

un labour peu profond soit avec la charrue à double soc, soit au pulvérisateur, donnera la chance à la graine de mauvaises herbes de germer. Un labour subséquent fera périr les jeunes plantes, et si le labour a été fait de bonne heure, il se produira une seconde germination de graine de mauvaises herbes, avant le dernier labour d'automne. Ce travail est l'un des moyens les plus effectifs pour combattre la folle avoine et la moutarde.

Lorsque le sol est comparativement libre de mauvaises herbes, quelques partisans du labour après la moisson conseillent un charruage profond, pour retenir plus d'humidité des pluies d'automne. Ceci dépend de l'expérience, et chaque cultivateur devrait suivre le système qu'il croit préférable et le plus en rapport avec son sol.

Le dernier labour d'automne devrait sillonner la surface du sol afin que la gelée la pulvérise complètement. Au cours de l'hiver il se forme alors une couche de terre molle à la surface; elle se dessèche de bonne heure au printemps et devient un excellent lit pour la semence et une protection pour l'humidité du sous-sol.

La rareté de la main-d'œuvre rend actuellement ce travail difficile sinon impossible sur la plupart des fermes. Mais on devrait toujours suivre cette pratique après la moisson lorsque la chose est possible. On est certain d'accroître ainsi la production l'année suivante.—A. D.

EMPECHONS TOUT LE GASPILLAGE DU BOIS

Les sous-produits servent à divers usages

Les rebuts des scieries forment environ 40 pour cent de l'arbre. Le bois d'œuvre ne représente, en moyenne, que 30 à 35 pour cent de l'arbre primitif. On trouve continuellement de nouveaux emplois aux rebuts de bois, mais il n'y a pas d'économie, si les industries des sous-produits ne rapportent pas de profit. L'utilisation efficace de ces rebuts exige une variété de procédés chimiques et mécaniques, qu'il faudra adapter à la forme, à l'espèce et à la quantité de rebuts à utiliser. Les doses, les élagages et les copeaux représentent de 15 à 17 pour cent de l'arbre. Parmi les usages les plus communs de ces rebuts sont le bois de chauffage, la confection de boîtes, les douves, les lattes, les petits articles en bois, la bimmeloterie, la poussière de bois, etc. La sciure forme environ 11 pour cent. Elle sert de combustible en certains cas; on en fait aussi des briquettes, du gaz, du poli à métaux, des matières isolantes, du bourrage, des litières pour étables, de la poudre à balayer, des parements à planchers, du li-

léum; on en fait aussi usage pour fumer la viande et le poisson, pour fabriquer de la poudre à miner, de la farine de bois, de la matière à mouler, de la brique poreuse, des mélanges pour mortier et béton; on en distille de l'alcool éthylique, de l'acide oxalique et du carborundum. L'écorce comprend environ 10 pour cent de l'arbre. On en fait généralement du bois de chauffage, mais l'écorce de la pruche et du chêne s'emploie surtout dans le tannage. On se sert d'un mélange d'écorce de pruche d'environ 30 pour cent, pour la fabrication de feutre à toiture, dont la matière fondamentale sont les chiffons. Les expériences récentes pour en fabriquer des planches murales, des seaux indurés, des conduits et du papier mural, ont donné de bons résultats. La fabrication d'articles spéciaux en bois occasionne de grandes pertes pendant le séchage, par suite du pourrissage provenant des mauvaises méthodes d'entreposage, du récroquevillement et du fendillement. La conversion du bois en articles confectionnés entraîne de grandes pertes de bois. Une active coopération avec les ateliers qui fabriquent de petits objets en bois a pour effet une grande économie de matière. On se sert des copeaux pour combustible, emballage, litière, assèchement de terrains humides et la confection de tissus ligneux. Les fabricants de vinaigre font un grand usage des copeaux de hêtre, mais ici encore on se sert plutôt de bois coupé d'une manière particulière que des sous-produits de divers ateliers.—Dr J. S. Bates.



LES TOMATES ONT EU DE LA DIFFICULTÉ À MURIR CETTE ANNÉE

Les tomates ont eu de la difficulté à mûrir cette année, à cause de la température défavorable et des pluies fréquentes. Comme résultat on retrouve de grandes quantités de tomates amoncelées dans les fenêtres afin qu'elles puissent recevoir le peu de chaleur que donne à cette époque de l'année le soleil.

Il faut que quelque chose se fasse immédiatement pour prendre soin de ces tomates qui n'ont pas mûries selon l'habitude normale. Une des meilleures méthodes employées pour mûrir les tomates consiste à envelopper chacune d'elles séparément dans du papier et à les placer dans des boîtes qu'on dépose dans une chambre chaude. Une autre méthode consiste à suspendre le pied de tomates au plafond d'une partie chaude de la cave. Dans certaines conditions exceptionnelles, les to-

mates peuvent mûrir graduellement jusqu'à la fin de décembre. Un endroit sombre est préférable, avec une température de 50 à 60 degrés.

Salez vos tomates

Un bon moyen consiste à saler vos tomates. Le procédé est excessivement simple et tout ce qui est nécessaire est un baril étanche. On peut se servir des tomates vertes salées pour faire des tomates bouillies, des tomates farcies, de la salade et des pâtés, des hachis aux tomates et autres. Les tomates vertes mises dans une solution de sel et de vinaigre sont excellentes pour les salades et les mayonnaises. Lorsque vous les enlèverez de la saumure, les tomates seront décolorées, mais d'excellentes qualités, et vous pourrez les faire tremper dans l'eau froide pendant deux heures avant de vous en servir. Pour faire la saumure, servez-vous d'une tasse et deux tiers de sel pour un gallon d'eau. Ceci fera une solution à dix pour cent de sel. Pour une solution de sel et de vinaigre, employez trois-quarts de tasse de vinaigre pour un gallon de la solution salée.

Tomates vertes farcies.

Faites tremper des tomates vertes salées dans l'eau froide pendant deux heures. Coupez une tranche mince sur le dessus de chaque tomate. Enlevez les graines et remplissez la cavité avec un mélange de riz bouilli assaisonné avec de l'oignon, de poivre et des pistaches rapées. Placez les tomates dans un vaisseau à cuire et ajoutez suffisamment de bouillon pour presque les submerger. Recouvrez le vaisseau et faites cuire dans le fourneau jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

Pâté aux tomates vertes.

2 tasses de tomates de vertes salées; 2-3 tasse de sirop; 2 cuillérées à table de cornstarch; 2 cuillérées à table de substitut au beurre; 1 cuillérée à thé d'écorce de citron rapé; 2 cuillérées à thé de jus de citron.—Faites tremper les tomates dans l'eau pendant 2 heures. Coupez-les en petits morceaux et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais.

Tomates mûres.

Choisissez des tomates mûres dont la pelure n'est pas brisée et mettez-les dans une saumure. Suivez les directions et vos tomates seront fermes et de bonne couleur quand vous les sortirez de la saumure ou de la solution vinaigrée.

Les tomates mûres conservées dans le sel et le vinaigre doivent être ensuite trempées dans l'eau pendant trente minutes. Ceci n'est pas nécessaire si vous employez ces tomates avec des légumes frais.