

bien des pertes, car les petites racines ne peuvent accomplir leur fonction en pénétrant dans les blocs de terre qui durcissent de plus en plus. Je parie qu'il n'est pas un cultivateur sur dix qui pourrait dire quel est le prix de revient par livre poids vif de ses volailles, de ses moutons, de son bœuf, mais moi, je saurais le dire: 5 chelins par 8 lbs, c'est  $\frac{4}{3}$  deniers par livre poids-vif pour le bœuf, et c'est à peu près la même chose pour le mouton. Maintenant, comme le prix moyen en gros des volailles, par lb. poids-vif est de 9 deniers, et comme le prix de revient n'est pas plus élevé que celui du bœuf et du mouton, il s'en suit que nous gagnons 100 pour 100 sur les volailles en comparant le rapport des viandes. Ces chiffres sont les résultats d'un calcul soigné. D'ailleurs je sais que la différence est encore plus grande, puisqu'il m'est arrivé fréquemment de vendre des volailles 14 et 16 deniers et même plus, c'est-à-dire trois fois autant que le bœuf. Quand nous vendons un poulet, l'acheteur paie pour la tête, la peau, les pieds, les entrailles et le reste, hormis les plumes, — qui se vendent plus cher que la carcasse pour une livre, — mais quand le consommateur achète du bœuf etc, il n'achète rien de tout cela..... On voit donc clairement que la viande de volaille coûte 100 pour 100 plus cher au consommateur que toute autre viande.

Mais les volailles seraient elles si cher?..... Je réponds carrément, non! si nous cultivateurs, nous remplissons nos devoirs envers nous mêmes, envers notre terre, envers notre pays!

La demande est évidemment au-dessus de l'offre pour les volailles et pour les œufs, car nous en importons d'immenses quantités soit 500,000,000 d'œufs par an. D'après cela, nos éleveurs de volailles doivent comprendre aussi bien leurs affaires que les éleveurs de n'importe quelles autres espèces d'animaux de ferme. La bordure des champs est la place convenable pour les petits et non les cours ou les hangars. Je n'ai pas de volailles de lantaisie. J'éleve des pur-sang de chaque espèce, soit Games, Cochon-Chinois et Brahmas, qui sont toutes mêlées ensemble. J'aime bien les Dorkings, mais elles ne peuvent prospérer dans nos argiles compactes. Tous les deux ou trois ans je change de mâles et je paie 21 chelins pour un jeune coq de bonne race. Nous les envoyons aux marchands en gros à Londres, parfaitement plumés. Les poulaillers doivent avoir un plancher en asphalte, être tenus propres, bien ventilés et blanchis de temps en temps au lait de chaux. Les lattes du toit sont blanchies à la chaux en été. Un cultivateur n'épargne pas son orge à ses cochons, ni les tourteaux ou le grain aux autres animaux, pourquoi mesquinerait-il la nourriture à ses volailles? Nous considérons que le fumier des poulaillers engraisse comme le fumier des autres animaux de ferme. Il est bien connu que plus d'une fermière s'habille elle-même et sa nombreuse famille avec le produit de ses volailles.

Le plancher du poulailler étant en asphalte et balayé tous les jours, et comme on ne trouve pas dans la cour des tas de paille haut comme le genou, nous ne savons pas ce que c'est que les puces.

ESSEX GAZETTE.

## HORTICULTURE.

### Culture des Fraises.

La culture des menus fruits est toujours des plus rémunératives dans le voisinage des villes, elle l'emporte de beaucoup, comme revenu, sur la culture ordinaire des champs. Elle exige certainement un peu plus de soins, mais d'un autre côté, elle demande moins de labeurs pénibles, est à la portée de tous les propriétaires, et procure une foule de jouissances qui lui sont propres.

J'ai dit que cette culture est des plus rémunératives dans le voisinage des villes. Aujourd'hui, on peut presque

enlever cette restriction, avec les facilités de communication que nous avons. Les bateaux à vapeur et les chemins de fer ont presque anéanti la distance qui sépare les campagnes des villes. En effet, les habitants de Lanoraie, de Joliette, de St. Hilaire, de St. Jérôme, etc., peuvent en aussi peu de temps, et avec plus de sûreté pour leurs effets, atteindre le marché de Montréal, que ceux de la Pointe aux-Trembles, de St. Martin etc.

Quels sont ceux de ces menus fruits qui sont réputés comme les plus avantageux pour la culture?

Il me serait difficile de résoudre définitivement cette question, car elle peut dépendre de la qualité et de la quantité du terrain qu'on possède, du mode de communication que l'on a avec le marché et de diverses autres circonstances, mais je crois pouvoir dire que le parti le plus sûr est de tenter des essais sur différents genres, fraises, framboises, gadelles, groseilles, canneberges, etc., jusqu'à ce que votre propre expérience vous permette de faire votre choix avec plus d'assurance.

Quant à l'écoulement, il n'y a rien à craindre. L'expérience est là, pour la garantie. Il se porte au marché de Québec, en certaines années, de 10,000 à 12,000 minots de prunes; et toujours l'écoulement s'en opère à des prix satisfaisants. Cependant il arrive souvent que ce fruit fait défaut et que le marché en voit à peine 100 minots, ce qui ne contribue pas peu à en trouver l'écoulement régulier. Qu'on m'assure pour chaque année 2,000 à 3,000 minots de fraises, autant et même davantage de framboises, et les autres fruits en proportion, et je ne craindrais pas de les écouler sur le marché de Montréal à des prix très-satisfaisants. Ce que l'on voit aux Etats-Unis semble prodigieux sous ce rapport. Un cultivateur près de Cincinnati avait un champ de 55 arpents en fraises, une seule maison de New-York s'assure toute sa récolte, par le télégraphe, au prix courant du marché. Cependant son champ lui donne de 250 à 300 minots de fraises à l'arpent. Un autre à Milton, près New-York, a quarante arpents en framboises, et fait, chaque année, de \$5,000 à \$6,000 avec ce seul champ. Montréal et encore bien moins Québec, ne valent certainement pas New-York comme marché, mais nous sommes aussi bien loin de produire même la 100<sup>e</sup> partie de ces quantités.

Mais la culture de ces fruits, dit-on, demande deux à trois ans de soins, avant d'en obtenir des revenus passables, c'est autant de temps et d'argent de perdu, ou du moins qui demeure sans revenu. Ceci est vrai pour la plupart des fruits, je l'admets, mais pour les fraises dont je veux m'occuper ici spécialement, il en est tout autrement, on peut faire en sorte que la première récolte soit souvent la meilleure de celles que l'on pourra obtenir. Que faut-il pour cela? Uniquement planter en temps convenable avec les soins ordinaires. Et quel est ce temps? C'est celui qui suit immédiatement la récolte de ce fruit, c'est-à-dire la dernière moitié de Juillet.

Procurez-vous donc des plants de bonnes espèces, telles que la Juconda, la Wilson d'Albany, etc., forts et vigoureux, immédiatement après la récolte, et votre terrain étant convenablement préparé, c'est-à-dire engraisé et ameubli, plantez en rangs espacés de deux pieds et demi à trois pieds, laissant au moins quinze pouces de distance entre les talles dans le rang. Vous avez soin, en plantant, d'écartier les racines de manière qu'elles touchent partout la terre et de ne pas enfoncer les plants jusqu'à couvrir la couronne, et dès l'année suivante, vous avez une abondante récolte du délicieux fruit.

Comme vous plantez alors dans le temps des grandes chaleurs, il va sans dire qu'il ne faut pas négliger les arrosements si la sécheresse se met persistante, (1) et à moins que

(1) A moins d'un temps exceptionnellement humide, il sera nécessaire d'abriter les plants pendant plusieurs jours, soit avec des bran-