

LA CULTURE MARAICHERE EN ANGLETERRE ET EN FRANCE

M. Marshal Halstead, consul à Birmingham, Angleterre, rapporte, dit le "Scientific American", qu'une lettre adressée récemment à un journal local émettait l'idée que des arrangements soient pris en vue d'un voyage des maraîchers de Evesham, Worcestershire, Angleterre, afin de leur donner l'occasion de voir comment les maraîchers Français cultivent leurs légumes sous châssis et font que leurs produits sont un facteur si important dans l'approvisionnement du marché de Londres. Cette idée fut mise à exécution et un groupe de trente maraîchers partit pour Paris, il y a peu de temps. Les maraîchers de Evesham ont vu les potagers de Vitry-sur-Seine; ceux-ci sont généralement des lots de terrain de deux acres, employés principalement à la culture sous châssis de la laitue précoce et autres primeurs. Les hommes d'Evesham pensent que le sol de ces terrains n'est pas d'une nature meilleure que celle du sol de la vallée d'Evesham, mais il a été préparé si soigneusement et pendant si longtemps, qu'il n'y a réellement pas une parcelle de terre naturelle dans un potager. Les méthodes de préparation du sol et celles suivies dans la culture des légumes devraient intéresser le Département de l'Agriculture. Voici ces méthodes telles qu'elles ont été rapportées par les maraîchers d'Evesham et qu'elles ont été reproduites dans le Birmingham Daily Mail.

"Le plan adopté pour la préparation du sol est à peu près le suivant: on enlève la terre sur la surface qui doit recevoir les graines, on place dans le fond une couche de terre argileuse dure, par dessus une certaine quantité de fumier, le fumier le plus fort au fond. Sur le tout on met une couche de terreau d'environ trois pouces d'épaisseur. On sème les pieds de laitue dans cette couche de terreau et on recouvre de châssis. Lorsque la récolte a été portée au marché, la terre et le fumier sont bien mélangés et entassés en monticules où on les laisse pourrir. Ce qui exige un à deux ans; le terreau est alors employé de nouveau avec du fumier. Il en résulte que l'on a toujours le sol le meilleur et le plus fertile.

"Les cadres de châssis, longs de 13 pieds et larges de 4 pieds 6 pouces ont un grand côté élevé de 9 pouces et le côté opposé élevé de 7 pouces; les châssis ont ainsi une légère inclinaison vers le sud. Aucune autre chaleur que celle produite par le fumier n'est utilisée, et les châssis sont recouverts de paillassons bien faits qui peuvent se rouler facilement. L'arrosage se fait au moyen de tuyaux qui amènent l'eau d'un réservoir

J. A. MOIR 6, rue St-Sacrement, - MONTREAL COMMISSIONNAIRE.

La nouvelle récolte des thés du Japon est très peu abondante. Les thés arrivent maintenant. Demandez-moi des échantillons. Evitez les profits des intermédiaires. Les prix vous intéresseront.

Marchands qui Achètent des Peaux

J'achète des Peaux, Peaux de Veaux, Peaux de Mouton, Suif et Os. Je paie argent comptant, pleine valeur du marché, frêt et droits de douane. J'ai besoin d'un agent dans chaque ville et village au Canada. Je fournis l'argent et tiens mes agents bien informés. Écrivez-moi pour plus amples renseignements.

CARROLL S. PAGE, HYDE PARK, VT.

LA MANUFACTURE DE CIGARES DE L'EPIPHANIE

L. A. BOURDON, Propriétaire

Marques Spéciales:—

"JACK O'DIAMONDS"

"OMAR" et "DAWSON"

Ces cigares sont fabriqués avec les meilleurs tabacs mélangés.

"Salvador", "Belle-Canadienne" et "Standard Coin"

Cigares exclusivement en TABAC CANADIEN. Tous d'un goût fin, exquis et d'un arôme délicieux. La qualité et les prix défient toute compétition.

Lake of the Woods Milling Co., Ltd FABRICANTS DE Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,
Capacité 4000 barils par jour.
Meunerie à Portage-Laprairie
Capacité 1500 barils par jour.
Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR

BUREAUX:

MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

élevé, alimenté par une pompe actionnée par un cheval ou par un moteur à gaz. Il faut apporter beaucoup de soin à la ventilation des châssis, pour qu'ils ne deviennent pas trop humides. Les cadres des châssis coûtent environ \$3.16 si on les achète en grandes quantités. On ne s'en sert que pour la culture de la laitue pommée ou aplatie que l'on sème par lots successifs; de sorte qu' aussitôt qu'un lot a été livré au marché, un autre est prêt à venir.

"Outre la laitue, on sème sous les châssis des carottes et des radis, qui viennent après que les pieds de salade ont été arrachés. La romaine est cultivée sous cloches de verre, six pieds environ sont placés sous une cloche, et lorsqu'ils ont atteint une assez forte croissance, on en transplante trois. Peu de temps après on opère une autre transplantation et on ne laisse qu'un pied sous la cloche; mais pour ne pas perdre de place on plante autour de chaque pied de romaine des pieds de laitue pommée.

"On se sert aussi des châssis pour la culture des choux et des choux-fleurs."

LA DESSICCATION DU LAIT

Il n'y a réellement rien de bien nouveau dans l'idée de la dessiccation du lait, mais il vient de paraître à Londres un nouveau procédé qui semble beaucoup plus efficace que tous les procédés inventés auparavant. Il est connu sous le nom de système Just-Hattaker. Il a plusieurs points à son avantage, lesquels, au dire d'experts désintéressés sont pleinement justifiés par l'expérience. L'évaporation se fait de manière à ne pas éliminer les éléments nutritifs du lait, et à ne produire sur eux aucun changement essentiel; la partie sodifiée, sous forme de pains peut être ramenée à sa forme primitive par l'addition d'eau; ce lait produit à volonté un beurre ou un fromage parfaits; la chaleur intense, employée dans le procédé d'évaporation, détruit complètement les microbes dangereux, et rend plus sûr l'usage de ce lait pour les besoins du ménage que celui du lait ordinaire de crèmerie. Quelques pains de lait solidifié ont été expédiés dernièrement tout autour du monde, et ont été trouvés dans un parfait état de conservation, à leur retour à Londres. Si, comme le disent les inventeurs, le lait se garde indéfiniment sous les climats les plus chauds, le nouveau procédé sera d'une grande utilité en été. — [New England Grocer].

A LOUER

A louer pour le 1er mai 1905, tout l'étage au-dessus des bureaux du "PRIX COURANT", au numéro 25 de la rue Saint-Gabriel.