

société de colonisation et s'efforcent de l'aider de différentes manières.

A Labelle, M. l'abbé Dugas a dit la messe et a prêché le sermon. La parole de ce vaillant apôtre de la colonisation a porté la consolation dans l'âme du colon.

*Fromage.*—Nous détachons ce qui suit du *Prix Courant* concernant la vente de notre fromage :

" Le marché de Montréal, pour le fromage de la province de Québec, s'est tenu cette semaine aux mêmes prix que la semaine dernière. Il y avait en vente au quai, lundi, 5000 meules, en chiffres ronds, qui se sont vendues dans les prix de 8½ à 8¾c, quelques lots extra ont pu faire 8¾c mais il a fallu pour cela que le fromage fut absolument sans défaut. A St-Hyacinthe, samedi, 3000 meules ont été vendues aux mêmes prix. On prétend que deux ou trois lots des environs de Cowansville ont fait 8¾c, mais nous n'avons pu constater le fait.

La température actuelle est à souhait pour les pâturages et les vaches donnent du lait plus que jamais, aussi il se fait du fromage en quantité énorme et il est vraiment remarquable que le prix puisse se tenir aussi élevé, comparativement, avec une si grande production. C'est un fait que nous proposons aux méditations de notre confrère de *La Presse* qui voudrait que nos fromagers se hâtent de changer de fabrication.

Et encore, remarquons bien que les prix actuels seraient meilleurs et se tiendraient probablement au niveau de ceux d'Ontario (de 9 à 9½c) si nos fromages n'étaient pas presque tous un peu ouverts. Ce défaut, qui peut être corrigé si l'on y met beaucoup de soin, provient plutôt de la qualité de la nourriture des vaches que de la fabrication elle-même. Les pluies abondantes ont augmenté considérablement la proportion d'eau contenue dans l'herbe; les vaches absorbant cette nourriture plus acqueuse que de coutume, donnent un lait où l'eau est en proportion plus considérable; le caillé est affecté de la même manière et cette surabondance d'humidité donne lieu, à la cuisson, à des dégagements gazeux qui forment les "yeux" du fromage et qui donnent à la pâte moins de consistance. Le remède consiste à saler davantage, ce qui facilite l'évaporation du surplus d'eau, à couper le caillé plus fin, pour crever toutes les bulles d'air, et à veiller avec plus de soin au pressage.

Avec l'expérience, nos fromagers viendront à combattre, comme ceux du Haut-Canada, toutes ces défauts dus à la température."

— L'exposition provinciale qui devait se tenir à Québec, cet automne, n'aura pas lieu par suite d'un regrettable malentendu entre la compagnie d'Exposition et le conseil de ville de Québec.

Cette exposition aurait pourtant été, pour les cultivateurs du district de Québec en particulier, d'une grande utilité et d'un immense avantage.

## CAUSERIE AGRICOLE

### Arbres fruitiers obtenus par la semis

Pour obtenir des graines de fruits que l'on veut propager, il faut les extraire de fruits complètement mûrs. Il faut avoir la précaution de les laver pour enlever la partie grasse ou visqueuse qui, en général recouvre les graines, puis les faire ressuyer un peu si elles doivent être semées de suite. Dans le cas contraire, il faut les faire sécher, puis on les place dans un endroit sain, à l'abri des rongeurs, en attendant leur mise en terre.

Si le cultivateur opère sur un nombre restreint, il sera préférable de semer les graines aussitôt après la maturation des fruits. S'il attendait au printemps les pepins se rideraient parfois. Dans ce cas là, il est bon de les faire préalablement tremper l'espace de vingt-quatre heures dans un peu d'eau additionnée de cendres de bois.

Le cultivateur ne doit pas confier ces graines à la pleine terre, car ce serait les exposer aux alternatives de sécheresse et d'humidité, ainsi qu'à la voracité des insectes ou animaux rongeurs. Il doit les placer dans des vases, pots à fleurs ou terrines spéciales, dont il donnera le fond avec des cassures de pots, et qu'il remplira jusqu'à un pouce du bord, de terreau mélangé de bonne terre sablonneuse. Il répandra ensuite les graines les unes à côtés des autres, et sans qu'elles se touchent, puis il les recouvrira du même compost, d'une épaisseur d'un tiers de pouce, selon qu'il s'agira de pepins ou de noyaux.

Ces vases doivent être placés sur le sol dans un endroit à l'abri des inconvénients que nous venons de signaler, comme une serre ou une cave non pourrissante. Il faut arroser très légèrement de temps à autre, si la terre se dessèche.

Dès que la germination commencera, il faudra sortir les vases au grand air, même au soleil. Des bassinages modérés favorisent alors les premiers développements de la plante.

Sitôt que les jeunes plantes montrent leur quatrième feuille au-dessus de cotylédons, et sans attendre davantage, il faut déplanter soigneusement chacune d'elles, sans briser ses racelles, dont il faudra couper l'extrémité avec des ciseaux bien effilés, puis placer chaque sujet dans un pot spécial de trois à quatre pouces de diamètre et rempli de terreau mélangé à une terre sablonneuse. Il faut bassiner et abriter ces plantes contre les intempéries des saisons.