

Grains de sagesse, Miettes de bon sens



24 mai, fête de Dollard des Ormeaux.

Indispensables.—La formaline, la bouillie bordelaise, la bouillie souffrée, l'arséniat de plomb, sont aujourd'hui indispensables à toute culture que l'on veut faire prospère.

Classification de la crème.—En vertu d'une loi que l'honorable M. Caron a fait adopter lors de la dernière session provinciale, un arrêté ministériel vient d'autoriser la classification de la crème en trois catégories, et même plus, dans certaines conditions. Jusqu'ici deux classes de crème seulement étaient officiellement autorisées.

Les semailles dans l'Ouest.—Le 10 mai on annonçait que les semailles en Alberta et en Saskatchewan battaient leur plein. Même en Saskatchewan 75% des emblavures sont faites à l'heure qu'il est, en plusieurs endroits, du moins. Le Manitoba est quelque peu en retard. Tout de même on a commencé à se sèmer depuis plus d'une semaine.

Phosphates, nitrates, potasse et chaux.—Un connaisseur en espèce nous informe que, règle trop générale, le cultivateur n'attache pas assez d'importance à l'apport de nitrates, de potasse, et de chaux dans ses cultures. Il use libéralement de phosphates, dit notre "informateur", mais, il oublie que la potasse et la chaux sont également "indispensables à la prospérité de la plante. Quant aux nitrates, si le cultivateur a du fumier vert à profusion, il peut s'en passer; mais en l'absence de ce précieux engrais? Et le conserve-t-il "avec assez de précautions pour en avoir suffisamment?"

Paiement du lait d'après sa richesse.—Les autorités provinciales de l'Agriculture ont la satisfaction de constater que la nouvelle loi obligeant les fabriques de beurre et de fromage à payer le lait d'après sa richesse en gras, est bien accueillie et bien acceptée de tous. Dans très peu de cas seulement l'application de cette loi fait surgir quelques difficultés; et ces cas, pour la plupart sont dus au fait de fabricants qui ne savent comment faire l'épreuve du lait, n'ayant pas eu l'occasion de suivre, sur le sujet, les cours spéciaux de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe. Le ministre de l'Agriculture va remédier à cela, et sous peu la loi sera partout ponctuellement appliquée.

Voyez et questionnez.—Nous recevons une jolie plaquette descriptive du Musée commercial et industriel de Montréal, annexe de l'École des Hautes Etudes Commerciales, angle des rues Lagache-tière (Est) et St-Hubert. Les Etudiants de l'École fréquentent déjà ce Musée, où le public sera bientôt admis, à une date que nous ferons connaître à nos lecteurs. Une section du Musée comporte une bibliothèque de documentation économique, commerciale, déjà accessible au public et où l'on trouve *Le Bulletin de la Ferme*, plus cinq cents périodiques divers de France, de Belgique, des Etats-Unis, d'Angleterre, du Japon.

Ce musée, étant une fondation du gouvernement provincial, présente un caractère bien défini de durée et de stabilité.

Le directeur de la nouvelle institution pousse l'amabilité envers nos lecteurs jusqu'à nous écrire: "Nous serons heureux de répondre à toutes les demandes de renseignements qu'ils voudront bien nous adresser."

Trop pressés.—Il est pénible de constater qu'un grand nombre de cultivateurs lancent encore leur bétail sur la paririe ou les pâturages de trop bonne heure au printemps, avant que le sol ne se soit affermi. Cette pratique endommage fort les racines des herbages et affecte le rendement de la saison. On prétextera qu'il faut bien laisser les animaux chercher, au moins partiellement, leur subsistance aux champs, puisque dans les granges le fourrage est épuisé. Il est épuisé parce que de bonne heure le printemps dernier, le bétail, de ses quatre pieds, beaucoup plus que par sa dent, a détruit un tiers de la récolte alors en puissance.

Le moyen d'avoir assez de fourrage le printemps prochain pour nourrir le troupeau jusqu'à ce qu'il puisse brouter l'herbe sans en endommager les racines, c'est de sélectionner sévèrement ce troupeau au cours de la saison qui s'ouvre, d'en éliminer toutes les têtes qui paient à peine leur nourriture. De cette façon on aura assez de fourrage le printemps prochain, et tous les printemps à venir, pour ne faire pâturer le bétail qu'en temps propice.

Ses revenus seront ainsi plus considérables, le travail du propriétaire allégé et la valeur de son bien-fonds augmentée.

Et l'omelette, l'Omelette au gratin.—On distribue actuellement de petits feuillets contenant d'excellentes recettes pour plats au fromage. Mais le malheur des temps a voulu que l'on y oubliât l'omelette au fromage, la délicieuse omelette au gratin, que l'on trouve sur les menus de toutes les grandes hôtelleries et que les gourmets ne manquent jamais de réclamer, dût-elle coûter plus de cinquante sous.

Pourquoi ne pas déguster le même plat chez soi, où il ne coûte pas plus qu'une omelette ordinaire, puisqu'il n'y a qu'à y introduire, avant la cuisson, un peu de fromage, rapé de préférence du fromage fort. Et, grâce à cette chapelure, nous voilà à la tête d'une omelette au gratin, tout comme les millionnaires qui dînent au Frontenac, au Mont-Royal, au Windsor au Queen ou au Château Laurier, etc.

L'omelette au gratin offre les précieux avantages suivants:

- 1.—Outre qu'elle a meilleur goût, elle est plus nutritive;
- 2.—Si les œufs qui y entrent ne sont pas absolument frais, le fromage, grâce à l'arôme délectable qu'il y apporte, fait oublier, même, pour parler comme le poète, **répare des jours irréparable outrage;**
- 3.—Si chez vous on n'aime pas le fromage, introduisez-en dans l'omelette, et bientôt on le chérira, sous toutes ses formes et dans tous les plats.

Quelle heure est-il s. v. p.?—Parce que vous avez une bonne montre vous croyez qu'il est facile de répondre à cette banale question. Détrompez-vous. Si vous ne voulez pas exposer votre montre à passer pour une "pétaque", ne vous hâtez pas trop, à l'avenir, de répondre à cette question dont la solution vous paraît si facile.

- 1.—Consultez le calendrier.
- 2.—Ne soyez pas distrait; rendez-vous bien compte de l'endroit où vous êtes: à la campagne ou à la ville.
- 3.—Cette ville est-elle Québec, Montréal ou Sherbrooke? Pas de distractions: le chambardement de l'heure ne s'opère à la même date dans aucune de ces villes.
- 4.—Ne pas vous tromper de date: à Montréal, le gâchis commencé le 18 courant, durera illégalement—jusqu'au 28 septembre. A Québec, ça ne commence que le 15 juin pour se terminer le 10 septembre.
- 5.—Ne pas oublier, non plus, qu'en ville, sur la rue et sous beaucoup de toits, vous êtes gouvernés par l'heure artificielle, alors que dans certaines institutions, et même dans des établissements officiels, telle la Commission des liqueurs, on s'en tient à l'heure normale, dans certaines villes.
- 6.—Qu'en d'autres, les mêmes établissements sont réglés par l'heure artificielle.
- 7.—Ayez tout cela bien présent à l'esprit.
- 8.—Regardez votre montre.
- 9.—Rappelez-vous si vous l'avez réglée sur l'heure logique ou sur l'autre.
- 10.—Si celui qui vous a si poliment demandé l'heure, et qui a peur de manquer son train, ou d'arriver trop tard pour solder une échéance, est encore là, dites-lui l'heure.
- 11.—S'il n'est pas au courant, expliquez-lui les chapitres ci-haut.
- 12.—De peur que votre interlocuteur ne comprenne rien au galimatias de l'heure comme on nous l'a faite, dégagez bien vis-à-vis de lui toute responsabilité quant aux conséquences du renseignement que vous lui fournissez gratis.

Hélas! Hélas! Que de malentendus et que de trains manqués encore cette année.

Quel gâchis et quelle bouillie, encore cet été!

Qui ne peut économiser 6 sous par mois pour recevoir, toutes les semaines, le journal qui lui convient: "*Le Bulletin de la Ferme*"?

22

22

22