

savon pour 8 à 10 gellons d'eau—au début du printemps, deux fois avant la floraison, et tous les huit jours après, pour en préserver les jeunes pousses. Ce moyen est aussi très recommandable pour les arbres fruitiers qu'on doit arroser en hiver et répéter l'opération trois fois au cours de l'été, pour les entretenir en état propre.

On détruit également d'une manière sûre les insectes qui se trouvent dans les choux, arbustes, etc., par l'eau savonneuse préparée avec une livre de savon pour 12 gallons d'eau.

Le pou à duvet, dont il est difficile de débarrasser les arbres, peut être détruit de la manière suivante :

On fait bouillir 6 gallons d'eau avec une livre de savon et on laisse un peu refroidir cette bouillie ; quand elle devient tiède, on en injecte fortement au-dessus et au-dessous de chaque aisselle, les branches d'arbres atteints par ces insectes. Par ce procédé, le duvet farineux dont ceux-ci sont enveloppés, se détache et l'insecte, atteint à la peau, périt. Pour être tout à fait sûr du résultat, on peut recommencer cette opération une seconde fois.

Le même mélange peut être employé contre la cochenille en répétant l'arrosage trois fois, de quinze jours en quinze jours.

Le traitement contre l'araignée rouge, un tout petit insecte qui se répand énormément pendant les époques de sécheresse et de chaleur, est d'une livre de savon pour 8 gallons d'eau. Contre les fourmis, on emploie la même quantité de savon pour 10 gallons d'eau. Un demi-kilo de savon pour 60 litres d'eau est suffisant pour les teignes textiles, les chenilles des arbres fruitiers, groseillers, des choux, etc.

Pour détruire les insectes dits rouleurs, qui s'installent sur les petits arbres fruitiers, sur les rosiers, etc., il faut anéantir leurs œufs. On procède de la manière suivante : Au mois de mai, lorsque le temps est doux, on nettoie soigneusement, avec une brosse à longs poils, les branches des arbustes atteints, en enlevant le feuillage mort, et on les arrose avec l'eau savonneuse, préparée avec une livre de savon pour 8 gallons d'eau. L'opération doit avoir lieu avant la floraison, car, par une température douce, les chenilles éclosent et s'enfouissent dans les boutons ; dans ce dernier cas, on ne peut plus les atteindre.

La taupe grillon doit être attaquée dès le début du printemps, le matin ou le soir, car au milieu de la

journée elle se cache dans la terre. On laisse couler de l'eau savonneuse —une livre de savon pour 8 gallons—dans l'entrée principale du nid. L'insecte apparait immédiatement à la surface et meurt.

On se débarrasse des altises, qui sont très nuisibles à la végétation, en jetant abondamment de la poussière de tabac, —qn'on peut acheter très bon marché dans les fabriques à tabac,—sur les plantes, le matin, lorsqu'elles sont encore couvertes de rosée.

L'efficacité de ces moyens, simples et bon marché, pour la destruction des insectes de tous genres, a été prouvée par des expériences poursuivies pendant plusieurs années par M. Hirt, qui en fait un rapport dans le journal le *Jardinage Suisse*.

MOYEN DE FABRIQUER LE BEURRE FERME ET DE LONGUE CONSER- VATION

Les principales qualités du beurre sont la saveur agréable, la consistance ferme et la longue durée de conservation. La manière dont est opéré le barattage a une grande influence pour l'obtention de ces qualités recherchées. La cause principale du mauvais goût et de la mauvaise conservation des beurres repose dans un lavage insuffisant ; le petit lait restant incorporé dans la masse du beurre fermente vite et vient à lui donner un goût rance et quelquefois amer ou putride. Il accentue également l'arôme particulier tenant à une nourriture spéciale, telle que les choux, la paille d'avoine, le rutabaga en excès, qui communiquent souvent au beurre un goût fort et désagréable.

Il est donc de la plus haute importance de bien nettoyer le beurre ; on arrêtera toujours le barattage au moment de la prise en grain ; ensuite, au moyen de lavages abondants et multipliés, on débarrassera les grains de beurre des molécules de petit lait adhérentes ; lorsqu'après le passage au malaxeur, l'eau sortira limpide, le beurre aura acquis un brevet de longue durée de conservation.

Quelquefois, par négligence ou par accident, il arrive de faire prendre le beurre en masse, le lavage devient alors très difficile et se fait toujours incomplètement, car l'eau ne peut pas pénétrer dans une masse pâteuse pour entraîner les impuretés comme elle le fait dans le beurre composé d'une infinité de petits grains.

La prise en grain s'obtient très facilement en hiver ; mais on éprouve plus de difficulté en été, car lorsque la crème est barattée à une température élevée, les grains de beurre n'ayant pas de consistance, viennent à se souder au moment de leur formation et à constituer une pâte molle.

L'emploi de la glace est de première nécessité quand on ne possède pas une laiterie très fraîche et de l'eau de source à une basse température. Le degré le plus convenable pour le barattage en été varie entre 10 et 12 ; l'opération du barattage se trouve un peu prolongée, mais le beurre obtenu ainsi conserve longtemps son bon goût et sa fermeté.

Chacun sait la préférence énorme accordée aux Halles centrales aux beurres reconnus pour se conserver longtemps fermes. On reproche souvent à certains beurres laitiers de "tomber," suivant l'expression des marchands, c'est-à-dire que ces beurres arrivant très fermes, après un séjour dans une glacière, viennent à fondre aussitôt sur l'étal du vendeur. De là les récriminations prononcées par les marchands des Halles contre l'emploi de la glace dans les laiteries.

Ceci ne provient que d'une utilisation mal comprise de la glace. Il est absolument nécessaire d'avoir un appartement très frais pour conserver le beurre jusqu'au moment de l'expédition ; mais il faut surtout attacher de l'importance au barattage à température basse.

Le beurre obtenu en petit grain, dont toutes les molécules sont consistantes, forme après le malaxage une pâte dure qui conserve sa fermeté et résiste bien aux chaleurs.

Tandis que le beurre obtenu mou au sortir de la baratte et raffermi par le séjour dans une glacière, perd sa consistance et tombe en huile au premier coup de soleil.

C'est à ces beurres fabriqués dans des conditions défectueuses que s'applique le reproche des marchands.

Le barattage à basse température est donc la condition essentielle pour la bonne conservation du beurre au double point de vue de la saveur et de la fermeté.—*La Laiterie*.

Les nouvelles de St Jérôme, comté de Terrebonne, au sujet de la récolte des framboises, font prévoir que cette récolte sera moindre que d'habitude, cette année.

La récolte des pommes sera complètement nulle, cette année, dans le district de London, Ont. Les gelées tardives de mai ont causé un mal irréparable aux pommiers en fleurs.