruction du chiendent, cultivez une plante racine après la demi-jachère.

Culture du tabac.—L'engrais le plus nécessaire pour le tabac à fumer est la potasse. Les engrais azotés qui favorisent le développement des feuilles ne produisent pas la meilleure qualité. Le champ de tabac doit être riche en engrais afin de produire de larges feuilles, mais pour avoir du tabac qui brûle bien, il doit y avoir beaucoup de potasse dans le sol. Une petite quantité de nitrate de potasse dans la couche-chaude est très utile et améliore la qualité.

A. D.

Cultivateurs, récoltez votre glace

Le refroidissement du lait, la conservation des viandes, des légumes et autres produits périssables, chez le cultivateur, demandent une glacière ou chambre froide.

Les dimensions de cette chambre ne peuvent dépasser en moyenne 1,000 pieds cubes de capacité. La bâtisse qui aurait 10 pieds de long, 10 de large et 10 de haut, donnerait l'espace voulu pour conserver la glace nécessaire durant les quatre mois les plus chauds de l'année. La consommation annuelle pouvant être de 3 tonnes, à raison de 50 lbs par jour, durant les quatre mois, on peut se baser sur le tableau suivant, qui nous est fourni par le Service de Réfrigération d'Ottawa, pour faire la récolte et la coupe de la glace:

- 12 blocs de 18 × 36 pes, 8 pes d'épais = 1-tonne.
- 10 blocs de 18 × 36 pes, 10 pes d'épais = 1 t.
- 8 blocs de 18 × 36 pes, 12 pes d'épais = 1 t.
- 7 blocs de 18 × 36 pes, 14 pes d'épais = 1 t.

6 blocs de 15 × 36 pes, 16 pes d'épais = 1 t.
6 blocs de 18 × 36 pes, 20 pes d'épais = 1 t.

Nous indiquerons prochainement pourquoi et comment on doit faire la réfrigération du lait.

A. D.

Conseils pratiques aux fabricants de sucre et de sirop d'érable

Les chaudières doivent être en fer-blanc, bien soudées en dedans et exemptes de rouille et autres impuretés, bien lavées et échaudées, le printemps, avant de les mettre en usage.

Pour un sucrerie de moins de 1,000 vaisseaux, on peut se servir de chaudières de moins d'un gallon et demi, mais celles de deux gallons sont préférables; pour 1,000 et au delà, ne vous servez pas de chaudières de moins de deux gallons.

Les chalumeaux doivent être en métal qui ne rouille pas, car la rouille gâte l'eau d'érable et le goût des produits, sans compter qu'elle noircit le sirop et le sucre. Les chalumeaux étamés rouillent moins. Ils doivent être ébouillantés et bien lavés, de même que tous les ustensiles de sucrerie, sans rien excepter, avant la saison des sucres.

L'évaporateur et les réservoirs pour recueillir et emmagasiner l'eau d'érable doivent être ébouillantés après chaque jour de service.

Les couloirs des réservoirs et celui de l'évaporateur doivent aussi être lavés chaque jour.

Les réservoirs d'emmagasinage doivent contenir un bloc de glace qui conserve l'eau d'érable tant qu'il y en a.

Le sirop fini doit être coulé dans un couloir en flanelle et laissé dans un "siropier" pendant au moins 12 heures, pour lui permettre de déposer les impuretés qui auraient passé au travers du couloir.

L'évaporateur ne doit contenir que juste la quantité d'eau d'érable nécessaire pour couvrir le fond des casseroles, et, si vous servez des évaporateurs modernes, juste assez d'eau pour couvrir les plis des grandes casseroles.

Avec peu d'eau et un feu bien nourri, la sève s'évapore vite et chauffe moins longtemps, ce qui empêche le sirop de prendre une teinte rougeâtre.

Comme combustible, servez-vous de bois bien sec. Plus le bois est sec, plus votre feu, s'il est bien fait, est fort et ainsi plus vite se fait l'évaporation. Ce point est très important.

Quand le sirop a commencé à se faire, le feu doit être tellement bien nourri que l'on puisse retirer du sirop de l'évaporateur au moins toutes les dix minutes.

Faites un feu qui fait de la flamme et non des charbons; n'ouvrez qu'une porte de la fournaise à la fois, pour éviter autant que possible les courants d'air froid sous les casseroles, ce qui retarderait l'ébullition et ferait noircir le sirop.

La propreté est indispensable en tout lieu et surtout à la sucrerie. N'oubliez pas que la sève de l'érable est plus susceptible de se gâter que le lait. Vous ne vous servez jamais deux fois de suite d'un vase, pour y mettre du

lait frais, sans l'avoir lavé auparavant; faites de même pour la sève.

Si cela était possible, il serait bon d'ébouillanter les chaudières tous les trois ou quatre jours durant la saison des sucres. Par là, on retarderait la production de ce qu'on appelle "sucre de sève".

Ne vous servez pas d'un évaporateur trop petit qui vous obligera de garder votre eau d'érable plus d'un jour, car l'eau doit être récoltée tous les jours et évaporée immédiatement.

Empaquetez votre sirop dans des bidons d'un gallon au moins, selon la demande de votre clientèle, et mettez les étiquettes portant votre nom comme garantie que votre sirop d'érable est pur.

"SUCRIER"

Culture des céréales

LES RÉCOLTES ET LA PRÉPARATION DU SOL

Le rendement des récoltes est déterminé par la quantité et l'assimilabilité des engrais qu'il y a dans le sol.

Dans un assolement judicieux, chaque culture crée des conditions favorables pour la culture suivante.

Les plantes épuisantes, comme les grains, devraient alterner dans l'assolement avec les plantes améliorantes comme les trèfles.

Des labours complets et répétés fréquemment sont indispensables pour maintenir le sol dans de bonnes conditions pour y conserver l'humidité et détruire les mauvaises herbes.

Tous les fourrages et autres produits de la ferme devraient servir à la nourriture des animaux, et le fumier retourner à la terre sans pertes inutiles.

Plus on aura de matières nutritives pour les plantes, obtenues par l'intermédiaire de nos animaux, mieux ce sera.

LABOUR D'AUTOMNE

Le labour d'automne empêche la propagation des mauvaises herbes, tient en échec les insectes nuisibles, répartit le travail de la ferme, augmente la capacité rétentive de l'humidité du sol, facilite l'action pulvérisatrice de la gelée et permet d'ensemencer plus tôt au printemps.

PRÉPARATION DU SOL AU PRINTEMS

Ameublissez la terre au printemps aussitôt qu'elle est assez sèche pour être travaillée sans altérer sa texture. Si le sol se dessèche trop rapidement avant les semailles, le passage de la herse déchirera la croûte, formera une terre poreuse et conservera l'humidité. Comme les pluies durant la période de croissance se sont pas suffisantes pour amener la maturité de nos récoltes, il nous faut conserver l'humidité provenant de la neige et des pluies de printemps. L'ameublissement de la surface du sol accomplit ce résultat d'une manière très satisfaisante.