

rience que ce trouble peut lui rapporter cent pour cent de profit.

En Europe on élève la vache surtout pour le lait. On calcule qu'une vache bien nourrie et traitée convenablement peut donner de 500 à 600 gallons de lait par année, rendement qui récompense amplement pour tous les soins et la nourriture que l'on dépense.

Les bons soins et les bons traitements font généralement les bonnes vaches, c'est une vérité reconnue par tous ceux qui s'entendent dans l'industrie laitière. S'il en est ainsi, amis cultivateurs, faites comme vos confrères européens, leur exemple est à suivre, ils pratiquent la véritable économie sur ce point. Ne me dites pas que notre climat est trop rigoureux : car dans plusieurs pays d'Europe, surtout en Belgique, on tient les vaches à l'étable durant toute l'année. Ayez des étables chaudes durant l'hiver, c'est une chose assez facile à obtenir, et votre objection disparaîtra d'elle-même. Non, ce que vous devez faire, c'est de chasser de votre esprit ce préjugé qui est profondément enraciné chez beaucoup d'entre vous : Qu'il faut soigner peu, quand la vache ne donne plus de lait, qu'il faut lui donner juste le nécessaire pour l'empêcher de mourir durant l'hiver. Si votre vache ne peut donner du lait durant l'hiver, vendez-la, achetez-en une qui pourra vous donner du lait pendant au moins dix mois dans l'année et soignez-la convenablement. Ayez plutôt deux excellentes vaches que dix médiocres ; c'est une économie bien entendue. Par ce moyen vous n'aurez pas à craindre la disette du fourrage. Les profits que vous retirerez de vos vaches vous donneront amplement de quoi les hiverner, et de plus vous serez certain de réaliser de beaux bénéfices.

#### Procédé pour obtenir des fruits.

La société d'agriculture et d'horticulture de Vaulcuse (en France) recommande le procédé suivant, qu'elle considère comme certain pour obtenir des fruits :

A l'automne, on fait autour des arbres fruitiers une fosse circulaire assez profonde, mais en laissant cependant une légère couche de terre sur les premières racines ; on remplit cette fosse de fumier : lorsque ce fumier est gelé, on le recouvre de la terre extraite du trou.

Le fumier ainsi recouvert ne se dégage que très-tardivement : il a pour but de retarder la végétation de l'arbre, qui, ne fleurissant pas de bonne heure, n'est point exposé aux dernières gelées du printemps.

L'expérience à faire est facile, et nous la conseillons aux propriétaires de vergers, qui pourraient la pratiquer cet automne même, sur quelques arbres seulement afin d'établir une comparaison sur d'autres arbres qui n'ont rapporté qu'une faible quantité de fruits.

M. Dabreuil conseille un autre moyen pour obtenir des fruits sur les arbres qui n'en ont jamais porté. Ce moyen consiste dans l'arcure des branches, et repose sur les faits que voici, tels que les reproduit le *Moniteur des fermiers et cultivateurs* : " Les arbres qui donent le plus de fruits sont ceux dont les branches ont une croissance horizontale ; et plus ils se rapprochent de la verticale, moins ils fructifient ; ainsi, les rameaux du dessous des branches, ceux qui poussent du haut

on bas, sont autrement productifs que ceux qui s'élèvent de bas en haut." Voilà encore une expérience que nous conseillons à ceux qui tiennent à obtenir le plus de fruits possible de leurs vergers. D'ailleurs les recommandations de M. Dabreuil, auteur d'un *Traité sur la culture des arbres fruitiers* sont appuyées sur une expérience pratique.

#### Choses et autres.

*Vaches laitières aux Etats-Unis.*—Le nombre des vaches laitières aux Etats-Unis, d'après la dernière statistique, serait de 21,000,000, exigeant pour la saison d'été un million d'acres de terrains à pâturages.

*Une bonne vache laitière.*—M. Joseph Fortin, de Chicoutimi, possède une vache extraordinaire. Pendant cinq mois il a été fait avec le produit de cette vache 210 livres de beurre et il a été vendu du lait non écrémé pour cinq piastres ; cette même vache a aussi donné dans sept jours quinze livres de beurre. C'est assurément un produit extraordinaire et qui fait exception. M. Fortin en est sans doute arrivé à ce résultat par les bons soins et les riches pâturages qu'il offre à ses animaux. Sans arriver à ce résultat les cultivateurs pourraient obtenir de plus grands produits de leurs vaches que d'ordinaire ils réalisent, car généralement on n'attache pas assez d'importance à nos pâturages ; on se plaint des mauvaises récoltes, et on néglige d'une manière constante celle qui pourrait nous rapporter les plus grands revenus au point de vue de l'industrie laitière. Encore une fois, réfléchissez sur les bons conseils que nous donne la *Presse* à ce sujet dans le présent numéro de la *Gazette des Campagnes*, et mettez-les en pratique.

*Vente des produits agricoles à l'Isle du Prince-Edouard.*—Il a déjà été expédié cet automne 6,000 moutons de Summerside (Isle du Prince-Edouard) aux Etats-Unis. Les exportations de Summerside à la Pointe-du-Chêne par les steamers *St-Laurence* et *Princess of Wales*, durant la semaine finissant le 27 septembre, se montent à \$18,432. Elles consistaient de 1,113 moutons et agneaux ; 14,785 lbs de laine ; 3,954 boisseaux d'avoine ; 3,328 quarts d'huitres ; 6 chevaux, etc.

L'*Agriculturist* cite comme preuve de la prospérité des fermiers de l'Isle du Prince-Edouard, et de l'abondance de l'argent, les montants réalisés par quatorze pique-niques ou bazars qui ont eu lieu dans le cours de l'été. Ceux qui ont le mieux réussi sont ceux de Tignish, \$2,300 ; Souris, \$1,600 ; Cap Traverse, \$1,400 ; et Alberton, \$1,200. La moyenne de chacune de ces fêtes de famille a été de \$795, formant un total de \$11,130 employées en œuvres religieuses et de charité.

*Belle récolte d'oignons.*—M. Pierre Bégin, cultivateur de St-David de l'Auberivide, a fait cette année une des plus belles récoltes d'oignons que l'on puisse désirer : le rendement a été de 140 minots.

#### RECETTES

##### *Marinades des choux-fleurs.*

Choisissez les têtes les plus blanches et les plus fermes. Coupez-les ou cassez-les dans une très forte saumure pendant une dizaine de jours. Retirez-les alors de la saumure et faites-les bouillir dans de l'eau claire dix minutes ou un quart d'heure pour les attendrir, et non les cuire, ce qui leur ferait perdre leur fermeté, ce qui est une qualité. Faites les égoutter ensuite sur une toile ou un couloir et assécher au soleil. Après cela mettez dans un vase du bon vinaigre et des épices, au goût, infusées dedans. Fermez le vase et remplacez de temps à autre le vinaigre qui est absorbé par les choux-fleurs.

##### *Moyen de conserver le bardeau.*

Voici une méthode de conservation du bardeau neuf avant la pose :

A une bonne lessive de cendres que l'on met dans une cuve, soit la quantité d'un quart ou 30 gallons de lessive, on ajoute 5 livres de sulfate de zinc ou vitriol blanc, 5 livres d'alun et autant de sel que le liquide peut en dissoudre. Le liquide étant un peu chaud, on y plonge une charge de bardeau. Quand cette