

6. Si la paille que mangeraient 20 vaches sert à faire à 10 une litière abondante, les 10 vaches font plus de fumier, et par conséquent elles sont bien nourries, ce fumier est de meilleure qualité.

7. S'il survient une année de disette, on peut encore, en réduisant la nourriture, conserver toutes les bêtes et ne pas être forcé de vendre, ce qui, dans de telles circonstances, n'a jamais lieu qu'avec grande perte.

8. Des bêtes toujours bien nourries mangent régulièrement et ne sont pas exposées aux accidents qui arrivent si souvent avec des bêtes affamées.

En terminant, je prie les personnes qui désirent économiser leur foin, d'essayer ce procédé pendant quelques temps, (15 jours seulement) et je suis persuadé qu'elles s'en trouveront si bien qu'elles continueront ce qu'elles auront commencé; pour cela il ne faut pas qu'elles s'en laissent imposer par leurs serviteurs qui, pour s'exempter un travail qui est certainement moins pénible que bien d'autres qu'ils font tous les soirs, disent que les chevaux ne veulent pas manger, qu'ils maigrissent, etc.; mais qu'elles voient et jugent par elles-mêmes, et elles ne regretteront pas leurs peines et leur trouble.

LS. N. GAUVREAU,

Sec. Trés. S. A. C.; C. T.

Ile-Verte, 5 octobre 1862.

Maladie des Patates.

Nous lisons dans le *Journal de St.-Hyacinthe* :

Le *Caledonian* de St. Johnsbury (Vermont) annonce que la maladie a fait de grands ravages dans les plantations de pommes de terre et que les fermiers trouvent plus de la moitié des tubercules infectés. Mais la ne se borne pas le dommage; les pommes de terre retirées intactes du sol contractent le mal après avoir été emmagasinées, et la récolte toute entière est menacée de destruction.

Nous croyons devoir à ce sujet donner à nos lecteurs quelques conseils dont l'application a puissamment contribué en France à atténuer les ravages de la maladie des pommes de terre, et même à la faire complètement disparaître dans les cantons où ils ont été suivis.

Quand la maladie se déclare avant que les tubercules soient arrivés à leur maturité, — ce qui est le cas le plus général, et ce que l'on reconnaît à la coloration des tiges en noir, — il n'y a d'autre remède que de les arracher et de consommer immédiatement ou de faire consommer les parties saines par les bestiaux. Il faut ensuite laisser sécher sur la place et brûler les tiges. Les cendres qui en résultent forment un excellent amendement.

Si la maladie s'est manifesté à la saison, et que les tubercules (patates) intacts soient arrivés à maturité, il faut séparer ceux-ci avec soin, les laver dans une lessive légère de cendres de bois, et les laisser essuyer à l'ombre; puis les emmagasiner (encaver) dans un local sec et obscur, en comblant les interstices avec de la chaux éteinte et pulvérisée. Ainsi traitées, les pommes de terre se conserveront parfaitement pourvu qu'il n'en reste aucune qui soit corrompue, et la maladie ne sera pas à craindre.

Il sera prudent néanmoins de ne point se servir pour les semences de l'année suivante des tubercules provenant de cette récolte, et de s'en procurer dans un canton, le plus éloigné possible, qui n'ait pas été infecté par la maladie.

Inutile de recommander de ne pas semer de pommes de terre l'année suivante dans le même terrain, la même récolte ne devant dans aucun cas réussir deux années de suite à la même place.

Conservation des Patates.

Nous lisons dans le *Canadien* :

Nous croyons devoir attirer particulièrement l'attention de nos lecteurs sur le moyen suivant de conserver les patates dans les caves.

A M. le Rédacteur du *Scientific American*.

Monsieur, — Je prends la liberté de vous transmettre la recette suivante qui, dans un temps où les cultivateurs perdent de si grande quantité de patates, peut leur être d'une grande utilité. Je l'ai employé pendant quatre ans avec un succès complet, car je n'ai pas perdu un minot de patates depuis que je l'emploie, quoique je les ai quelquefois encavées déjà attaquées.

Répandez un peu de chaux en poudre sur le plancher de la cave et mettez des patates à une épaisseur de 6 à 7 pouces. Répandez sur ces patates de la poudre de chaux et mettez un autre lit de patates; puis encore de la chaux et des patates, alternativement jusqu'à ce que le carré soit plein. Un minot de chaux suffit pour 40 minots de patates, mais une plus forte proportion ne serait aucunement nuisible, la chaux améliorant plutôt leur goût qu'elle ne le gâte.

Veuillez me croire,

R. T. PARSONS.

Littérature Canadienne.

Nous commençons aujourd'hui la publication d'une légende qui sera, sans doute, lue avec le plus grand intérêt, d'autant plus qu'elle est l'œuvre d'un concitoyen, et que les sujets de ses brillants tableaux sont tirés du milieu de nous. Aussi espérons-nous que nos lecteurs n'attendront pas le dénouement de cette légende sans regretter, avec nous, que notre concitoyen soit si avare de ses productions littéraires.

RECETTES AGRICOLES.

Moyen de conserver les patates.

Pour conserver les pommes de terre, il suffit de les échauder, c'est-à-dire, de les laisser quelques minutes dans de l'eau chaude; pourvu que la peau ne soit pas attaquée, elles se conserveront ainsi, sans jamais germer, ou perdre de leur farineux et de leur saveur, pendant plusieurs années; mais il faut avoir soin de les bien sécher lorsqu'elles sont sorties de l'eau. — La chaleur d'un four peut suppléer à celle de l'eau, et vaut beaucoup mieux; pourvu que les pommes de terre ne soient pas trop sèches quand on les y met, car la peau se déchirerait; il faut les retirer du four aussitôt qu'elles sont bien sèches et ne pas les laisser cuire.

F. E. J.

Moyen de ramollir le sabot ou la corne des chevaux.

Il arrive quelquefois que la corne de cheval se durcit, éclate et ne peut soutenir le fer qu'on y applique. Cet inconvénient est causé, le plus souvent par la boue (*rasc*), le passage de l'humidité à la sécheresse, ou par l'application d'un fer trop chaud. Pour prévenir ou arrêter une aussi grande incommodité, quand le pied de votre cheval est couvert de boue, enlevez-la avant qu'elle se dessèche; lavez la corne avec soin, et quand elle est bien essuyée frottez-la avec une matière grasse, telle que saindoux, huile ou graisse d'oie. Cette substance, qui doit être enlevée au bout de vingt-quatre heures, ferme les pores de la corne, la rend souple et flexible. Cette opération doit être renouvelée trois à quatre jours de suite, suivant la gravité du mal.