

nous le verrons bientôt. Enfin on peut augmenter considérablement la production du concombre en multipliant ses racines. L'opération est facile : il s'agit tout simplement d'enfouir une partie de sa tige dans le sol et de la laisser s'y enraciner. Pour cela, à l'endroit que l'on juge le plus convenable, mais toujours à égale distance entre deux fruits, et non pas près de l'un d'eux, on fend la tige du concombre d'un pouce dans le sens de sa longueur; immédiatement au-dessous de cette partie de la tige on fait une petite fosse, dont on garnit le fond de bon terreau mélangé à de la terre, puis on introduit la partie de la tige qu'on a incisée dans cette fosse. On la recouvre d'une forte poignée de terre et de terre, et on fixe le tout dans la position qui lui a été donnée, au moyen d'une petite fourche de bois. Cette partie de la tige ne tarde pas à pousser des racines et offre un aide puissant à la racine-mère; on pourrait agir pareillement à l'extrémité des tiges principales.

Le concombre se récolte au fur et à mesure des besoins.

Quand on veut faire de la graine, on doit toujours réserver les fruits les plus précoces, les mieux développés et les mieux conformés, suivant la variété. On laisse ces fruits mûrir complètement sur place. C'est une très-mauvaise habitude, qui contribue beaucoup à la dégénérescence du concombre, que de cueillir pour la table tous les premiers et les plus beaux fruits, et de ne laisser pour la propagation de l'espèce que les fruits de l'arrière-saison. Si l'on a réservé pour la production de la graine les premiers fruits formés, ceux-ci pourront aisément mûrir sur pied, et c'est alors que l'on récolte les meilleures graines; mais si l'on a réservé que les fruits d'arrière-saison, les gelées arriveront avant que ces fruits soient mûrs; il faudra alors leur faire terminer leur maturation à la maison, et l'on conçoit que leurs graines ne sera pas aussi bonne que si la maturation avait eu lieu sur pied.

La bonne graine de concombre peut garder sa faculté germinative pendant quatre à cinq ans; mais celle que l'on produit sur les fruits de rebut se trouvera déjà faible dès la première année, et l'on conçoit qu'à la deuxième année la germination sera bien difficile et pour ainsi dire nulle.

Vers l'automne, on cueille comme cornichons tous les fruits que la rigueur de la température n'a pas permis de se développer. Cependant ces petits concombres ne sont jamais aussi bons que la variété dite "concombres à cornichons"; mais on peut les mettre en réserve pour l'usage de la famille.—(A suivre.)

Renouvellement des pommes de terre par la semence.

M. P. Joigneaux, répondant à un cultivateur qui lui demandait si, pour guérir la pomme de terre de la maladie dont elle était atteinte depuis quelques années, il ne faudrait pas un nouveau Parmentier, dit que cette plante porte des graines, et que toutes celles qui portent des graines ne risquent pas de se perdre. Il faut donc renouveler la parmentière par des semences cueillies sur des sujets sains: "Il suffirait de prendre une des variétés les moins altérées et d'en laisser en place quelques pieds qu'on butterait fortement pour leur faire passer l'hiver. On arriverait, par

ce moyen, à fortifier les tubercules et à obtenir de la graine préférable à celle des pommes de terre annuelles. Cette graine devrait être semée avant l'hiver. Il est un fait acquis: c'est que les pommes de terre non arrachées et recouvertes de dix à douze pouces de terre, n'ont rien à craindre des rigueurs de l'hiver si le terrain est couvert de neige toute cette saison; et les baies ou graines plantées à la fin de septembre ou commencement d'octobre, lèvent très-bien au printemps suivant. Ce qui tue nos pommes de terre, c'est de les ramener trop souvent à la même place.

Un fait qui peut corroborer ce que nous venons de dire, c'est que dans certains endroits, des jardiniers, pour avoir de bonnes graines de raves, choisissent, en arrachant, celles-ci, les plus beaux tubercules et les remettent en terre dans un coin de leur jardin. Ils les recouvrent de dix à douze pouces de terre. Au printemps suivant, ces tubercules portent de belles graines qu'ils sèment après la moisson.

Transformation du petit lait en viande.

Les autorités en matières agricoles, avancent que de 20,000 livres de lait, ayant servi à la fabrication du fromage, on obtient une quantité de petit lait qui, donnée en nourriture aux porcs, produira 1,250 livres de viande, et que si de cette même quantité de 20,000 livres de lait, on extrait le beurre et le fromage, le petit lait qu'on en obtiendra produira encore 500 livres de viande. Ceci étant admis, il en résulte qu'un fermier produisant 10 cans de lait par jour, et qui les fait convertir en beurre et en fromage, devrait recevoir une quantité de petit lait capable de produire 500 livres de porcs par mois soit 6,000 lbs par an, lesquelles vendues au prix moyen de \$6.00 les 100 livres donneraient un montant de \$360.00. Si le fermier porte son lait à une fromagerie, il a droit à une quantité de petit lait capable de produire mensuellement 1,250 lbs de porc, soit 15,000 lbs par an, produisant au prix précédent un revenu de \$900.00. Le lait de beurre et le lait écrémé provenant d'une quantité de 20,000 livres de lait, ayant servi à la fabrication du beurre, ne produira pas moins de 1,800 livres de porc par mois soit un revenu annuel de \$1,296.00. En présence de ces chiffres, il devient évident que les directeurs de crèmeries laiteries, et fromageries, devraient scrupuleusement distribuer à leurs patrons la part qui leur revient de lait écrémé, de lait de beurre et de petit lait, à seule fin qu'ils tirent de leur lait tout le revenu possible.

La valeur nutritive des matières provenant du lait, après que l'on en a retiré le beurre et le fromage, est telle que transformée en viande, elle ajoute à la fortune du pays un revenu plus grand que celui que l'on pourrait tirer du lait, en employant d'une autre manière les résidus de la fabrication du fromage et du beurre. En présence de cette théorie, qui est juste et vraie, on admettra facilement que le beurre et le fromage ne représentent pas seuls la valeur du lait, et que le fait de vouloir imposer ces deux produits comme bases de la valeur du lait, serait des plus préjudiciables aux intérêts des fermiers.

L'analyse montre que le bon lait est composé d'environ 87 $\frac{1}{2}$ parties d'eau, 4 parties de matières grasses, 4 parties de caséine, 4 parties de sucre de lait et une