

doivent comprendre la culture. Nous voyons ici une contrée entière qui sacrifie tout au foin, un autre qui ne sèmera que de l'avoine. Ailleurs, et même un peu partout, on ne songe guère plus qu'à la fabrication du fromage. C'est surtout en matière de culture qu'il faut éviter l'excès de production d'une même denrée, l'avisement des prix en est la conséquence forcée.

Qu'on compare les prix du fromage, de l'avoine, des pommes de terre, etc... cette année et ceux habituellement pratiqués, et nous verrons qu'il est toujours mauvais de ne compter que sur un seul produit.

La variété, la grande variété—autant naturellement que la chose est possible—dans la culture doit être le point de mire de l'agriculteur.

Et puis, n'est-il pas possible d'obtenir pour certaines plantes, un meilleur traitement : Le tabac, par exemple. On nous dit que le tabac canadien ne peut remplacer le tabac étranger chez les fabricants ; dans l'état actuel de la culture de cette plante, c'est possible. Mais avec un peu d'encouragement, n'arriverait-on pas à acclimater ici une variété qui donnerait satisfaction aux manufacturiers ? Notre climat plus chaud, en été, qu'en certains pays d'Europe où la culture du tabac se fait avec succès, notre climat se prête admirablement à la culture du tabac. Les variétés cultivées ne sont sans doute pas celles qui conviennent le mieux à notre sol et les soins donnés à la plante, les engrais qui lui sont appliqués ne sont peut-être pas toujours ceux qui lui conviennent ; voilà pourquoi le tabac canadien n'est pas en faveur auprès de tous nos fabricants de cigares et de tabacs coupés ou préparés.

Il appartient également à ceux qui ont mission de veiller aux progrès de l'agriculture d'éclairer les cultivateurs sur les résultats à obtenir d'autres plantes industrielles : le lin et le chanvre, par exemple ; pour ne citer que ces deux plantes textiles ; le lin d'ailleurs produit de l'huile, nous importons des quantités considérables de cette huile et il n'en existe pas, que nous sachions, une seule fabrique dans notre province.

En voilà assez aujourd'hui pour montrer la nécessité d'étudier le mal agricole.

Le Canada est essentiellement un pays de culture ; les cultivateurs sont-ils malheureux, tous s'en ressentent. La classe agricole est malheureuse et, en certains endroits,

réduite à émigrer, il faut venir à son aide sans tarder et par tous les moyens possibles. On a déjà fait quelque chose, nous le répétons, mais pas assez.

LES TROMBES

(Suite.)

“ Dans les endroits où passa cette trombe, dit le père Boschovich, en parlant de la trombe d'Arezzo, sa queue traça dans les champs de blé un chemin si parfaitement droit, qu'il semblait fait par des moissonneurs. Non seulement elle a ravagé le blé, mais encore elle a amassé dans cet endroit une quantité de sable et de terre presque jusqu'à la hauteur d'un homme.

“ Dans un endroit appelé Faltona, elle déracina en ligne droite quatre cents châtaigniers et les transporta très loin. Deux jeunes bergers, qui s'étaient réfugiés sous l'un de ces arbres, furent emportés avec lui à la hauteur d'un coup de pistolet, et renversés à terre, sans lésion grave ; ailleurs, quatre oies furent enlevées et une d'elles alla tomber sur la tête d'un cavalier...”

Quelquefois, on a vu des contrées se couvrir presque instantanément d'un grand nombre de petits animaux. Les trombes ne sont peut-être pas étrangères à ce phénomène. Voici un fait singulier :

“ Une trombe a ravagé les communes de Caux, canton de Couché, et de Champagné Saint-Hilaire. Sa marche a été du sud-ouest au nord-est et elle y a causé des dégâts ; plusieurs arbres ont été arrachés et brisés, des maisons ont été renversées. Dans la dernière commune, elle a enlevé toute l'eau d'une mare et tous les poissons qu'elle contenait ; elle a été les rejeter à une lieue et demi de là, au grand étonnement des personnes témoins de cette pluie ichthyologique.”

Un des effets les plus remarquables des trombes est le clivage des bois en lattes minces et allongées, ou en filaments représentant une sorte de balai. Cet effet est sans doute produit par l'écoulement de l'électricité qui élève la température de la sève. Ceci est facile à comprendre : si le courant est quelque peu persistant, il élèvera la température de la sève dont la tension brise en lattes, ou en fragments plus fins encore, tout le ligneux du tronc, à l'endroit où il est le plus resserré. Souvent, la décharge étant insuffisante, on ne trouve qu'une ou deux lanières arrachées, un arbre fendu en deux ou

en quatre, ou enfin en un plus grand nombre de parties.

Les vieux bois, comme les bois de charpente bien abrités et bien secs, qui ne sont plus conducteurs de l'électricité, ne sont jamais clivés en lattes. Lorsque, par une circonstance particulière et dépendante du lieu où ils sont placés, la foudre les frappe en masse suffisante, ils sont masqués par des signes de carbonisation et non de clivage ; le bois, moins sec que ces vieux bois, peut donner un peu d'écoulement à l'électricité et offrir un effet moyen.

CONSERVATION DES ŒUFS

Les bonnes poules ont beaucoup pondu ces temps-ci, à la clôture de ce tiède hiver. Aussi quelques lecteurs nous ont-ils demandé quel est le meilleur procédé de conservation des œufs. Nous en avons indiqué à plusieurs reprises, et il y en a quantité de brevetés ; tous conservent plus ou moins bien et rendent des services si l'on ne pousse pas la conservation jusqu'à des limites exagérées. Le bon procédé absolu est comme les recettes de cuisine : elles sont excellentes lorsque l'on sait les pratiquer et lorsqu'elles réussissent ; mais on n'est jamais sûr de réussir : la chance et le tour de main jouent un certain rôle et les fabricants de conserves alimentaires nous feraient frémir en nous faisant une confession publique à ce sujet.

Voici, en tout état de cause, ce que l'on peut faire avec de grandes chances de succès :

On peut, comme l'a conseillé le spécialiste docteur Kubel, vernir les œufs avec un vernis quelconque léger et non vénéneux, au besoin avec de la gomme arabique, ou bien les faire séjourner pendant quelques jours dans de l'eau de chaux ou dans une solution saturée d'acide borique ou salicylique. L'eau de chaux, à la densité de 1.029, chargée de 6 p. 100 de sel de cuisine, est incontestablement la meilleure solution, car dans ces conditions, le liquide préservateur et le contenu de l'œuf ont la même densité moyenne et il n'y a pas d'échange osmotique au travers de la coquille. Au bout de six mois, des œufs ainsi conservés étaient, paraît-il, frais comme l'œuf.

On a essayé aussi, et non sans succès, d'enduire les œufs de paraffine ou de silicate de soude, produits que l'on trouve couramment dans le commerce.

En Angleterre, on fait usage d'un procédé si simple qu'il semble invraisemblable. Il convient néanmoins de le signaler : il consiste tout