

nous venait en assez grande abondance. Les oranges n'étaient pas à la portée de toutes les bourses. La banane était presque inconnue.

Le développement de nos communications de chemins de fer a fait circuler et échanger de tous côtés les produits des vergers des diverses provinces, dont le surcroît de production trouve d'ailleurs un écoulement facile sur les marchés étrangers. A Ontario, vergers et vignobles couvrent aujourd'hui une superficie de 250,000 acres. La culture des tomates a pris un tel développement qu'on les vend par milliers de minots à plus bas prix que les patates.

L'importation des fruits de l'étranger a augmenté d'une manière encore plus frappante, surtout celle des oranges, des ananas qui se vendent presque à l'année sur nos marchés au prix de nos fruits indigènes. Et cette importation augmente d'année en année et promet encore beaucoup.

On lisait l'autre jour dans un journal de la Jamaïque que le Canada est prêt à recevoir tout le surplus de la production de l'île en échange de farine et de poisson et de produits manufacturés. Grâce aux développements futurs de nos relations commerciales avec les Indes Occidentales, les fruits de ces contrées vont devenir aussi abondants sur notre marché que nos propres fruits et on ne les payera pas plus cher.

Au point de vue pécuniaire, les cultivateurs ont retiré de beaux bénéfices de la culture des fruits.

Des patates.

Lorsque les patates sont mûres, il faut les arracher. Inutile de les laisser en terre plus longtemps, c'est même dangereux car elles peuvent pourrir.

On choisit un temps sec pour faire cette récolte. L'arrachage des patates peut se faire promptement avec une charrue dont on a enlevé le coutre. Pour avoir plus d'aïse à les ramasser, passez après la charrue une herse légère; elle mettra tous les tubercules à jour, et vous n'aurez plus pour ainsi dire qu'à vous baisser pour les ramasser.

Mettez-les en tas de quelques minots pour les faire sécher. Tous les soirs couvrez-les pour les préserver de la gelée.

Ne les rentrez point avant qu'elles soient sèches: elles pourriront si vous le faites.

Si vous les mettez dans vos caves, ayez bien le soin que ce soit dans un lieu sec. Ne les jetez point sur le sol. Mais faites-vous des boîtes avec n'importe quel bois; des croutes par exemple; levez ces boîtes de terre de quelques pouces, et mettez y vos patates.

Les boîtes doivent être faites à claire voie, c'est-à-dire qu'il doit y avoir du jour entre les différents morceaux de bois dont on s'est servi pour faire cette boîte. Cela permet à l'air de circuler plus librement à travers les tas de patates.

Ceux qui n'ont ni caveaux ni caves, peuvent choisir un terrain élevé et sec, y creuser des fosses de cinq ou six

pieds de profondeur, et de quatre à cinq de largeur. Jetez les patates dans ces fosses dont on a recouvert le fond avec de la paille. On les emplit jusqu'à un pied de bord. On comble le vide avec de la paille sèche. La terre enlevée est ensuite jetée dessus.

Autour de la butte on fait des rigoles pour laisser écouler l'eau.

Pour conserver les patates qui se gâtent, jetez des chaux vive.

Moyen de régénérer les arbres fruitiers.

Voici ce qui a été employé avec succès: on prend un livre de colle forte que l'on fait fondre dans de l'eau chaude à laquelle on ajoute 40 pintes d'eau froide. On ameublait alors la terre autour de l'arbre, on forme une espèce de cuvette autour du pied dans laquelle on verse 5 à 6 pintes de cette préparation. Le bon effet ne tarde pas à se faire sentir. Il ne faut pas s'étonner de ce résultat, car la colle forte constitue un engrais puissant composé de matières animales assez fortement azotées qui sont immédiatement assimilables par les racines de l'arbre; d'un autre côté, la colle forte atteint toujours les insectes qui parfois font tant de mal.

Sirop de café

Cette préparation est très avantageuse aux personnes qui sont dans le cas de faire de longs voyages. Prenez une demi-livre du meilleur café moulu, mettez-la dans un poëlon contenant trois pintes d'eau, et faites bouillir jusqu'à ce que ce soit réduit à une pinte; coulez la liqueur dans un autre poëlon bien propre, et faites bouillir de nouveau, et pendant l'ébullition, ajoutez assez de sucre blanc pour lui donner la consistance de sirop; puis, retirez-la du feu et lorsqu'elle est froide, versez-la dans des bouteilles que vous boucherez bien hermétiquement. Si vous êtes en route et que vous voulez vous faire une tasse de bon café, vous n'avez qu'à mettre deux cuillerées à thé de ce sirop dans une tasse de moyen grandeur, et l'emplir d'eau bouillante. Si vous pouvez vous procurer du lait mettez-en à votre goût.

Pour mettre le bardeau à l'épreuve du feu

Mettez dans un vaste auge 1 minot de chaux vive, 1 minot de sel de saumure et 5 à 6 lbs de potasse; répandez sur le tout de l'eau en quantité pour faire fleurir le tout, et dissoudre la potasse et le sel; plonger dans cette solution les boîtes de bardeaux par un bout et ensuite par l'autre, et les y laisser chaque fois, pendant deux heures. Enfin, quand le bardeau est employé, laver deux fois de suite tous les deux ou trois ans, le bardeau sur le toit, avec l'eau de la solution.