

Ces conseils que nous venons de donner sont bons, mais qui les fera connaître aux cultivateurs incouciants qui croient en savoir assez pour n'avoir pas besoin de recevoir et de lire la *Gazette des Campagnes*.

Le chardon des champs.

La *Gazette des Campagnes* n'étant pas un journal que l'on conserve qu'au jour le jour, nous nous autorisons à entretenir parfois nos lecteurs de sujets qui ne sont pas d'actualité. Depuis quelques mois nous avons souvenent entretenu nos lecteurs sur l'entretien et le soins à donner aux animaux de la ferme, parce que dans le cours de l'hiver les travaux du cultivateur se rapportent tout spécialement à ces soins.

Pendant nos longues soirées d'hiver, l'attention du cultivateur doit se porter plus loin, et il lui est nécessaire de se rendre compte des différentes causes qui peut être lui ont valu une mauvaise récolte; parmi ces causes, il doit classer les plantes parasites qui ont contribué à lui enlever la moitié des produits que sans elles il aurait pu réaliser, s'il eut essayé à les combattre et à leur disputer le terrain.

Qu'il nous soit permis de mentionner le *chardon des champs* qui nuit aux cultivateurs de trois manières: 1o. en étouffant les céréales et autres plantes; 2o. en piquant les moissonneurs lors de la récolte; 3o. en introduisant son grain dans le blé.

La racine du chardon des champs est vivace, grêle, rameuse et très longue; sa tige haute de deux à trois pieds. Il se trouve dans les champs, principalement dans ceux qui sont gras et humides.

On en débarrasse un champ, soit en l'arrachant à la main, ou une tenaille de bois faite exprès, soit en le coupant entre deux terres avec un couteau qu'on appelle *chardonneret*. On fait ordinairement cette opération à l'époque où les blés montent en tige.

Le point important est d'empêcher cette plante de grener, afin qu'elle se multiplie moins; mais comme on ne coupe pas les pieds qui se trouvent dans les champs voisins, sur le bord des fossés ou sur les côtés du chemin public, les vents apportent chaque année de nouvelles graines, au grand désespoir des cultivateurs qui font des dépenses pour débarrasser leurs terres de ce chardon.

En arrachant le chardon on obtient une plus grande longueur de racine, et, par conséquent, on remplit mieux le but qu'on le coupant; cependant le résultat est toujours sa multiplication, chaque racine isolée donnant naissance à un nouveau pied, qui la même année pousse faiblement, il est vrai, mais qui la suivante jouit de toute sa force végétative.

De quelque manière qu'on s'y prenne, il faut enlever de suite les chardons, et ne pas, comme on le fait que trop souvent, les laisser en tas, où ils nuisent presque autant que sur pied, car ils pourrissent lentement et piquent davantage secs que verts. A cette époque, ils sont encore assez tendres pour être mangés par les bestiaux, et si les bestiaux les repoussaient, il ne s'agirait que de les faire battre pendant quelques instants pour briser leurs épines. Par ce moyen, qu'on emploie parfois, on les rend utiles et on couvre une partie des frais de leur sarclage.

Nous devons observer que les racines de ce chardon subsistent plusieurs années en terre sans pousser de

tiges, de sorte qu'il ne faut pas croire que ces sarclages l'ont entièrement fait disparaître.

Mais n'est-il donc pas de moyen de débarrasser complètement un champ des chardons qui s'y trouvent? Oui, il y en a: par exemple, la culture à longs assolements, c'est à dire celle dans laquelle entrent des prairies artificielles. Il ne s'agit que de savoir observer la marche de la nature pour trouver les moyens de la diriger conformément aux intérêts de l'homme.

Pour détruire radicalement le chardon des champs, il faut mettre le terrain dans lequel il s'y trouve, en prairie au moins pendant trois ans, en ayant soin de le sarcler la première année avec le plus d'exactitude possible.

Choses et autres.

Fromageries prospères — Nous croyons intéresser nos lecteurs en publiant les différents rapports, des fromageries, que nous empruntons au *Courrier de Maskinonge*.

Ces détails sont bien propres à nous démontrer les avantages que l'on peut retirer en fournissant le lait aux fromageries.

Nous commencerons par celle de M. Gabriel Caron, de Louisville, que nous allons résumer aussi brièvement que possible:

Le total du lait apporté à cette fromagerie a été de 614,226 lbs, qui a donné 64,340 lbs de fromage, lequel a été vendu depuis 9½ à 11½ centins, donnant une moyenne de 10½ centins, formant la jolie somme de \$6,732,69.

La quantité moyenne de livres de lait pour faire une livre de fromage a été de 9 lbs et neuf-seizième.

La fromagerie de La Baie du Febvre, depuis le 1er Mai jusqu'au 4 Novembre a donné 95,169 livres de fromage, qui ont rapporté une somme de \$9,940,24, qui a été réparti entre les 55 patrons.

Dans un rapport de M. le Secrétaire des fromageries de St-Jean-Baptiste de Rouville, adressé au *Courrier de St-Hyacinthe*, nous voyons qu'il existe six fromageries dans cette paroisse. Le résultat obtenu dans la fabrication du fromage fait honneur aux cultivateurs de cette paroisse. Un de ces cultivateurs, M. Ed. Chabot a réalisé, avec le lait de 27 vaches, la somme de \$520.

1o.—La fromagerie de M. Jourdain: 210 vaches ont donné 517,711 lbs de lait; 54,704 lbs de fromage: \$4,368,72 de revenu net à ses patrons.

2o.—La fromagerie de M. Nadeau: 215 vaches ont donné 553,170 lbs de lait; 62,793 lbs de fromage: \$5,007,34 de revenu net à ses patrons.

3o.—La fromagerie de M. Tétréault, père: 250 vaches ont donné 593,678 lbs de lait; 61,421 lbs de fromage: \$4,923,17 de revenu net à ses patrons.

4o.—La fromagerie de M. Hébert: 190 vaches ont donné 466,565 lbs de lait; 50,901 de fromage: \$3,991,51 de revenu net à ses patrons.

5o.—La fromagerie de M. Vincoletto: 160 vaches ont donné 342,477 lbs de lait; 33,518 lbs de fromage: \$3,204,07 de revenu net à ses patrons.

6o.—La fromagerie de M. Lussler: 178 vaches 370,631 lbs de lait; 41,543 lbs de fromage: \$3,359,15 de revenu net à ses patrons.

Le grand total des affaires des six fromageries de la paroisse de St Jean de Rouville est comme suit: Total des vaches 1233; total de livres de lait, 2,854,222; total de livres de fromage, 309,391. Recettes brutes, \$29,460 05. Coût de la fabrication, \$4,660 53. Profits nets, \$24,859 53. La façon 1½ cts. Environ 9½ lbs de lait pour une livre de fromage. Le prix moyen du fromage a été de 9½ cts.

Si nous voulons obtenir de beaux animaux perfectionnons nos prairies et nos pâturages.—L'amélioration de nos terrains à prairie et à pâturage doit être de la part des cultivateurs l'objet de leur plus sérieuse attention, puisque de là dépendra en partie le perfectionnement de leurs animaux. On ne peut s'attendre à un succès dans l'élevage de ces animaux sans avoir auparavant pourvu à leur procurer une nourriture suffisante et de