

Dans d'autres cas, le mouron reparait après le dégel du printemps, soit que les tiges n'aient pas été suffisamment broyées, soient que des graines aient germé, et il faut alors profiter d'une reprise de la gelée pour renouveler l'opération. Tant qu'il gèle et qu'il y a du mouron à détruire, on peut tous les jours se livrer à ce travail pendant une heure ou plus.

#### A nos lecteurs.

Nous venons de recevoir le *Dixième Rapport* annuel de la Société d'Industrie Laitière. Ce précieux volume de 244 pages renferme des renseignements pratiques pour tous ceux qui s'occupent de cette industrie, la planche de salut de l'agriculture dans notre province. Tous ceux de nos lecteurs qui n'ont pas encore payé leur souscription pour l'année 1892 feront bien de se hâter d'adresser le montant (1.00) à M. J. de L. Taché, B. P. 1023, Québec, pour recevoir ce très intéressant rapport, qui vaut au moins \$10 de bons conseils pour tous les cultivateurs.

#### Choses et autres

*Dommages causés par le vent aux arbres fruitiers ou d'ornement.*—Lorsque par un coup de vent ou tout autre accident la tête d'un arbre se trouve rompue, on peut, si l'on tient à conserver le sujet, le remplacer par le moyen suivant :

Le plus près possible de l'arbre mutilé on plante un jeune sujet dont la tête commence à se former. On unit parfaitement, sur celui-là et avec une serpette la plaie formée par la rupture puis l'on fait sur l'aire de cette coupe une entaille triangulaire; on incline, dessus, la tige du jeune sujet à laquelle on a fait une entaille, en forme de coin, qui s'adapte parfaitement à la première, et on fixe les deux tiges ainsi réunies au moyen d'une forte ligature qui les maintient jusqu'à la reprise. Lorsqu'elle est parfaite, on coupe le jeune arbre au-dessous de la greffe, et le vieux tronc fournissant une sève abondante à la nouvelle tête, lui fait acquérir promptement des dimensions considérables, qui réparent la perte qu'il a éprouvée.

*Graines de plantes et d'arbres : maturité, conservation et ensemencement.*—Les graines de toutes les espèces de plantes et d'arbres, sans exception, ne peuvent prospérer qu'autant qu'on les aura laissées parvenir à l'état de parfaite maturité. Dans cet état, par un effet inappréciable de la Providence, les graines se conservent inaltérables et ne perdent jamais de leurs principes de fécondité, pourvu qu'elles soient préservées de l'humidité et des intempéries de l'air. Leur ensemencement doit être uniforme sur toutes les qualités de terre et dans tous les climats, c'est-à-dire que la graine ne doit être que très légèrement recouverte de terre, afin de n'apporter aucun obstacle à la tendance naturelle des parties constitutives du végétal qui y est renfermé, et à leur développement.

Pour les grains comme pour les arbres, les résultats de la culture seront d'autant plus assurés et plus avantageux, qu'on les aura fait passer d'un terrain de qualité inférieure, ou tout au plus égal.

*Culture des plantes.*—Les plants ne prospéreront jamais parfaitement qu'avec une méthode rationnelle de semis, c'est-à-dire qu'autant qu'on se bornera à une moindre quantité de semence, et que l'on se décidera à semer par rangées convenablement espacées, et tout particulièrement pour les légumes, afin de se ménager la facilité des sarclages et des binages, les plus puissants de tous les travaux qui permettent d'obtenir une végétation fructueuse

— L'*Empire* de Toronto, offre en prime aux abonnés à son édition hebdomadaire un tableau renfermant la photographie de tous les députés conservateurs à Ottawa.

C'est un très joli cadeau qui à lui seul, vaut trois fois le prix de l'abonnement.

Nos remerciements à l'*Empire* pour l'envoi d'une copie.

*La grande médecine de la famille du siècle.*—Il n'y a probablement pas de médecine de famille si favorablement et si bien connue que *Pain Killer de Davis*. Il est employé en grande quantité dans les Indes, la Chine, la Turquie, et dans tous les pays civilisés de la terre, non seulement pour réagir contre les influences climatiques mais aussi pour la guérison des troubles intestinaux, choléra et fièvres. Il est employé à l'intérieur pour toutes les maladies des intestins et à l'extérieur pour les blessures, brûlures, etc. En vente chez tous les pharmaciens en général, 25 cts la grande bouteille.

#### R E C E T T E

##### *Moyen de conserver le raisin.*

En Europe et aux États-Unis, on emploie le procédé suivant à la conservation du raisin, au-delà même d'une année :

On dispose des caisses en bois de 2 pieds carrés et d'une épaisseur suffisante pour qu'elles n'aient qu'un pouce à peu près de plus que la longueur des grappes; avoir soin de coller à l'intérieur de la boîte tous les joints de coins partout où cela est nécessaire, des bandes de papier pour que l'air ne puisse y pénétrer. On suspend les grappes de raisin au couvercle de la boîte par le pédoncule et en les espaçant convenablement pour qu'elles ne se touchent pas; on renferme ensuite le couvercle et on couvre toutes les fentes avec de pareilles bandes de papier. Cela fait, on perce avec une vrille l'un des côtés de la caisse, et on y introduit à l'aide d'un soufflet fumigatoire, de la fumée de sucre que l'on fait brûler. Une once suffit pour chaque caisse de la grandeur indiquée; on rebouche avec soin le trou qu'a fait la vrille.

On conserve les caisses dans un endroit exempt d'humidité, et où la température varie peu; on les place les unes sur les autres, en ayant la précaution de ne pas renverser les boîtes, c'est-à-dire de toujours tenir les couvercles en dessus. La fumée de sucre, en se condensant sur les raisins, forme à l'intérieur de la boîte un vernis qui s'oppose à l'évaporation, et par la même raison à la moisissure. Il faut choisir des grappes saines et dont les raisins soient peu serrés.