

20. Le séjour prolongé dans le même sol. Le cultivateur change de temps en temps son blé, son avoine, son orge. Il place le moins possible deux fois de suite le même grain dans sa terre; pourquoi n'en serait-il pas de même pour les arbres fruitiers?

30. Les mauvaises greffes. Les formes, les dimensions, les parfums, les mille et mille petits riens, tiqueté, nervures, finesse, rugosités, tout est reproduit par les greffes; le manque de sève, de régularité de pousse, de produits, peut bien s'inoculer de la même façon et avec la même facilité.

Peu d'arboriculteurs se donnent cependant la peine de choisir les greffes avec attention. Il ne suffit pas que le bois soit uni, vigoureux, bien aouté; le tissu est faible quand il provient d'un arbre trop jeune, imprégné de différentes infirmités que tout âge avancé entraîne avec lui quand on le prend sur un arbre trop vieux. S'il provient d'une branche ayant, même accidentellement, du fruit un peu chétif, il ne sera pas non plus parfait. Un bois trop à la pousse, tel qu'un gourmand, un chef de file vigoureux, ne vaut rien pour la mise à fruit; un bois trop à fruit tel que celui qui pousse sur le tard, ne vaut rien pour la végétation. Il y a cependant des circonstances où il est bon d'employer les greffes les plus vigoureuses pour avoir du fruit, et des greffes chétives, telles que brindilles, pour avoir une végétation convenable. Il ne faut donc pas prendre des greffes sur le premier arbre venu, ni sur les premières parties qui se présentent.

Mais il ne suffit pas de bien choisir les greffes pour conserver longtemps une espèce dans de bonnes conditions, il est nécessaire aussi de la reproduire de temps en temps par le semis, afin de reprendre l'arbre dans son essence, dans son état atonique. Les semeurs jettent presque toujours les sujets qui n'offrent rien de particulier, et cherchent à obtenir un arbre qui n'ait point de rapport avec le type d'où provient la graine.

Les semis, par suite des nombreux accidents auxquels est exposé le pollen, sont loin d'être tous bons; il est même très-difficile de retrouver dans les jeunes plantes un sujet bien semblable au type. Pour faire un bon choix, il faut avoir quelques notions exactes de la physiologie végétale.

L. DE VAUGELAS.

Seconde pousse des patates

Nous lisons dans la *Gazette des Campagnes* de Paris :

« On annonce de plusieurs contrées que les pommes de terre ont une seconde pousse qui naturellement a dû amener une décomposition du tubercule et nuire à leur rendement en fécule. Le moyen de prévenir cette détérioration, c'est d'arrêter la sève par le couchage des tiges, au moyen d'un rouleau.

Petite chronique agricole

La température de la fin d'août a été très variable. Septembre nous arrive au milieu des brumes, et semble nous dire que la belle saison est sur le point de finir. En effet les beaux jours sont clairs semés. Nous avons presque constamment un ciel nuageux, et les orages se succèdent avec une persévérance qui sourit peu aux cultivateurs qui se voient retardés dans leurs travaux. Ainsi mercredi midi (26 août) nous avons eu une pluie abondante poussée par un fort vent de nord-est, et la même scène se renouvelait dans la nuit de samedi à dimanche. Quoiqu'il en soit, tout le monde reconnaît néanmoins que ces dernières pluies, peu utiles aux grains dont elles retardent l'enfrangement, ont fait un grand bien aux patates qui ont langué pendant toute la sécheresse. Aujourd'hui elles promettent d'être partout abondantes.

Les travaux de la moisson se continuent toujours avec le

même entrain, et si on en croit les rapports qui nous arrivent des différentes localités, on a lieu d'être satisfait. Comme nous avons déjà eu occasion de le mentionner, les fourrages seuls sont rares. Dans plusieurs paroisses on est obligé de s'en procurer à prix d'argent. Les cultivateurs de l'Isle aux Oies et de l'Isle aux Grues en vendent abondamment depuis une quinzaine de jours aux paroisses de la rive sud du fleuve.

Les journaux anglais donnent de très-bonnes nouvelles au sujet de la récolte dans le Royaume-Uni. Ils disent que la moisson dans presque toute l'Angleterre avance rapidement, que le blé est abondant et d'excellente qualité, ainsi que l'orge et l'avoine. Quant aux fèves, navets, pommes de terre ils ont beaucoup souffert de la sécheresse. On dit que la pluie est désirée partout.

Le *Courrier du Canada* du 26 août dit que M. Michel Hamel du Cap-Rouge a dans son jardin un pied de tabac dont les feuilles mesurent 42 pouces en longueur et 20 en largeur. Il faut avouer que c'est une dimension un peu rare. Nous n'avons pas encore rencontré un tel tabac, mais ce qui n'est pas moins beau, c'est que tout dernièrement, nous avons vu à St. Jean Port-Joli deux plantations de tabac *Connecticut* dont les feuilles ont 30, 33 et 36 pouces en longueur et 14, 15 17 en largeur. C'est assurément un beau résultat.

RECETTES AGRICOLES

Moyen pour obtenir du beurre sans baratte

Voici un moyen simple et facile qui permet à tout le monde de faire du beurre presque instantanément, extrait du *Journal d'agriculture progressive* :

Prenez la quantité de crème que vous voudrez, mettez-la dans un flacon à large goulot, ou simplement dans une carafe, couvrez l'ouverture avec un linge et agitez fortement; au bout de 8 à 10 minutes le beurre est fait; on le sort du vase et on le lave à plusieurs eaux pour le débarrasser du petit lait qu'il contient.

On peut en faire aussi peu qu'on veut; même moins de trente grammes (une once) à la fois.

Pour avoir de la crème, on laisse pendant 12 à 13 heures du lait dans un vase à large ouverture sans le remuer; elle vient à la surface, on l'enlève avec une cuillère.

Une pinte de lait produit à peu près une once de beurre. Si le prix de revient ne présente pas de bénéfice, on a au moins l'avantage d'avoir en tout temps à sa disposition du bon beurre frais. Ensuite, on peut, sans inconvénient, se servir de ce lait écrémé pour les usages culinaires. Il a si peu perdu de ses qualités qu'on n'y trouve pas de différence. On aurait ainsi du beurre qui ne coûterait que le temps de le faire.

Le vase destiné à battre le beurre ne doit être rempli qu'au tiers de la capacité; car il arrive un moment où la crème augmente considérablement de volume. Si alors on ne pouvait plus imprimer de mouvement à la masse, la séparation du beurre n'aurait pas lieu. — *Journéir.*

Il est bon d'avoir chez soi deux flacons ou carafes de grandeur différente, afin de pouvoir prendre au besoin le vase le plus en rapport avec la quantité de crème.

Pour quiconque est loin de la ville et des marchands, ce procédé rendra de très-grands services. J'y ai recours depuis bien des années, et je m'en trouve parfaitement bien. Des amis auxquels je l'ai communiqué en sont si contents qu'ils n'achètent plus de beurre.

Moyen pour conserver la viande de boucherie

On coupe la viande en morceaux de 2 à 4 livres au plus; on place ces morceaux dans des vases en terre ou en bois; après les avoir recouverts d'un linge, on les saupoudre et on les recouvre avec du charbon en poudre fine.

De la sorte, il est possible de conserver pendant quinze jours et plus de la viande aussi fraîche que si elle venait d'être tuée. Il ne faut pas craindre d'employer le charbon à 2 à 3 pouces d'épaisseur.