

Les prairies qui sont convenablement soignées, inondées périodiquement, et engraisées, ont une durée indéfinie.

Il n'en est pas de même de celles qui ne sont pas inondées périodiquement, et qui ne reçoivent pas une fumure satisfaisante; elles finissent, au bout de quelques années, par ne plus donner qu'une herbe languissante et pauvre.

On a deux moyens pour y remédier :

1o. Si la prairie n'a pas été convenablement engraisée, et si le sol en est argileux ou humeux, l'urine et la chaux raniment presque toujours la végétation.

2o. Si, au contraire, le sol est aride, sablonneux ou gravelé, on n'obtient aucun avantage par l'emploi de la chaux; mais en répandant sur le gazon une couche de terre de 1 à 2 pouces d'épaisseur, ce qu'on appelle *terrement*; non-seulement on ranime la végétation de l'herbe, mais on détruit encore les petites plantes adventices.

S'il se forme dans la prairie des endroits où les eaux restent stagnantes par suite de l'affaissement du sol, il faut y remédier en égalisant le terrain.

Lorsque la prairie renferme beaucoup d'herbes nuisibles, ou que la quantité des graminées est médiocre ou mauvaise, on procède au renouvellement du gazon.

Si la mauvaise qualité de la prairie tient à la nature du sol ou à un degré trop fort d'humidité, il faut nécessairement recourir au drainage ou aux amendements.

Si la mauvaise qualité de la prairie tient à la composition du mélange des graminées et des légumineuses, on rompt la prairie et on y plante ou on y sème telle ou telle récolte, ou bien on pratique le *terrement* à une épaisseur de trois à quatre pouces. Cette épaisseur est au moins nécessaire, car en la diminuant on s'exposerait à voir les graminées vivaces et robustes se développer à travers la couche de *terrement*. On procède ensuite aux semis. — (4 suite.)

Correspondance.

La canne à sucre.

M. le Rédacteur,

Aurez-vous la générosité de publier, cette fois encore, les quelques observations que je voudrais faire à ceux qui ont semé de la canne à sucre cette année? J'ose espérer que vos lecteurs vous tiendront compte du zèle que vous montrez à répandre cette nouvelle culture en ce pays, en ouvrant si libéralement vos colonnes à une chose qui fera sans doute, pas, le commerce principal de notre province. La canne semée cette année a pris bien du temps pour lever à cause du froid continu qu'il y a eu; cependant on ne doit pas se décourager, quand même la canne n'aurait que 6 à 8 pouces de hauteur au 15 de juillet, elle atteindra toujours de 9 à 12 pieds de hauteur au commencement de septembre: la même chose m'est arrivée deux ou trois fois, et la canne n'a été pas moins belle.

S'il survient des petites gelées en septembre, les feuilles seulement pâlissent mais la canne n'en souffre pas. Il faut bien se garder de la laisser geler, car le jus s'écoule immédiatement et ne vaut plus rien; c'est pour cette raison que la canne doit être toute coupée avant le mois d'octobre afin de la préserver de la gelée.

J'ai donné connaissance à la Compagnie Américaine dont je suis l'agent, de la perte de toutes nos cannes de l'année dernière par les gelées d'octobre; et voici ce qui me fut répondu: (et il n'y a pas de risque que cette compagnie nous trompe, elle sait trop bien le tort qu'elle se ferait.) On peut presser les cannes depuis la fin d'août en choisissant les plus belles, quand même la graine ne serait pas encore mûre et qu'elle ne ferait que commencer à durcir, jusqu'au commencement de novembre.

Les cannes doivent être mises par petites gerbes de 7 à 8 pouces de diamètre et n'être pressées que 8 à 10 jours après qu'elles sont coupées, pour qu'elles soient plus affaiblies des impuretés contenues dans le jus.

Avant les grosses gelées, c'est-à-dire vers la fin de septembre, il faut couper les cannes qui restent, les mettre en gerbes comme il est dit plus haut et les croiser à la façon des paquets de lattes, en laissant de l'espace entre elles afin que l'air puisse circuler et empêcher les cannes de chauffer et de moisir; de cette manière, les cannes se conservent un mois, et plus, mais il faut qu'elles soient à l'abri du mauvais temps et de la gelée.

Si on eût compris, l'automne dernier, que les cannes pussent se conserver si longtemps après être coupées, combien de pertes auraient été évitées!

Le jus doit être coulé et porté dans la chaudière aussitôt qu'il est sorti de la presse, car la fermentation ne commence pas plus d'une demi-heure après son extraction. Si on ne pratique pas la défécation, on est toujours sûr d'en obtenir un excellent sirop en le réduisant comme l'eau d'érable et en l'écumant convenablement.

Pour que le sirop puisse se cristalliser et produire du sucre, il faut pratiquer la défécation, qui consiste à épurer le jus des acides végétaux qu'il contient, ce qui est facile pourvu qu'on ait un thermomètre et un aréomètre de Baumé; on peut se procurer ces deux instruments pour trois piastres.

Sur la demande d'un grand nombre de personnes, je passerai en juillet et août prochain dans les paroisses pour enseigner cette défécation gratuitement; j'aurai les instruments avec moi et une seule leçon suffira pour qu'on puisse purifier son sirop et faire son sucre soi-même.

Ceux qui ont semé cette année devraient s'empresser d'acheter leurs presses et ne pas attendre à la fin d'août, comme plusieurs l'ont fait l'année dernière. Il arrive presque toujours que ces presses arrivent trop tard et il en résulte des pertes considérables; juillet et le commencement d'août sont le bon temps pour les acheter, alors on est sûr qu'elles arriveront pour le commencement de septembre. On se trompe gravement en achetant des presses à bon marché et non garanties; pour qu'une presse soit bonne, il faut qu'elle soit très lourde et qu'elle rejette les bagasses presque sèches.

On doit prendre aussi les plus grandes précautions pour la monter en remettant les morceaux à leur place. L'automne dernier, un de ceux à qui j'ai vendu une presse se fit fort de la monter sans aucune explication. Après qu'elle fut prête, il commença à presser, et tout allait pour le plus mal. Alors il se fâcha en vociférant toutes sortes d'imprécations contre les fabricants de presses et contre celui qui les vendait. Je ris la presse et la voir au cher homme qu'il avait placé trois boîtes à l'envers! Ces boîtes, doublées de zinc sur un côté, étaient fixées de manière que les essieux ou tourillons, au lieu de frotter sur le zinc, tournaient sur le fer, et ce désordre tenait les cylindres inclinés et dans l'impossibilité d'être ajustés. Je tiens à constater ce fait pour qu'on y fasse attention; ce désordre réparé, la presse fonctionnait admirablement bien.

Je recevrai avec reconnaissance toute information qu'on voudra bien me fournir sur le succès qu'on aura obtenu dans la fabrication du sirop et du sucre cette année.

Buckingham, P. Q.

EDOUARD CORNELL, Agent.

Récolte des fraises dans les jardins.

Comment il arrive de la mal faire. — On se figure généralement que rien n'est plus facile que la cueillette des fraises; dans beaucoup de maisons c'est tantôt une personne, tantôt une autre qu'on charge de cette besogne et n'importe l'heure du jour; il arrive qu'une femme fait cette récolte en plein midi, par un soleil ardent, piétine la plante en tous sens, frotte les feuilles avec sa robe, les plantes se fanent; à leur piteux état on pourrait croire qu'elles ne se relèveront pas de cet assaut. Ce n'est pas tout, les fraises cueillies ainsi, au fort de la chaleur, restent souvent exposées à un air brûlant jusqu'au moment où on les sort sur la table, alors la plupart sont à moitié décomposées.

Comment il faudrait que la cueillette fût toujours faite.

— Si l'on tient à manger des fraises dans toute leur