

paître ses champs de blé que pâturer dans ses forêts, qui sou-vent constituent la partie la plus profitable d'une propriété européenne. Dans notre pays on ne donne pas à la région boisée un soin ni une protection qui lui permette de maintenir et d'augmenter sa valeur. On s'en sert comme d'un pâturage en dépit du fait bien connu que le bétail est fatal pour la forêt. On enlève les arbres tout d'une fois sans s'occuper de leur reproduction, ou bien on en fait un choix si peu judicieux en les coupant, qu'on enlève à la composition de la forêt tout son caractère. On prend maintenant plus de soin qu'auparavant de prévenir et d'arrêter les feux de forêt, mais le dommage fait par le feu à la forêt dans ce pays constitue encore un item alarmant dans le chapitre des profits et pertes nationales.

(Garden and Forest.)

LA POMME DE TERRE AU SIÈCLE DERNIER.—L'inauguration de la statue de Parmentier a remis en lumière les obstacles que ce savant eut à vaincre pour la vulgarisation de la pomme de terre. M. Paul Zeiller, dans le bulletin de la Société d'acclimatation, insiste sur le rôle de Parmentier et cite à ce propos un curieux article de l'*Encyclopédie* de Diderot, qui montre combien peu était apprécié, il y a un siècle, le légume qui entre actuellement pour une si large part dans l'alimentation de toutes les classes de la société. Nous ne pouvons nous empêcher de citer ce curieux document :

Pomme de terre.—Cette plante, qui nous a été apportée de la Virginie, est cultivée en beaucoup de contrées de l'Europe, et notamment dans plusieurs provinces du royaume, comme en Lorraine, en Alsace, dans le Lyonnais, le Vivarais, le Dauphiné, etc. Le peuple de ces pays et surtout les paysans font leur nourriture la plus ordinaire de la racine de cette plante pendant une bonne partie de l'année. Ils la font cuire à l'eau, au four, sous la cendre, et ils en préparent plusieurs ragoûts grossiers ou champêtres. Les personnes un peu aisées l'accoutument avec du beurre, le mangent avec de la viande, en font des espèces de beignets, etc. Cette racine, de quelque manière qu'on l'apprête, est fade et farineuse. Elle ne saurait être comptée parmi les aliments agréables, mais elle fournit un aliment abondant et assez salubre aux hommes qui ne demandent qu'à se sustenter. On reproche avec raison à la pomme de terre d'être venteuse ; mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans et des manœuvres ?

(Revue horticole)

ÉPOQUE À LAQUELLE DOIVENT ÊTRE COUPÉS LES ARBRES.—L'honorable John D. Lyman, qui pendant plusieurs années a étudié attentivement les faits et les phénomènes qui concernent la forêt, a fait, dans une conférence remarquable reproduite par le *Massachusetts Ploughman*, l'exposé suivant qui est de nature à être utile à tous :

« Si vous coupez un arbre dans le mois de sa croissance, si vous le coupez au ras de terre, et ne l'ébranchez pas du tout, dans quelques jours cet arbre sera bon à employer : si vous ne croyez pas cette assertion, en retournant chez vous après cette conférence, coupez un arbre, et si, dans deux ou trois semaines, vous n'avez pas un arbre bon à mettre en œuvre, alors je vous permettrai de douter de mon avancé. C'est ainsi que j'opère lorsque nous coupons du chêne et que nous laissons les branches après l'arbre. Lorsque nous le coupons en juin, nous le trouvons bon à employer en décembre, époque où nous allons chercher le bois de chauffage, pour l'hiver. Nous constatons que si nous coupons le bois lorsque la sève est arrêtée, ce bois devient bientôt pourri. Si vous bûchez du hêtre, du peuplier ou du bouleau pour faire des pieux ou des poteaux, bûchez-les en juin ou juillet et laissez-les à terre avec leurs branches non coupées. Vous aurez alors un bois qui ne sera pas pourri. Vous retirerez du bouleau ou du

peuplier de belles perches, vu qu'ils auront été coupés au temps voulu. »

Un ingénieur civil écrit à la *Farmers' Review*, que 30 ans d'observation ont confirmé pour lui la vérité de l'avancé ci-dessus :

« Lorsque la croissance commencée au printemps est terminée, il s'écoule une période de repos avant que l'emmagasinement des éléments nutritifs dans les racines commence. Si l'on coupe n'importe quel arbre à feuilles caduques entre ces deux périodes, la sève ne fermentera pas, et jamais les vers n'attaqueront son bois. Il durera en séchant, et si c'est du chêne il acquerra la dureté de la corne et sera très durable. Le bois coupé à ce moment-là est mûr, vu qu'il a terminé sa croissance annuelle. La longueur de cette période est variable, elle est plus courte dans les régions du nord, plus longue dans les régions du sud, et varie encore d'après les conditions de la saison ; elle sera plus courte dans une saison humide, plus longue dans une saison sèche. Vers le nord,—disons dans le nord de l'Illinois et du Wisconsin,—elle peut être de quatre à six semaines ; dans le sud de l'Illinois, de six à dix semaines, et dans une saison de sécheresse prolongée j'ai constaté qu'elle a duré douze semaines. »

« On peut laisser le bois coupé dans cette période, à terre dans la forêt, non travaillé, pendant un an, sans qu'il perde de sa valeur. Si les dormants de chemins de fer étaient bûchés à cette époque et mis en œuvre ensuite pendant le reste de l'année, ils dureraient de trois à cinq fois plus longtemps que ceux coupés en hiver, et j'ai pourtant vu des spécifications de marchés exigeant qu'ils soient coupés en hiver, d'après l'impression erronée que cela augmente leur bonne qualité quant à la durée. » (Green's Fruit Grower.)

INFLUENCE DE L'ALIMENTATION DES VACHES SUR LA QUALITÉ DU BEURRE.—Les essais faits les hivers derniers à la station expérimentale de New-York tendent à prouver que, parmi les aliments donnés aux vaches à lait, la farine de blé-d'inde paraît produire la plus grande quantité de lait, mais que la farine de graine de lin produit la plus grande quantité de beurre, bien qu'elle amène une diminution de lait. Le beurre résultant de l'alimentation à la farine de blé-d'inde est ferme et à consistance de cire, tandis que celui provenant de la farine de graine de lin est mou et huileux, bien que les deux sortes de beurre fondent à peu près au même degré de chaleur. On a constaté une grande différence dans la quantité d'oléine contenue dans les deux beurres, ainsi que dans leur viscosité, ce qui semble indiquer que la nourriture influe sur la qualité du beurre. Ceci mérite une sérieuse considération de la part du producteur de lait qui vise à produire un beurre de première classe. En Hollande, où l'on fait beaucoup de ce qu'on appelle le meilleur beurre, il paraît que la farine de graine de lin n'est pas en faveur, attendu que le cultivateur trouve qu'elle produit un beurre mou et huileux, et s'il en fait consommer, il en combat les mauvais effets en y ajoutant du tourteau de palmier, qui, paraît-il, produit le beurre ferme, à consistance de cire qui est tant recherché.

(Rural New Yorker.)

L'OLÉOMARGARINE.—Depuis nombre d'années déjà, la fabrication de l'oléomargarine, une invention qui, comme tant d'autres, nous a été léguée par l'Allemagne, a pris de telles proportions qu'elle a soulevé des mesures de surveillance légale, non pas pour en prohiber la vente, mais pour empêcher qu'on la vende sous un faux nom, sous le nom de beurre, et c'est là que réellement la fraude existait, car il est reconnu que l'oléomargarine bien fabriquée est vendue pour telle, peut remplacer jusqu'à un certain point le beurre dans ses usages, et il est même certain qu'elle vaut mieux que certains beurres mal faits ou avariés que l'on rencontre encore trop souvent