

R. En effet, c'est une question très importante, à laquelle il faut s'attacher. Profitez que beaucoup de vos arbres sont morts pour les remplacer par des variétés supérieures, et n'oubliez pas que le plus grand progrès que nous puissions apporter à la culture des arbres fruitiers est bien de restreindre le nombre des variétés et non de les augmenter.

D. N'y a-t-il pas des proportions à observer en rapport avec les diverses époques de maturité ?

R. Naturellement, et il sera sage de les combiner ainsi: Si vous avez dix arbres à planter, choisissez deux variétés dans la série d'été, trois dans celle d'automne et cinq dans la série d'hiver, vous appuyant pour cela à la discrétion d'un pépiniériste qui vous serait connu.

Si vous avez cinquante arbres à planter, vous combinerez les mêmes proportions. Par ce moyen, vous aurez toujours des fruits en quantité suffisante pour votre alimentation personnelle ou pour être livrés au commerce.

L'agriculture.

Le sol a toujours été le nourricier des peuples: c'est de son sein que l'on a sans cesse extrait les sources les plus fécondes de richesse.

En l'améliorant, en le cultivant, nos ancêtres en ont retiré des revenus tout à fait lucratifs. Cependant, ses produits n'ont pas toujours atteint la même valeur sur nos marchés. Il y a quarante ans, par exemple, les produits agricoles se vendaient à des prix beaucoup plus faibles qu'aujourd'hui.

Dans une correspondance adressée à l'*Examiner*, un vieux citoyen de nos cantons établit la comparaison suivante afin de démontrer que les agriculteurs de nos jours sont en état de s'enrichir beaucoup plus vite qu'autrefois. Le correspondant ne fait allusion qu'à une seule des branches du commerce agricole.

" Il y a quarante ans, dit-il, lorsque j'étais encore jeune homme, mon frère et moi avions acheté un troupeau d'animaux, dans l'automne, pour le marché de Québec. C'était alors le seul endroit au Canada où l'on pouvait vendre une assez grande quantité de bœuf et de mouton. Nous comptions vendre nos animaux aux maîtres des vaisseaux qui arrivaient d'Angleterre, l'automne et le printemps, chargés de marchandises. Rendus à Québec, ajoute-t-il, nous constatâmes que nous y étions allés trop tôt: la flotte attendue n'était pas dans le port. Nous n'avons pu trouver que six piastres pour nos animaux de deux ans, sept pour nos vaches grasses (quelques-unes ont été vendues à ce prix), et quarante pour une paire de bœufs gras. Nous ne pouvions sacrifier nos animaux pour ce qu'ils nous coûtaient. Nous fûmes dans l'obligation d'en ramener une bonne partie et d'attendre la hausse du marché. Nous fîmes la rencontre de deux exportateurs, MM. Pope et Sutton, de Barnston, qui avaient un troupeau de quatre cents agneaux qu'ils ne pouvaient vendre à trois schellings la pièce. Nous les avons achetés à ce prix

Aujourd'hui, continue le correspondant, le cultivateur vend ses vaches \$40.00 à \$60.00 ses animaux de deux ans \$35.00 à \$40.00, sa paire de bœufs

\$150.00 à \$175.00, ses agneaux et ses moutons, \$3.00 à \$6.00.

Le cultivateur pouvant aujourd'hui acheter les marchandises qui lui sont nécessaires, à meilleur marché qu'au temps auquel je fais allusion, il est certainement en état de réaliser des profits beaucoup plus considérables qu'autrefois.

Si nous établissons le même rapport entre les autres produits de la ferme, il nous sera facile de constater les progrès immenses qu'a faits l'industrie agricole depuis un certain nombre d'années, et de comprendre la belle position qu'occupe aujourd'hui le cultivateur de nos campagnes. Ses produits trouvent toujours des débouchés faciles, et les prix qu'il en retire sont tout-à-fait rémunérateurs.—*Le Progrès de l'Est.*

Le vieux lait.

La *New-York Tribune* s'élève contre l'habitude qu'on rencontre chez certains fermiers ou exploitant de vaches laitières de traire leurs vaches indéfiniment, jusqu'à ce que la sécrétion s'arrête, sans les faire produire à nouveau.

La production du lait, dit le professeur Arnold, n'est pas un effort spontané des glandes. Ces glandes constituent une partie des organes de reproduction, et la sécrétion du lait en elle est le résultat de l'influence stimulante des autres organes génitaux, lorsqu'ils sont poussés à un haut degré d'excitation par le fait même de la génération. Une faible sécrétion peut être provoquée par des moyens artificiels; mais la règle reste: pas de petit, pas de lait.

On doit reconnaître que la quantité et la qualité du lait subit une transformation continue à mesure que la cause qui l'a produit va en s'effaçant.

Aussitôt que la mère est remise du choc de la parturition, son lait est abondant et de parfaite qualité. C'est alors que les globules gras ont la plus large dimension et leur meilleur goût, que les arômes sont à leur plus haut degré de perfection et de quantité. C'est alors aussi que les matières albumineuses sont le plus faciles à digérer et à assimiler.

À partir de ce moment, le lait subit lentement une modification continue. Il va diminuant de quantité et de qualité jusqu'à l'heure où il tarit.

Les globules gras diminuent en volume et en délicatesse de goût, et la caséine, qui était d'abord dans un état de complète solution, tend, à mesure qu'on s'éloigne de la parturition, à prendre une condition de plus en plus solide et à se présenter de plus en plus en suspension dans le lait.

Si, dans la première saison du lait, on retire toute la crème, le lait écrémé, quoique riche en caséine, apparaît bien ou transparent, phénomène qui prouve que la caséine est dans un état complet de solution.

À mesure que la saison s'avance, cette transparence du sérum diminue, et le lait écrémé présente une apparence plus épaisse et plus blanche, qu'il doit à la présence d'une quantité croissante de particules albumineuses solides.

Ces matières solides rendent le lait d'une digestion moins facile, et l'on peut remarquer que les enfants et les malades supportent difficilement le lait vieux, alors qu'ils digèrent très bien le lait jeune.