

que nos campagnes traitent avec une cruauté fort inintelligente, et qu'il serait de leur intérêt de protéger.

Pourquoi tuer les araignées ailleurs que dans les appartements, puisqu'elles détruisent les mouches qui nous importunent.

Pourquoi tuer la couleuvre non venimeuse, qui vit de mulots et de souris? Elle n'a jamais mordu personne.

Pourquoi détruire le coucou, dont la nourriture favorite est la chenille, à laquelle nous ne pouvons toucher sans inconvénient?

Pourquoi faire la guerre aux moineaux, qui ne mangent un peu de grains qu'à défaut d'insectes et qui exterminent par choix les insectes nuisibles aux grains?

Pourquoi brûler de la poudre contre les étourneaux qui passent leur vie à manger des larves et à épucer jusqu'à nos bestiaux dans les prés?

Pourquoi prendre au piège les mésanges dont chaque couple prend 120,000 vers et insectes, en moyenne, pour élever ses petits?

Pourquoi tuer le crapaud, qui mange des limaces, des bécasses et des fourmis?

Pourquoi sauver la vie à des milliers de cousins, en détruisant l'engoulevent ou crapaud volant, qu'on nomme si sottement tête-chèvre?

Pourquoi tuer la chauve-souris, qui fuit aux papillons de nuit et aux hannetons la guerre des hirondelles aux moucheron?

Pourquoi dire que la chouette mange les pigeons et les jeunes poulets, puisque cela n'est pas vrai? Pourquoi la détruire puisqu'elle fuit la besogne de six ou huit chats en mangeant au moins 6,000 souris par an?

### Remarques sur la culture des légumes

En dressant ma liste de graines de légumes, qui se trouvent très-complète, j'y ai ajouté quelques courtes directions à l'égard du temps pour faire les semences, et aussi quant à la culture générale, des différentes variétés offertes.

Le plus essentiel pour s'assurer de beaux légumes est l'ameublissement et la culture soignée de la terre. Aucune pratique n'offre plus d'avantage qu'une culture profonde. Si les travaux se font à la bêche la terre devrait être bêchée à une profondeur de douze à seize pouces, et l'on y incorporera une grande quantité d'engrais riches et bien nourris; cette dépense sera compensée amplement par l'augmentation du produit. Un goût parfait est de première importance; c'est de fait la première chose à faire. Règle générale, il vaut mieux semer et cultiver toutes les espèces par sillons, de préférence aux semences à la volée: la culture en est moins coûteuse; car, aussitôt que la plante sort de terre, la houe peut être employée entre les rangs et les sarclages doivent être continués pendant toute la durée de la croissance, afin d'ameublir la terre et de la nettoyer parfaitement.

Il ne faut jamais remuer la terre quand elle est mouillée, parce que ça la rend dure et par moites pendant toute la saison. En remuant fréquemment le sol pendant la sécheresse on le dispose à recevoir et retenir l'humidité dont les plantes ont besoin.

Il est très-important pour le cultivateur d'assurer au plus tôt la maturité de ses légumes; pour obtenir ce résultat il est nécessaire de les semer dans des couches chaudes aussi à bonne heure que possible; le trouble n'en est pas très-grand et l'on gagne ainsi un temps précieux. — Extrait du Catalogue de W. Evans.

### Manière de faire et de soigner les couches chaudes

Il faudra choisir un endroit, à l'abri des vents et bien exposé au soleil, faisant face à l'Est ou au Sud et abrité au Nord et à l'Ouest, par une clôture ou haie. Si c'est possible, le sol devrait être léger et sec, comme dans ce cas le fond de la couche peut être creusé d'au moins un pied en terre; mais, si la terre était mouillée ou froide il faudrait faire la couche à la surface.

Pour faire la couche. — Il faudra ramasser un quantité de fumier vert et le mettre en tas au commencement d'avril. Après quelques jours il faudra le retourner et le secouer; quelques jours plus tard on répètera cette opération. Quand le fumier aura été en tas quelques jours encore, on fera la couche de la grandeur nécessaire, selon la grandeur et le nombre de cadres que

l'on veut employer. Il faudra que le lit de fumier dépasse le cadre d'au moins un pied tout autour. La couche devrait être d'au moins deux pieds et demi et assez foulée. Si le fumier était sec il faudrait l'humecter. On pourra faire le cadre de la grandeur qu'on voudra; cependant celle qui convient mieux est de huit pieds sur cinq; ce qui exigera deux châssis de quatre pieds sur cinq. Quand le cadre sera placé, couvrez la couche d'à peu près huit pouces d'un sol riche et léger. Le dessus de la terre devrait être à six ou huit pouces du haut du cadre. Placez ensuite les châssis (que vous élèverez d'un pouce à peu près pour laisser échapper la vapeur) et après quelques jours les graines pourront être semées. Quand les jeunes plantes sortiront de terre il faudra donner de l'air à la couche, jour et nuit pendant le beau temps, en soulevant les châssis de quelques pouces. A mesure que la couche chaude perd de sa chaleur augmentez l'air extérieur afin d'empêcher les plantes de se dessécher. Dans les temps froids il faudra couvrir le cadre et les châssis avec des nattes ou de la paille, etc., etc. Si le vent était violent il faudrait aussi couvrir le lit de la couche, de la même manière, pour empêcher le courant d'air d'amortir la chaleur du fumier. On devra augmenter les arrosages à mesure que les plantes profiteront.

Les cadres devraient avoir de neuf à douze pouces en avant et de quinze à dix-huit pouces en arrière. Ceci donnera assez d'inclinaison pour permettre à l'eau de s'écouler facilement. — Extrait du Catalogue de W. Evans.

### Petite Chronique

Fromagerie à St. Pie, comté Bagot. — On lit dans le Courrier de St. Hyacinthe:

Le progrès industriel n'est pas localisé seulement à St. Hyacinthe; toutes les parties du pays donnent des signes de vie et de mouvement. Des fromageries s'élèvent dans presque chaque paroisse, et les cultivateurs voient avec plaisir cette nouvelle source de revenus pour leur huterie.

M. E. Beauchemin de St. Pie, est à construire une fromagerie sur un site magnifique, près d'une source d'où coule une eau intarissable qu'il se propose de conduire dans son établissement. M. Beauchemin a chargé M. W. et J. Code de Rougemont de fournir tous les appareils nécessaires et des mieux perfectionnés.

Un ouvrier compétent a été engagé, M. S. Norris de Milton. Déjà M. Beauchemin s'est assuré le lait de plus de 450 vaches, et il espère en avoir plus l'année prochaine. Nous lui souhaitons beaucoup de succès.

MM. Louis Pich et frère du rang double de St. Pie sont à construire une fromagerie sur une vaste échelle; une bâtisse à 3 étages 40x80, qui devra être fournie de tout le matériel requis, et de première qualité. MM. W. et J. Code seront leurs fournisseurs. Le lait de 600 vaches leur est promis et ils projettent de faire 1600 à 1600 lbs. de fromage par jour. Succès à cette excellente entreprise.

M. F. A. Girouard, de Notre-Dame, est à se monter un troupeau de belles et bonnes vaches et il se propose de faire du fromage, il est à prendre toutes les dispositions nécessaires à cette fin. Nous lui souhaitons plein succès.

Chasse. — L'honneur de la lère bécasse revient cette année, à un jeune cultivateur de l'Ange Gardien, M. Jean Huot, qui a fait lever la lère de cette saison, le 11 avril, dans une savane, à une distance de 2 milles de sa demeure.

— D'après une communication du ministre hongrois du commerce et de l'industrie, la peste bovine règne dans 80 communes de la Croatie, de la Slavonie et dans 90 localités de la frontière militaire.

### RECETTES

#### Nettoyage de boiseries peintes à l'huile

On a généralement recours à l'eau de savon ou même à l'eau de lessive pour nettoyer les portes et les fenêtres peintes à l'huile; ce procédé endommage la peinture: on doit laver les boiseries avec douze parties d'eau et une partie de sel ammoniac.