

Choses et autres

Destruction des herbes dans les cours.—Pour détruire les herbes qui poussent entre les pavés des cours, le *Journal d'agriculture pratique* conseille l'emploi d'arrosages à l'eau additionnée de 2½ dragmes d'acide sulfurique, (huile de vitriol) par gallon d'eau. Avoir soin de verser l'acide dans l'eau lentement et en agitant avec un bâton pour éviter l'effervescence, et n'employer pour ces arrosages que des vases en terre, en verre, en cuivre ou en bois.

Un autre mélange réussit encore très bien : on fait bouillir dans une chaudière de fer 13 gallons d'eau à laquelle on ajoute 13 livres de chaux et 2½ à 3½ lbs de soufre en poudre. Laisser bouillir quelque temps en agitant le mélange. Après repos, on arrose avec ce liquide étendu de deux fois son poids d'eau, les cours infestées d'herbes. Le résidu peut servir pour un arrosage complémentaire après ébullition et addition de 2 1/5 livres de soufre.

La vermine des poules.—Décidément la bouillie bordelaise et les compositions analogues tendent à devenir d'un usage universel.

Non-seulement on les emploie pour traiter tous les végétaux, mais voici qu'elles font leur entrée dans le domaine de l'hygiène animale.

Un correspondant du syndicat agricole de Bourg signale le moyen suivant qu'il a employé pour débarrasser ses volailles de la vermine et qui lui a parfaitement réussi.

Il imbibe murs et planchers des poulaillers soit au pinceau, soit au pulvérisateur, du mélange suivant :

Il dissout 4½ lbs de sulfate de cuivre (couperose bleue ou vitriol bleu) dans la quantité d'eau très chaude nécessaire ; d'autre part il met 4½ lbs de chaux éteinte dans 7½ gallons d'eau ; puis il mêle les deux liquides pour les employer comme il est dit ci-dessus.

Une révolution pacifique et bienfaisante.—Le Père de l'Ordre du Mérite Agricole français, Monsieur Mélière, ancien ministre de l'Agriculture de la République Française, disait récemment :

“ L'Institution des Syndicats agricoles est la plus grande révolution économique de notre siècle.”

Voici, croyons-nous, une révolution qui à l'inverse de toutes celles qui ont bouleversé le monde en ce siècle n'a pas assez fait parler d'elle. Nous voudrions la faire connaître à nos lecteurs, qui pourraient en tirer profit comme l'ont fait les agriculteurs français depuis 5 ou 6 ans ; mais la question est complexe et assez nouvelle en ce pays pour être étudiée sérieusement. Nous sommes donc forcés d'ajourner notre projet jusqu'à réception des renseignements que nous attendons de France à ce sujet. Nos lecteurs pourront toujours y réfléchir un peu et voir si, dans leur comté, à côté de la Société d'Agriculture et des cercles agricoles, il n'y aurait pas place à un syndicat agricole. L'Union fait la force.

Fromageries.—Il y a actuellement à la Baie du Febvre 7 fromageries qui ont livré au commerce les quantités suivantes de fromage l'été dernier :

Fromagerie du haut de la Baie.....	146,688 lbs.
Fromagerie du bas de la Baie.....	106,593 “
Fromagerie du haut du pays Brûlé.....	39,872 “
Fromagerie du bas de Grande-Plaine.....	60,599 “
Fromagerie du haut de Grande-Plaine.....	71,060 “
Fromagerie du bas du Pays Brûlé.....	79,749 “

C'est donc un total d'environ 600,000 livres. Ce fromage a été vendu 9.36/100 centins en moyenne, ce qui représente plus de \$56,000 piastres réparties entre les cultivateurs, et cela sans que la vente des autres produits soit diminuée. La quantité de beurre faite pendant la saison d'hiver a augmentée notablement. Les races de bestiaux ont été améliorées et les terres n'ont rien perdu de leur fertilité.

La fromagerie du haut de la Baie a 42 patrons qui possèdent 457 vaches. Le revenu moyen a dépassé \$30 par vache. La plupart des patrons ont gardé la traite du dimanche afin de faire du beurre pour les besoins de la famille.

Quelques détails montreront mieux les profits retirés.

Un cultivateur ayant huit vaches a retiré \$279.99, soit \$34 89 par vache.

Un troisième avec 17 vaches a retiré \$533.05 ou \$31.36 par vache, de plus il a gardé assez de lait pour faire 6 lbs de beurre par semaine.

Après la saison du fromage, il reste tout le beurre fait pendant l'hiver. Un patron propriétaire de douze vaches, a obtenu jusqu'à 500 lbs de beurre pendant son hiver. Ces chiffres montrent les heureux résultats de l'industrie fromagère et la richesse énorme qu'elle apporte à une paroisse.

La première fromagerie a été ouverte à la Baie en 1873 ou 1874 ; elle produisit la 1ère année 12,000 lbs de fromage ; la 2ème 13,000 lbs ; la 3ème, 17,000 ; la quatrième 104,000 lbs. La 5ème année il y avait quatre fromageries qui donnèrent 200,000 lbs. Aujourd'hui 7 fromageries produisent 600,000 livres.

RECETTES

Moyen de connaître les bonnes graines.

Il existe un bon moyen de s'assurer que des graines ont conservé leur faculté germinative ; c'est par l'épreuve du feu. On met sur une pelle quelques charbons ardents. On dépose doucement chacune des graines à essayer sur les charbons, dont on ranime l'incandescence en soufflant dessus, s'il en est besoin ; on suit attentivement des yeux les effets de la combustion. Si cette combustion est lente et ne laisse échapper qu'une simple fumée, vous en concluez que la graine n'avait qu'un germe avarié ; si, au contraire les graines sautent ou se retournent sur le feu, on peut être certain qu'elles possédaient tout les qualités germinatives nécessaires.

Pour les grosses graines, telles que glands, châtaignes, etc., il suffit de les jeter dans le feu, en ayant soin de ne pas les perdre de vue ; si le germe est bon, vous en serez averti par la détonation qui ne tardera pas à se produire.

Nettoyage des métaux.

Pour nettoyer le cuivre, le nickel, bronze, argent, etc., on peut se servir d'un mélange fait dans un mortier jusqu'à consistance pâteuse d'huile et de tripote ou de rongeur d'Angleterre. En frottant énergiquement, on obtient un très beau poli plus durable que celui obtenu avec l'eau de cuivre, le tripote et l'eau ; on trouve parfois ce mélange dans le commerce sous le nom de pommade magique.

— On peut encore mélanger de l'huile à la terre pourrie, et obtenir une bouillie très claire, plus facile à employer et meilleure que la pommade indiquée ci dessus.

On lui donne souvent le nom de brillant belge, probablement parce qu'en Belgique il est totalement inconnu.

—*Du Cosmos.*