

Il faut chercher à obtenir la valeur de la nourriture que l'on donne.

Cette année, les insectes gros et petits, les vers et les chenilles de toutes espèces font rage dans les jardins potagers. C'est une belle occasion d'employer les insecticides avec persévérance.

Un peu de suie de cheminée ou de turau de poêle, jetée sur les planches du jardin potager et autour des légumes les plus tendres et les plus convoltés par les insectes, éloignera ceux-ci à coup sûr, car ils ont en horreur le goût et l'odeur de la suie.

Un autre moyen encore inédit mais qui a réussi dans un petit terrain infesté d'insectes est celui-ci : Faites avec une canne ou un bâton des trous de 4 à 6 pouces de profondeur à 2 pieds les uns des autres, puis versez dans ces trous un peu de pétrole (huile de charbon), disons un verre à vin rempli de pétrole. Pendant un à 2 mois, il n'y aura pas un insecte qui osera approcher de ce... chumètre d'insectes, et vos plantes auront tout le temps de franchir sans danger la première période de leur croissance.

Un cultivateur des environs de Québec a fait avec la chaux et le chênédent un excellent compost ne contenant plus de racine vivante de chênédent; cette mauvaise herbe s'est transformée sous l'influence de la chaux en un "humus" succulent pour la terre dans laquelle on l'a enfoué.

Une des premières conditions de succès dans l'industrie laitière, c'est la propreté du lait. Avec du mauvais lait, on ne fait rien qui vaille.

Il faut choisir avec soin les aliments des vaches laitières. Lorsqu'une vache mange un fourrage de mauvais goût ou à odeur spéciale prononcée, ce goût, ou cette odeur, passe dans le lait, se rassemble dans la crème et vient se concentrer dans le beurre.

Il est temps encore de semer de la navette pour vos moutons. N'attendez pas à l'an prochain pour en engraisser vos agneaux.

Ce n'est pas seulement votre champ que vous devez vous préparer à chauffer; c'est aussi et surtout votre jardin potager, car depuis plusieurs années vous l'avez fortement engraisé au fumier seul; son sol est riche en humus, mais cet humus est devenu acide si vous n'y avez pas enfoué de la chaux ou de la cendre de bois, et malgré sa richesse apparente il ne vous donne que de faibles produits. Chalez votre jardin, et mettez-y aussi des cendres de bois, et vous serez surpris des rendements que vous en obtiendrez.

Un bon enfouissement du fumier est celui qui se fait par deux labours successifs, d'abord un de 3 pouces et puis un second labour de 6 pouces.

Procurez-vous maintenant une charrue sous-soluse pour les labours profonds d'automne.

Faites paître vos chevaux, si possible dans un endroit peu éloigné, pour que vous puissiez les aller chercher sans perdre de temps chaque fois que vous en aurez besoin. Mais il est bien préférable, à cette époque de grands travaux, de les garder dans un hangar ou une écurie fraîche, où vous leur donnerez en abondance des vesces et de l'avoine, ou des vesces, de l'avoine et des pois, et où vous les aurez toujours sous la main, prêts à être attelés.

Conduite les pores sur un pâturage de trèfle est une bonne chose, mais il est bien plus économique de couper le trèfle et de le leur donner dans un enclos ou une cour.

Le "Journal" a commencé depuis plusieurs mois à publier des gravures représentant nos principales graminées de prairie ou de pâturage. Etudiez les, recherchez les avec vos enfants dans vos prés, et habituez vos enfants à les reconnaître et à en donner le nom. Cela leur sera utile, ainsi qu'à vous-même quand vous aurez à acheter vos graines de pâturage.

Dans un bon pâturage, il faut un mélange d'herbages qui fleurissent à diverses époques successives pour fournir de la bonne herbe pendant toute la saison.

Dans une bonne prairie, il faut choisir des graines d'herbages qui fleurissent toutes vers la même époque pour avoir un foin mûr à point!

Il est plus facile de rendre payante une petite ferme qu'une grande ferme. Un arpent bien soigné vaut cinq arpents cultivés avec négligence.

Pendant le jour la plante rassemble toutes les matières nécessaires à sa vie et, pendant la nuit, elle se les assimile dans ses tissus. C'est un fait curieux que la plante croît et se développe beaucoup plus la nuit que le jour; ce fait bien connu peut d'ailleurs être vérifié en mesurant la croissance le matin et le soir.

Colonisation

COLONISATION ET IMMIGRATION

AGENTS DE COLONISATION.— "Montréal": M. L. E. Carufel, No 1546, rue Notre-Dame. "Québec": M. l'abbé J. Marquis, No 23, rue Saint-Louis. "La Saint-Jean": Rév. Pères Trappistes, à Mistassin. AGENTS D'IMMIGRATION: E. Marquette, 513, rue Craig, Montréal, et G. Label, Lévis.

FAITS DIVERS de la COLONISATION

VALLEE DE LA MATAPEDIA.—Le révérend M. Geo. W. Frère, curé de Matapédia et Causapscal, nous apprend que 110 personnes ont visité Causapscal, Beauvillage et le village Lagacé dans la première semaine de mai, dans

le but de s'y établir comme colons. La colonisation fait des progrès tout à fait remarquables dans cette région.

CAUSAPSCAL.—On a commencé ici, depuis plusieurs mois, la fabrication d'une espèce de "tripoll" très utile pour rettoyer et polir les métaux, spécialement les vases étamés, fer-blanc etc., des fromageries et des beurrieres. C'est M. Blais, de Causapscal qui en est le fabricant; il expédie ce tripoll sous forme de briquettes. Il paraît que cette jeune et nouvelle industrie prend rapidement de l'extension.

Industrie Laitière

VENTILATION des FROMAGERIES

L'une des choses les plus importantes à observer pour arriver à faire du bon fromage, c'est d'avoir dans les fromageries, et surtout dans les chambres à sécher le fromage, de l'air pur et une température égale. Or, ce point est l'un de ceux qui me paraissent être le plus généralement négligés. Je viens soumettre aux fabricants de fromage un petit système de ventilation, des plus simples à mettre en oeuvre, et qui donne les mell-

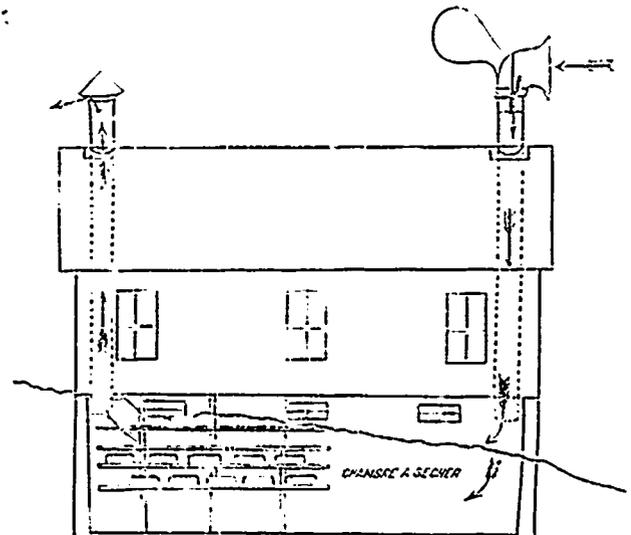
"La couleur fortement prononcée du beurre australien nuit même aux meilleures qualités. Plus le beurre est pâle, plus grand est la demande tel.

"Nous avons beaucoup aimé la qualité des colls marqués "Chesterville" et "Lemoxville No 3" (provenant des ateliers du gouvernement). Sur notre marché, ce beurre se vendra de préférence au beurre australien, vu qu'il est plus pâle en couleur et qu'il l'égalé, pour le moins, en saveur. Ces qualités ont rapporté 86 et 90 shillings, ce qui est plus que ce que nous obtenons pour le beurre d'Australie.

"La plupart de nos clients ont été surpris de la qualité de cet envoi, car ils étaient sous l'impression que le beurre canadien était un article inférieur. Si vous pouvez nous envoyer du beurre égal au "Chesterville" et l'envoyer fraîchement fabriqué, nous pouvons disposer de tout ce que vous nous enverrez."

A la date du 25 avril 1895, la même maison m'écrivait:—

"Nous avons reçu 215 colls de beurre par le paquebot "Ottoman," la plus grande partie de cet envoi est plus fraîche que le précédent." Si l'on veut me permettre une explication, je dirai que cet envoi même n'était pas très frais, parce que certains lots de beurre avaient été gardés aux beurrieres deux ou trois



leurs résultats. L'étude de la gravure ci-jointe en fera comprendre l'agencement et le fonctionnement mieux que n'importe quelle explication. Par son moyen, en ouvrant les ventilateurs la nuit, et en tenant ensuite la chambre bien close, avec volets fermés pour exclure le soleil pendant la grande chaleur du jour, on est sûr de pouvoir maintenir une température relativement basse, comparée à celle du dehors. Pour cela, il faut, comme de raison, que la chambre à sécher soit étanche et ne laisse pas entrer l'air extérieur autrement que par le ventilateur, et qu'on évite d'entrer trop souvent dans cette chambre dans la journée.

J. C. CHAPUIS.

L'AVENIR DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE (Fig.)

Pour donner au comité une idée de ce que l'on pense de notre beurre en Angleterre, je vais citer un ou deux extraits de lettres que j'ai reçues de commerçants éminents de ce pays.

Après avoir reçu le premier envoi, MM. Andrew Clement et fils, Mauchester, m'écrivaient:—

semaines avant d'être expédiés à Montréal, et de plus gardés dans des endroits mal appropriés à la conservation. La lettre continue comme suit: "Et ce beurre est tout à fait supérieur à l'autre, ce qui prouve que si l'on soigne bien tous les détails chez vous et que si le beurre est expédié aussitôt qu'il est fait, vous n'aurez pas à vous inquiéter de la quantité que vous pourrez envoyer. Il se vendra ici, assurément mieux que le beurre australien. Naturellement, il faudra quelque temps pour le faire connaître.

Nous avons vendu environ la moitié de cet envoi à des prix variant entre 74s. et 81s. Plusieurs des meilleurs acheteurs du Lancashire ont examiné ce beurre, et l'opinion générale est que vous pourrez faire une vive concurrence aux Danols dans un an ou à peu près."

Q. Que rapportent, net, les prix que vous venez de donner?—R. Pas plus de 15 centins en moyenne; nos deux premiers envois ont rapporté un peu plus de 16 centins à Montréal. (1)

(1) Nos lecteurs trouveront dans un prochain numéro une étude du "Hoan's Dairyman" sur la question du beurre à 15 cts.—E. G.