

Le résultat inévitable d'un ordre de succession convenable dans les cultures, c'est d'épargner les frais, de diminuer les labours, et de rendre moins nécessaires les engrais, on même temps qu'on s'en procure une masse plus considérable, en augmentant celle des fourrages, et, par une suite nécessaire, le nombre des bestiaux.

Alternons nos récoltes, ne les faisons revenir sur le même terrain qu'au bout du temps voulu, choisissons tel ou tel terrain pour telle ou telle plante, semons selon nos besoins du moment, selon les besoins que nous pouvons prévoir, selon la saison, selon le temps, selon que telle pièce est libre.

Le cerisier.

Le cerisier peut avantageusement trouver sa place dans nos vergers. Les cerises sont un des fruits les plus aimés dans les familles. Il y a peu de fruits aussi salubres que les cerises bien mûres : on peut en manger à satiété, sans inconvénients. La culture du cerisier, surtout si on lui accorde les soins nécessaires, peut être une source de profit pour la ferme, car ce fruit est en grande demande sur nos marchés. Les moyens de paquetage dans des paniers légers et peu coûteux, de même que les facilités de transport en rendent la vente facile sur les marchés des villes. On fait un grand commerce de ce fruit, dans les comtés de l'Islet et de Kamouraska.

Le cerisier s'accommode de terrains très variés; mais il craint plus l'humidité que la sécheresse, ceux de consistance légère ou moyenne, un peu calcaires, lui conviennent le plus.

La culture du cerisier est la plus facile de toutes celles des arbres à fruits. Il s'accommode de toutes les expositions; il prend facilement la forme qu'on veut lui imposer. On le laisse aller à tout vent dans les vergers.

La taille en est facile. Supposons un cerisier à sa première année de plantation; quand les boutons que portent les prolongements successifs des membres de la charpente se développent en bourgeons, on pince les plus vigoureux aussitôt qu'ils ont atteint cinq pouces de longueur. Au printemps on taille ces bourgeons de manière à ce qu'ils n'aient pas plus de quatre pouces; on les taillera ou on les cassera suivant leur degré de vigueur. L'effet du pincement, de la taille ou de la cassure de ces bourgeons sera de faire développer à la base des boutons à fruits.

Le cerisier donne au printemps des myriades de fleurs qui ne sont pas fécondées, et, par conséquent, se fanent et meurent. Ces fleurs mortes, chacun a pu s'en apercevoir, tiennent longtemps à l'arbre par les pédoncules de celles qui survivent. Il faut avoir soin de faire tomber ces corolles fanées, sinon, quand il pleut, l'humidité reste dans ces petits amas de matière morte, et elle attaque les fruits qui sont en train de mûrir, et souvent même les boutons de l'année suivante; on tous cas, elles servent d'asile à des insectes très nuisibles à l'arbre.

Quand le cerisier a atteint un certain âge, il lui arrive souvent de languir, de ne plus végéter que faiblement, et de ne produire que des fruits de médiocre qualité. Il n'y a pas d'autre remède alors que de raccourcir toutes les branches. Il projette, après cette

opération, une multitude de jeunes pousses qui sortent du vieux bois et permettent de reconstituer comme nouvel arbre rempli de vigueur.

Ceux qui voudraient cultiver le cerisier, peuvent se procurer de magnifiques plants en s'adressant à M. Auguste Dupuis, Village des Aulnaies, P. Q.

Le cheval et l'avoine.

Les maladies des chevaux proviennent de ce qu'on leur donne des avoines de mauvaise qualité ou des avoines non nettoyées, mélangées de poussière ou de graines vénéneuses, déjà altérées par un commencement de fermentation.

L'avoine saine doit avoir l'écorce mince et lisse, une saveur féculente et une farine blanche. Plus le grain est lourd, plus il est alimentaire, mais la vertu tonique se trouvant dans la paroi interne de l'écorce, les avoines légères produisent autant d'effet que les avoines lourdes.

L'avoine ayant subi un commencement de fermentation est ridée, légère à la main; elle contient une farine grumeluse et grisâtre; l'odeur est âcre, presque putride, la saveur piquante et nauséabonde. Si l'on veut faire usage de ces mauvaises avoines, il faut les faire cuire et les mélanger avec d'autres matières pour les donner aux porcs et aux volailles.

Outre la fermentation putride, l'avoine est aussi sujette à des affections qui la rendent insoluble: la rouille, le charbon, l'ergot; cette dernière affection amène la gangrène aux extrémités. Il est donc très important de trier les avoines avec le plus grand soin et mieux que les autres céréales, car les grains d'avoine, en raison de leur forme effilée, se séparent plus difficilement que les autres céréales des corps étrangers et souvent invisibles qui s'y trouvent mélangés.

De nombreux renseignements ont été émis au sujet du meilleur mode d'emploi des avoines, afin qu'elles produisent leur maximum d'effet utile, alimentaire et fortifiant.

Le concassage a, dit-on, l'inconvénient d'introduire de la farine dans les naseaux des chevaux aspirant fortement avec les narines, lorsqu'ils prennent leur nourriture. On a aussi préconisé l'aplatissement, parce que, dit-on, plus la nourriture est divisée, plus elle est complètement digérée et assimilée. C'est surtout aux vieux chevaux, dont les dents sont usées, qu'il convient de donner l'avoine sous cette forme; mais pour les jeunes chevaux, dont les dents sont excellentes, il est préférable d'administrer l'avoine dans son état normal, parce que la mastication a l'avantage d'humecter ce grain avec le liquide salivaire concourant si utilement à la digestion. Dans tous les cas, lorsqu'on nourrit de vieux chevaux avec de l'avoine non concassée et non aplatie, il est utile de l'amollir d'avance en l'humectant avec l'eau chaude; mais il importe surtout de n'employer que des avoines parfaitement nettoyées et non fermentées; c'est là un point dont l'importance est trop souvent méconnue dans nos campagnes, au grand préjudice de la santé des animaux et de la bourse des cultivateurs. Nous pouvons même ajouter que c'est un grand tort de ne pas toujours donner de l'avoine aux chevaux, comme on le fait dans un grand nombre de localités. Les