

la menue paille dans laquelle on jette de temps en temps de la grenaille. La captivité et le défaut d'exercice sont on ne peut plus nuisibles pour les produits de la basse cour : chez les races couveuses, la captivité diminue la ponte ; cependant elle paraît être sans influence chez les grosses races chinoises, et l'excès de nourriture ne peut être une condition de santé qu'autant qu'elle est variée, non aigrie et pas salée, le sel étant une des causes de la pépie, affection des muqueuses de la gorge dont les poules sont souvent atteintes.

Résultat des incubations à l'éclosion.—Suivant que les œufs proviennent de poules libres ou parquées, les résultats varient des 4 aux 3 cinquièmes. Suivant le temps et les soins, on a pu obtenir en poulets le tiers des œufs mis à couvrir, et même jusqu'à 80 par 100. La réussite dépend aussi de l'époque de l'année ; les couvées du printemps sont les plus heureuses, celles de juillet et août donnent généralement une perte de moitié.

Conclusions.—D'après ce que nous venons de rapporter, nous ne pouvons que conclure :

Qu'il n'y a aucun signe physique qui puisse faire distinguer par la seule inspection si un œuf est ou n'est pas fécondé ; que l'incubation est le seul critérium de la fécondation ; que parmi les circonstances rationnelles dont l'influence sur la fécondation des œufs peut être appréciée, il faut ranger :

1o. L'âge du coq, qui doit être de 15 mois à 3 ans, celui de la poule de 1 à 4 ans, leur bon état de santé, l'élevage en liberté.

2o. L'époque de la ponte : généralement ce sont les œufs du printemps qui sont les meilleurs ; ceux de l'arrière-saison sont plus souvent clairs.

3o. La date de l'œuf ou l'époque de sa ponte : plus un œuf est frais, plus le germe qu'il contient est susceptible de se développer ; ordinairement, après vingt jours de ponte, les germes des œufs meurent et ceux-ci ne sont plus fécondables.

4o. Il y a encore d'autres circonstances qui peuvent être considérées comme peu favorables à la fécondation, tel que le plus ou moins de temps pendant lequel les poules restent couchées sur les œufs après la ponte, ce qui peut déterminer un commencement de développement du germe et expliquer les éclosions plus hâtives ; et dans d'autres, les éclosions arrêtées ou avortées, le germe au travail de se développer étant mort par la suspension momentanée de l'incubation : de là le précepte de procéder toutes les heures à enlever les œufs des nids et de ne pas les laisser séjourner dans les poulaillers.

Correspondance

Etablissements avantageux à St-Ephrem d'Upton.

Permettez-moi, M. le Rédacteur, de faire connaître dans les colonnes de votre journal quel grand avantage il y a à venir s'établir en cette paroisse. Il y a une grande quantité d'acres de bonne terre à vendre à prix très-réduit, les magnifiques forêts qui boisaient ces terrains sont aujourd'hui toutes détruites renversées par le grand feu du mois de septembre 1820 ; ces terrains pour la plus grande partie sont très faciles à défricher, tous les arbres se trouvant arrachés il ne reste plus qu'à les débiter, les mettre en amas et par le feu les faire disparaître complètement. On ne saurait trop encourager les fils de cultivateurs de nos vieilles paroisses au lieu de prendre le chemin

des Etats-Unis de venir voir St-Ephrem d'Upton, là on y trouvera de bonnes terres très faciles à défricher. Outre cela il y a beaucoup de gagne pour les travailleurs, soit de chantiers de billots, de bois corde ou dans les trois grandes scieries qu'il y a et qui fonctionnent presque continuellement tout le long de l'année. Un brave cultivateur nommé Joseph Courchaine, ci-devant de St-François du Lac, achetait une terre dans le 20e Rang d'Upton, presque tout en bois debout il y a trois ans, et dans environ cinquante arpents de terre qu'il a défriché il a récolté l'an dernier les quantités de minots ci-après, 250 minots de beau blé, 606 minots d'orge, 58 minots de pois, 50 minots de patates, 10000 minots de rabiole et 800 bottes de foin, c'est assez n'est-ce pas pour prouver l'excellence et la fertilité du sol. Il y a une quantité d'aussi bons terrains à vendre que celui de ce Monsieur Courchaine, et à des prix très réduits. Jeunes gens qui êtes forts et robustes venez établir votre domicile à St-Ephrem d'Upton, et à l'exemple de nos ancêtres vous achèterez un de ces terrains et y mettrez vos labeurs et votre travail, et en peu d'années vous serez du nombre de nos cultivateurs à l'aise et heureux.

UN AMI DU PROGRÈS.

Beurre et fromage.

Le dernier numéro du *Journal d'Agriculture* publie un article intéressant sur les prix de revient de la fabrication combinée du beurre et du fromage.

Cette question a été fortement discutée à la grande assemblée des fromagers à St-Hyacinthe, il y a environ quinze jours. On se rappelle que la majorité a été d'opinion que dans l'état actuel de nos fromageries il n'était pas expédient de fabriquer le beurre et le fromage avec le même lait. On a eu raison, car nos fabriques ne possèdent point l'outillage nécessaire et nos fromagers en général n'ont pas l'expérience qu'il faudrait. Du reste tout en voulant hâter le progrès de la manipulation des produits de laiterie, il était bon, en commençant, de ne pas se lancer dans des voies inconnues, mais de laisser à notre population rurale le temps d'acquérir plus d'expérience et de connaître plus à fond quelle source de profits elle peut tirer de ses vaches laitières.

Il y a un commencement à tout, et on a agi avec sagesse jusqu'à présent. Cela ne va pas à dire cependant qu'il faudrait rester stationnaire. Tout marche autour de nous, la fabrication du beurre et du fromage se perfectionne de jour en jour et il est important de se tenir au courant des progrès qui se réalisent en Europe comme aux Etats-Unis et dans notre province sœur Ontario. Pour atteindre ce but il faut lire, étudier, comparer et raisonner. Il ne faut pas se laisser guider par des idées préconçues, mais examiner si ce que l'on dit est exactement vrai. Il y a des études à faire.

Si la fabrication du beurre et du fromage a pris beaucoup d'extension au Canada depuis dix ans, elle est destinée encore à un plus grand développement. Nous avons jusqu'à aujourd'hui exporté les produits de notre laiterie en Angleterre ; un nouveau marché s'offre à nous dans l'Amérique du Sud. Une ligne de vapeur va faire le service entre notre pays et le Brésil ; pourquoi notre population agricole n'en profiterait-elle pas pour y faire des exportations qui certainement lui seraient profitables ? Ce qu'il faut pour les pays chauds ce n'est pas un fromage gras, mais un fromage maigre, c'est-à-dire fabriqué avec du lait écrémé. Puisqu'il en est ainsi, dans certaines paroisses on pourrait, ériger des fabriques, à titres d'essai, après avoir pris tous les renseignements possibles et s'être