

n'a pas seulement une portée locale, ou simplement industrielle. Les feux qui causent de si grands dommages dans les forêts de conifères de ce pays prennent généralement leur origine dans les têtes et les branches des arbres laissées derrière lui dans la forêt par le bûcheron. Ces déchets, dans le milieu de l'été suivant, deviennent parfaitement secs et présentent les matériaux les plus propres à allumer un grand incendie, dans le cas où un chasseur négligent, un mendiant ou un individu quelconque cueillant des petits fruits laisse tomber dessus une allumette enflammée ou une étincelle sortant de sa pipe. En Europe, il y a toujours une demande pour tous ces petits déchets de la forêt; ils ont là une valeur qui paye la peine de recueillir toutes les parties de l'arbre que le bûcheron n'utilise pas, sans parler de l'immunité plus grande que leur disparition assure à la forêt, et à la couche d'humus et de matière végétale en décomposition d'un prix incalculable que le feu consume. Personne dans notre pays n'utilisait les têtes et les branches des arbres, et les bûcherons ont préféré assumer le risque d'un incendie presque inévitable que payer ce qu'il en coûterait pour nettoyer la forêt à mesure qu'ils cessent leurs opérations. La partie supérieure de l'arbre, de même que toutes les branches, les copeaux et tous les billots de bois qui n'est pas sain, le tout formant généralement un tiers de tout le volume de l'arbre, ont été laissés dans les bois pour y brûler ou y pourrir; bien plus, pour ce qui est de la fruche, ce n'est que depuis un temps relativement récent qu'on n'a pu exploiter cet arbre d'une manière payante, à part de son écorce. Dans quelques districts du Maine, maintenant, on recueille cependant les têtes et les branches des arbres; puis, après qu'on a enlevé de leur bois les nœuds et l'aubier, on passe le reste à la vapeur pour en extraire toute matière résineuse, et on le mout en pulpe sèche. Si l'on trouve payant dans le Maine de pratiquer cette opération, nul doute que la même chose arrivera dans d'autres parties du pays; et, l'une des principales causes des feux de forêts finira peut-être ainsi, avec le temps, par être éliminée.

(Garden and Forest.)

LE CALENDRIER DES MOISSONS DANS LE MONDE ENTIER.
—L'époque à laquelle se fait la moisson, dans une région, peut servir de base pour indiquer d'assez près le moment où ont lieu l'épanouissement de certaines fleurs, la maturité des fruits, etc.

Nous donnons, ci-dessous, un calendrier de l'époque des moissons dans le monde entier, dressé par les soins du ministre de l'Agriculture. Ce document peut rendre des services aux arboriculteurs, en leur faisant connaître, sous ce rapport, la relation d'un pays quelconque avec le nôtre.

La moisson se fait en :

Janvier.—Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, République Argentine.

Février et mars.—Indes britanniques, Haute-Egypte.

Avril.—Mexique, Egypte, Turquie d'Asie, Perse, Syrie, Asie Mineure, Cuba.

Mai.—Afrique septentrionale, Asie centrale, Chine, Japon, Texas et Floride.

Juin.—Californie, Espagne, Portugal, Italie, Grèce, Oregon, Louisiane, Alabama, Georgie, Kansas, Colorado, Missouri.

Juillet.—Roumanie, Bulgarie, Hongrie, Autriche, France, Russie méridionale, Nébraska, Minnesota, Nouvelle Angleterre, Haut-Canada.

Août.—Angleterre, Belgique, Hollande, Allemagne, Danemark, Pologne, Bas-Canada, Manitoba, Colombie anglaise.

Septembre.—Canada septentrional, Ecosse, Suède, Norvège.

Octobre.—Russie septentrionale.

Novembre.—Pérou et Afrique méridionale.

Décembre.—Birmanie. (Revue horticole.)

INSECTICIDE.—Une livre de vert de Paris dans 100 gallons d'eau, est considérée comme tout à fait suffisante pour appliquer aux arbres fruitiers, et le professeur Cook incline à croire qu'une livre dans 200 gallons est suffisante, pourvu que le liquide soit mêlé avec soin et constamment pendant qu'on l'emploie. Une des meilleures méthodes de mêler ces compositions consiste à mettre l'extrémité du tube de la pompe dans la solution et à pomper avec vigueur.

(Green's Fruit Grower.)

EXPÉRIENCES SUR L'ENSILAGE ET LE COUT DE PRODUCTION DU LAIT.—Les essais d'ensilage qu'on a fait à la station expérimentale de New-Hampshire, font ressortir spécialement deux points importants. Un échantillon d'ensilage peut être meilleur qu'un autre, et cette différence peut n'être absolument causée que par une différence dans les variétés de blé-d'inde dont on a fait la conserve. Ce n'est pas toujours le blé-d'inde qui produit la récolte la plus volumineuse, qui se montre le plus profitable dans le silo. Il faut regarder à la qualité autant qu'à la quantité. Un autre point qui mérite d'être l'objet d'une étude spéciale, c'est la différence qu'il y a entre le prix de revient d'une pinte de lait d'une vache de valeur moyenne dans un troupeau et celui d'une pinte de lait de la plus mauvaise vache du même troupeau. A la station de New-Hampshire, le coût d'une pinte de lait pour tout le troupeau, prenant la valeur moyenne de cinq variétés différentes de fromage, a été de 2 $\frac{1}{100}$ centins. Le coût d'une pinte de lait de la plus mauvaise vache, prenant la valeur moyenne des mêmes fromages a été de 4 $\frac{2}{100}$ centins, tandis que le coût d'une pinte du lait de la meilleure vache n'était que de 1 $\frac{5}{100}$ centins. Qui se douterait qu'il y a une aussi grande différence que celle-là entre les vaches d'un troupeau de ferme ordinaire? La vache dont le lait coûte 4 $\frac{2}{100}$ centins par pinte, tandis que le lait de celle du voisin ne coûte que 1 $\frac{5}{100}$ centins, est une voleuse, et il y a cependant des centaines de vaches qui volent ainsi sous le nez de leurs propriétaires.

(Rural New Yorker.)

PRÉPARONS-NOUS.—Les cultivateurs de la province de Québec ne pourront blâmer en quoi que ce soit le *Prix courant*, si d'ici à peu d'années, très peu d'années, ils ne retirent que très peu de profits de la vente de leurs fromages, par suite d'un encombrement du marché provenant d'une trop grande production.

La production du fromage semble être arrivée aujourd'hui à son niveau normal, c'est-à-dire qu'elle est égale ou à peu près à la consommation. La plus petite augmentation dans cette production aura un effet déplorable sur la vente des produits.

Nous avons conseillé deux choses à nos lecteurs pour éviter la perte que nous prévoyions, c'est de varier leur production, c'est-à-dire de faire moins de fromage anglais (*Cheshire*) et d'essayer de produire soit du gruyère, soit du fromage de Hollande, surtout ce dernier qui est d'une fabrication très facile; enfin de se livrer en grand à la fabrication du beurre de première qualité.

Cette dernière ressource serait certainement la meilleure,