

les engrais humains pour fertiliser leurs cultures, et cependant aucun peuple de la terre, pas même les nations les plus civilisées et qui, au détriment de la santé publique, perdent ce précieux engrais, ne sait, comme le Japonais faire rendre à la terre autant de produits. Les engrais humains sont naturellement un puissant auxiliaire pour le tas de compost.

Autant donc par raison de santé que par raison d'économie, le cultivateur intelligent doit réunir avec soin les matières qui, sur toute la surface de sa propriété, sont susceptibles d'entrer en putréfaction, et les transformer en engrais. Les gaz qui forment la base de la nourriture des plantes sont nuisibles et mêmes fatals à la santé des hommes : l'hydrogène sulfuré et le gaz acide carbonique, par exemple, sont très-dangereux ; ils se dégagent généralement des tranchées d'épandage, des cloaques, des tas d'ordures, des caves humides et négligées, des fossés sans égouttement, des mares boueuses et de tous les lieux où les eaux stagnent. Leur présence est indiquée par l'impureté de l'air : tout ce qui choque le sens et l'odorat est plus ou moins nuisible à la santé, et là où une mauvaise odeur domine, il y a chance de maladie. Donc le cultivateur qui, désireux de faire la plus grande quantité possible d'engrais, s'efforce d'en tirer de tous les lieux où des ordures peuvent s'accumuler, obtient à la fois deux résultats utiles : il enrichit ses terres et préserve sa santé et celle de sa famille. Les balayures d'appartements, le raclage des caves, les immondices des cours, les boues des fossés, les vidanges des fosses d'aisance, des mares, des bassins, les vases d'étang ou de vivier, sont autant de matières propres à former et à alimenter le tas de compost. Réunies et mélangées, puis couvertes d'une couche de terre, non-seulement ces matières cessent d'être dangereuses, mais encore elles deviennent fort utiles.

Savoir des fruits

Dans ses recherches sur la propriété et l'essence des sucres des arbres fruitiers, un horticulteur est parvenu non-seulement à donner aux fruits la saveur la plus exquise, mais en outre, à introduire artificiellement dans le corps de tout fruit croissant sur l'arbre un liquide qui en transforme entièrement le goût.

Prenez une pomme. A l'aide d'une grosse aiguille, on pratique plusieurs trous assez profonds. On plonge alors la pomme dans un godet contenant une liqueur quelconque, choisie suivant le goût que l'on veut lui donner. Au bout de quelques secondes, les trous absorbent la liqueur qui se loge ainsi dans l'intérieur du fruit. On renouvelle deux ou trois fois l'opération dans l'intervalle de dix jours et on laisse mûrir la pomme. On obtient par cette méthode, sur toutes espèces de fruits, des effets réellement merveilleux par la variété de saveurs inconnues jusqu'à ce jour.

Les arbres à fruits

Nous trouvons les lignes suivantes dans le *Guide pour les plantations*, par M. Brassart :

« Les marchés des grandes villes offrent souvent de beaux fruits qui, comparés aux chétifs que nous récoltons, doivent nous encourager à apporter plus de soins à l'amélioration de nos jardins ou vergers et, par suite, de nos fruits, dont la production est presque toujours abandonnée à la nature. Ces soins pourraient être une source de richesses. Une plantation intelligente, un bon choix de greffes et de sujets, un peu de soin et d'entretien, pourraient amener cette révolution pacifique. Cela ne serait ni fort coûteux ni difficile si l'initiative ne manquait pas. Ce n'est pas que chaque cultivateur n'ait le désir de bien faire, mais il ne lui est pas facile de se procurer mieux sans bourse délier, et quand il s'agit d'avances à long terme ou de déplacement, il y regarde à deux fois.

« Que ceux qui hésitent veuillent bien se rappeler qu'une année de production d'un arbre fruitier à haute tige compose ordinairement les frais de plantation, et qu'en outre du rapport annuel et moyen de 3 fr. par arbre, celui-ci, à l'époque de la vieillesse, vaut toujours plus que les frais faits pour sa plantation et sa bonne tenue.

« On pourrait arriver, dans la plupart de nos localités, à ré-

pandre le goût de l'horticulture fruitière, en faisant utiliser par les instituteurs, à défaut d'autres personnes, un coin de jardin pour y planter et greffer, en présence de quelques jeunes gens, des arbres choisis, et pour procurer ensuite des greffes ou sujets aux habitants de la paroisse. L'entretien de ce jardin ne coûterait rien, car son produit dépasserait les frais de location, engrais, culture et impôts, puisqu'il est constaté que la moindre pépinière d'arbres forestiers ou fruitiers rapporte plus de \$100 par arpent. L'annexe d'une pépinière au jardin de la ferme ne serait donc pas à dédaigner, d'autant plus qu'une pépinière, bien soignée et entretenue, peut doubler le produit dont nous venons de parler.

Nous avons bien souvent donné ce conseil aux habitants de la campagne. Il leur serait si facile de cultiver convenablement de bons arbres et de tirer un parti avantageux de leurs fruits ! Ce serait là sans contredit une industrie qui donnerait les meilleurs résultats.

Petite Chronique

— On a déjà parlé des mines d'or que possède le canton Dutton. Dans un récent voyage à Sherbrooke, un jeune canadien de St. Hyacinthe qui a des intérêts dans ces mines nous a montré pour une vingtaine de piastres du précieux métal en poudre, et un lingot qu'il portait en épingle, d'égale valeur à peu près. Il venait de vendre un tout petit espace de son droit de mine pour \$1000—*L'Union des Cantons de l'Est*.

— Les habitants du village de Sainte-Cécile, au comté de Beauharnois, ont donné avis officiel qu'ils faisaient des démarches pour faire leur village en ville. Et dire que la paroisse de Ste. Anne de la Pocatière qui possède un si beau Collège, un magnifique Couvent, une Ecole d'agriculture ainsi qu'une population nombreuse, ne songe pas à faire une pareille démarche. Que les hommes d'influence dans le village prennent l'initiative, et le succès leur sera assuré.

— Nous apprenons qu'une nouvelle société a acheté la manufacture de tanin de Drummondville et que bientôt l'exploitation de cette industrie sera reprise au grand avantage des habitants du canton.

Malgré les démarches annoncées, les lisses de fer ne seront pas substituées aux lisses de bois, avant l'année prochaine, sur le chemin de Richelieu, Drummond et Arthabaska.—*L'Union des Cantons de l'Est*.

— *Ce que tout le monde sait, ce à quoi beaucoup ne songent guère :*

Rien sans l'Agriculture ; hors de là, point de moyens d'existence, point de connaissance de Dieu, point de société.

— Travaillons à augmenter la fortune publique agricole et nous augmenterons la nôtre par le rayonnement.

— L'agriculture fait la fixité et la moralité des populations qui s'y livrent. Il n'y a pas de code de législation ou de morale, excepté la religion, qui contienne autant de moralisation qu'un champ qu'on possède et qu'on cultive.

RECETTES

Moyen pour conserver la viande de boucherie

On coupe la viande en morceaux de 2 à 4 pouces au plus ; on place ces morceaux dans des vases en terre ou en bois ; après les avoir recouverts d'un linge, on les saupoudre et on les recouvre avec du charbon en poudre fine.

De la sorte, il est possible de conserver pendant quinze jours et plus de la viande aussi fraîche que si elle venait d'être tuée. Il ne faut pas craindre d'employer le charbon à plusieurs pouces d'épaisseur.

Procédé pour préserver les fromages des vers

Brûlez jusqu'au blanc des os de boucherie, que vous broierez ensuite et saupoudrez avec cette espèce de poudre, le tour, le