

press dit que l'importation de fraises à Montréal en cette saison est d'environ 700 caisses par jour. Ces fraises viennent de Lynn, Malarytown, Clinton et Colborne."

Nous ne doutons pas qu'à part la fraise des champs, il ne se cultive une grande quantité de fraises de jardin dans les environs de Montréal. Cependant la culture des fraises dans nos localités ne suffit pas aux marchés de Montréal et de Québec, et il faut en importer des grandes quantités des Etats-Unis, pour répondre aux besoins des consommateurs. C'est assez dire que nous aurions un marché ouvert à ce fruit si nous le cultivions en grand. Soyons donc amis de notre profit et ne laissons pas profiter les étrangers d'une culture qui pour nous serait si payante. Nous avons dans notre province un pépiniériste, M. Auguste Dupuis du Village de Aulnaies, qui offre en vente au printemps et à l'automne, des plants de fraisiers de qualités les plus en demande sur nos marchés, et il serait avantageux de s'en procurer pour se livrer à cette culture pouvant nous procurer de grands revenus, puisque de tous les fruits c'est la culture la plus payante, bien qu'elle ne soit pas la moins difficile; il faut y apporter du soin et de l'attention.

**Prix du fromage et du beurre.**—Nous lisons ce qui suit dans le *Prix courant*, supplément pour l'industrie laitière :

"Hier (2 juillet) il est arrivé à Montréal un millier de boîtes de fromage, blanc et coloré, de la Province de Québec, par le Chambly, le Trois-Rivières, le Pacifique Canadien et le Grand Tronc. Comme s'était fête légale, les transactions n'ont pas été nombreuses, la plupart des consignations ont été mises en entrepôt, mais les quelques lots expédiés à ordre ont été vendus entre 8 $\frac{1}{2}$  et 9 $\frac{1}{2}$ ., soit de 8 $\frac{1}{2}$  à 9 $\frac{1}{2}$  pour fromage blanc et 9 à 9 $\frac{1}{2}$  pour fromage coloré.

"Nous saisissons de nouveau l'occasion de constater une amélioration sensible dans la qualité moyenne de nos fromages. Quelques fromageries ont réussi à faire des fromages que l'on peut classer avec les premiers produits d'Ontario; les autres se tiennent d'ordinaire entre le *fin* et le *finest*

**Prix du beurre.**—Le marché à Montréal est tranquille, il n'y a pas encombrement. La demande pour exportation ne s'est pas améliorée; un lot 200 tinettes a été expédié la semaine dernière pour l'Angleterre, qui a dû être payé de 19 $\frac{1}{2}$  à 20 cts. Nos cotons les beurres de beurrieres de 20 à 20 $\frac{1}{2}$  cts, prix payés aux établissements; les beurres de ferme de 14 $\frac{1}{2}$  à 20 cts, suivant la qualité et la provenance.

**A propos de silo et d'ensilage des fourrages verts.**—Sous ce titre nous empruntons de *La Presse*, publiée à Montréal, les intéressants détails qui suivent, sur cette importante question si propre à favoriser l'exploitation laitière dans notre province :

Dans quelque temps, ce sera l'époque de mettre le fourrage vert dans le silo; il est donc nécessaire de finir et de préparer ce dernier à cette fin. Il faut que tous les cultivateurs soucieux de leurs intérêts se construisent un silo dès cette année, s'ils ne l'ont déjà fait. On me dira : "Mais on n'a pas semé de blé d'inde pour l'ensilage." Je réponds que la construction du silo ne demande que quelques jours et qu'il n'est pas un cultivateur qui n'ait pas en prairie quelques arpents de trèfle ou qui ne puisse semer dès maintenant de l'avoine qui, coupée verte, fera un excellent ensilage. A l'œuvre donc et que chaque cultivateur ait son silo.

Je suggère aujourd'hui, à propos de silo et d'ensilage, quelques idées pratiques que je tire du *Country Gentleman*, une autorisation en ces matières :

"Il est maintenant admis que les silos construits en bois à la surface du sol sont préférables à tout autre; car le bois est mauvais conducteur du froid et de la chaleur, tandis que la pierre, qui est un corps bon conducteur, occasionne le contact du froid qui vient de l'extérieur et de la chaleur causée par l'ensilage, et il s'en suit que toute l'ensilage qui touche au parois du silo en pierre est plus ou moins endommagé. Les 600 silos que l'on a construits dans l'état du Wisconsin, l'an passé, sont en bois et ont tous donné les meilleurs résultats.

"La charpente du silo doit être forte, en colombages de deux pouces sur huit, espacés à tous les seize pouces. Quelques personnes conseillent de donner une épaisseur de planche à l'intérieur et une à l'extérieur du silo, et de remplir l'espace entre les deux épaisseurs de planches avec de la sciure de bois; d'autres préfèrent à cause du froid, clouer à l'intérieur du silo deux épaisseurs de planches l'une sur l'autre, après avoir mis une couche de papier goudronné, et à l'intérieur comme dans le premier cas, mettre une épaisseur de planches et remplir l'espace fait par les colombages avec de la sciure de bois.

"Si le silo est grand; par exemple, s'il a 30 pieds de longueur sur seize pieds de hauteur, il est préférable qu'il soit à deux compartiments. Ces compartiments facilitent beaucoup l'opération du remplissage, la fermentation de l'ensilage s'opère dans un compartiment, tandis qu'on remplit l'autre.

"Quand le silo est plein et que la fermentation a acquis le degré voulu, il est inutile de le charger: il est admis maintenant qu'une couche de paille d'une épaisseur d'un pied ou bien foulée sur l'ensilage et quelques planches sur cette paille pour la maintenir en place, sont aussi efficaces pour conserver l'ensilage que les masses de pierre, de sable et d'autres corps pesants dont on chargeait les silos.

Il est plus avantageux, dans tous les cas, de hacher le fourrage avant de le mettre dans le silo; mais on peut faire un bon ensilage avec le fourrage vert ensilé en entier, pourvu que l'on tasse bien ce dernier. Quand on met le fourrage vert en entier, il arrive souvent que l'ensilage qui se trouve dans les coins du silo est endommagé, parce qu'on n'a pu fouler assez bien le fourrage dans ces parties du silo; pour obvier à cet inconvénient, on prend une bêche bien tranchante et dont les coins sont arrondis, et l'on coupe avec cette dernière le fourrage que l'on met dans les coins du silo et que l'on peut fouler alors facilement.

"Un silo de vingt pieds de longueur sur seize de largeur et quatorze de hauteur peut contenir à peu près cent tonnes d'ensilage, quantité suffisante de fourrage pour l'hivernement de vingt-cinq à trente vaches au moins."

Le trèfle, comme je viens de le faire remarquer, fait un excellent ensilage. Le meilleur temps de le couper et de le mettre en silo, c'est quand il est en pleines fleurs, coupé trop tôt il contient trop d'eau et fait un mauvais ensilage. Il en est de même du blé d'inde et des autres fourrages verts que l'on veut ensiler, il faut attendre pour les mettre en silo qu'ils aient acquis une certaine consistance, que la graine de ces plantes soit à peu près formée.

Il est assez difficile de faire du bon fourrage avec le trèfle et la valeur de ce dernier augmente et diminue considérablement suivant qu'il est engrangé en bon ou mauvais état. Ce qui détériore surtout le trèfle, c'est la pluie et la rosée. A propos de trèfle, je me permettrai de donner les conseils suivants: Coupez le trèfle dès qu'il est en pleine floraison, dans l'après-midi et, s'il y a moyen avant la rosée du soir. Le lendemain vous l'étendez sur le champ aussi uniformément que possible, pour que le soleil puisse le sécher et enlever l'eau que le trèfle contient en quantité considérable. Dans l'après-midi de la même journée, vers quatre ou cinq heures, vous mettez votre trèfle en veillottes et vous le laissez ainsi durant trois ou quatre jours; vous ouvrez vos veillottes par une belle journée le matin, après la rosée et, dans l'après-midi, vous entrez votre trèfle qui sera d'une qualité supérieure et presque aussi vert que lorsqu'il était sur pied. Pour éviter tout danger de fermentation, il est prudent de saler un peu le trèfle en l'engrangeant.

## RECETTES

### Moyen de détruire la chenille du gadellier.

Un abonné nous ayant demandé de lui indiquer le moyen de détruire la chenille du gadellier, nous empruntons du 6<sup>e</sup> volume du *Naturaliste Canadien*, celui que nous donne son rédacteur M. l'abbé Provancher.

Voici ce que nous y lisons :

"Le remède le plus efficace que l'on peut employer pour détruire la chenille du gadellier, à part la chasse aux œufs et aux larves, est la poudre d'ellébore blanc, qu'on peut se procurer chez tous les droguistes. Renfermez cette poudre dans un petit sac de mousseline, et secouez-la au-dessus de vos gadelliers et groseilliers, ayant soin de vous tenir au-dessus du vent, car si la poudre vous atteint aux narines, elle vous portera à de violents étournements. Cette poudre, à forte dose, serait aussi un poison pour l'homme, mais à doses légères elle ne peut nuire en aucune façon. On a même l'habitude, pour éprouver son efficacité dans les pharmacies, pour s'assurer si elle n'aurait pas par un trop long temps perdu sa force, d'en saisir quelques grains; si elle porte promptement à des étournements, on est sûr qu'elle est de bonne qualité.

"On peut aussi employer la poudre d'ellébore en infusions, et peut-être plus efficacement, parce que le vent peut facilement enlever aux arbrisseaux la poudre dont on les aurait cou-