

pendant leurs fumiers régulièrement sur toute la surface.

4. Traitez vos brobis avec un peu de bonté : ne leur jetez pas de pierres si elles reviennent à la bergerie on été et ne leur donnez pas de coups de pieds si vous les rencontrez sur les chemins en hiver.

5. Voyez à ce qu'elles aient beaucoup de bons fourrages et d'eau, et donnez leur du sel régulièrement, car il ne faut jamais laisser les moutons sans sel.

J. Y. ORMSBY,  
Formo Isaloigh Grange, Danville.  
(Traduit de l'anglais.)

**Arboriculture et Horticulture.**

**Ecole d'Arboriculture**

(Sous le patronage du gouvernement de la Province)

L'ÉTABLISSEMENT DES

**Révérands Pères Trappistes**

DE NOTRE-DAME DU LAO, O.K.A.

AVIS.

Enseignement de la greffe, de la culture et de la taille des arbres fruitiers en général.

Indication des soins à prendre et des remèdes à appliquer pour préserver les arbres des insectes et des autres dangers : Instruments et médicaments nécessaires à cette fin, et la manière de s'en servir, etc., etc.

On y enseigne aussi la fabrication du cidre et des vins.

Pour admission, s'adresser sur les lieux ou par lettre au

Rév. Père Supérieur.

**TRANSPORT DES POMMES.**

**CHOIX DES POMMES.—EMPAQUETAGE.**

Lorsque l'on envoie des pommes en Angleterre, si l'on veut que ces fruits y parviennent en bon état, le seul bon moyen à prendre est de les emballer dans des caisses de telle manière qu'elles ne puissent se meurtrir pendant le transport.

La plupart de nos pommes, dans la province de Québec, ont une chair et une peau délicates, qui se meurtrissent facilement lorsque les fruits sont emballés dans des caisses.

Les variétés de pommes Fameuse, Wealthy, St-Laurent d'hiver, Rouge McIntosh, etc. peuvent être classées comme pommes de fin d'automne et de commencement d'hiver, et sont justement bonnes pour la table entre le 1er novembre et le milieu de Décembre. C'est une grande erreur d'emballer les pommes de cette classe dans des tonneaux, parce qu'on est certain qu'elles arriveront meurtries ou écrasées en Angleterre.

Dans les tonneaux, les pommes ne supportent pas facilement le transport, même à de courtes distances, à moins qu'elles ne soient emballées bien serrées et que les fonds ne soient pressés suffisamment pour que l'on semble ne présenter aucun jeu ; d'un autre côté, il est impossible de remplir ces conditions avec les fruits des variétés ci-dessus nommées sans les meurtrir ou les écraser ; cela est inévitable ; or toute meurtrissure dans ces conditions, signifie pourriture à bref délai.

Depuis dix ans j'ai adopté un système breveté, de caisses patentées (indiqué sur la gravure ci-contre) qui m'a donné pleine satisfaction.

Cette dernière saison, nous avons pu exporter dans ces caisses mêmes des pommes Duchesse, et elles sont arrivées en parfait état à Liverpool et à Edimbourg.

Les pommes d'automne St-Laurent ont aussi atteint les rivages anglais dans d'excellentes conditions, mais, comme cette variété n'y était pas connue, et que la couleur des fruits n'a pas paru plaire aux yeux anglais, les prix obtenus n'ont pas été profitables à l'exportateur. Mes agents m'ont écrit à ce sujet les remarques suivantes :

Les St-Laurent sont trop tendres et la couleur ne convient pas pour le marché anglais. Les Wealthy, McIntosh rouge et St-Laurent d'hiver (ou Rambour) ont été hautement appréciées. Evidemment, la teinte riche et foncée de ces variétés, frappe la vue et attire l'attention des acheteurs anglais.

Le vrai moyen de se rendre un compte exact de l'état dans lequel les fruits parviennent en Angleterre, c'est d'avoir là-bas des personnes intéressées qui puissent y surveiller l'arrivée de nos produits.

Les Wealthy et les St-Laurent d'hiver, expédiées vers le 1er octobre à mon frère, en Angleterre, via Londres, non seulement lui sont parvenues dans les meilleures conditions, mais de plus, il

Naturellement, les pommes dont la chair est assez ferme et dure pour supporter le transport dans des quarts ou tonneaux, peuvent être emballées suivant ce dernier mode plus facile et plus économique, et la plus grande partie de ces pommes continueront, pendant plusieurs années encore, à être expédiées dans des quarts.

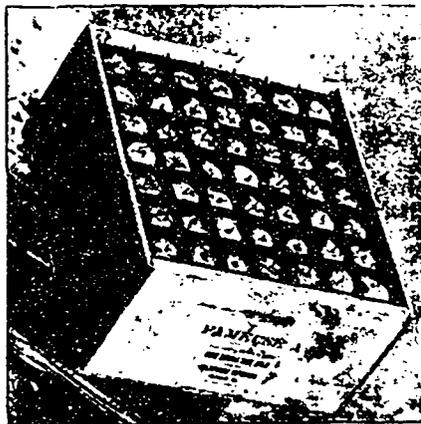
Les pommes de Tasmanie, qui se vendent en grande quantité au printemps et en été sont expédiées dans de longues caisses, et chaque fruit est enveloppé de papier ; ces fruits qui ont à franchir plusieurs milliers de milles de plus que nos pommes canadiennes arrivent cependant en Angleterre dans de bonnes conditions.

Pomologues canadiens, nous devons étudier les exigences du marché anglais au sujet des fruits, avec le même soin qu'y apportent les exportateurs de fromage et de beurre, et la première chose à faire c'est de chercher à plaire sur ce marché anglais nos meilleurs fruits emballés de manière à éviter toute meurtrissure ou détérioration R. W. SHEPHERD, JR., Montréal.

**Economie Domestique.**

**LE POTAGER.**

L'abondance et la variété des productions dans un petit jardin potager



CAISSE A FRUITS.

m'écrit, le 7 décembre que les fruits étaient, à cette date, aussi fermes et croquants qu'il pouvait le désirer. Ce fait démontre l'excellence du système d'emballage de cette classe de fruits dans les caisses à compartiments.

Si les caisses sont remplies dans le verger, pourvu que les fruits soient maniés avec précaution, il n'y a aucun danger possible de les blesser ou de les meurtrir, à moins que les caisses ne soient jetées avec violence ou brisées.

Mais, après dix ans d'expérience, je puis dire que la façon de manier les caisses à bord des vaisseaux s'est bien améliorée dans ces dernières années. Je n'ai pas eu, depuis plus de trois ans, l'occasion de me plaindre à ce sujet.

Ces caisses pèsent environ 65 à 70 lbs lorsqu'elles sont pleines, et on peut facilement les saisir et les transporter en introduisant les doigts (voir la gravure) dans les fentes pratiquées à chaque bout de la caisse.

La dernière saison, j'ai moi-même envoyé un bon nombre de caisses vides, aux cultivateurs de pommes de la vallée d'Annapolis, Nouvelle-Écosse, qui voulaient essayer mes caisses pour exporter leurs fameuses "Gravenstein," j'apprends que l'expérience a eu plein succès.

bien cultivé, méritent toute notre admiration et notre reconnaissance. La nature y est sans cesse en action pour fournir à nos besoins, et un bon potager est inépuisable, voir même dans les saisons rigoureuses où ses produits peuvent se conserver dans les caves.

Une bonne ménagère doit donc mettre tous ses soins à cultiver différents légumes qui lui fourniront les moyens de varier les mets de la table et satisfaire les goûts des différents membres de la famille. L'économie y trouvera aussi son compte, car une fermière intelligente peut, après avoir approvisionné largement sa cuisine, retirer un joli revenu de son jardin. Ce revenu est quelquefois suffisant pour les divers besoins de la maison, ce qui permet de laisser intacts ceux de la ferme.

Nous dirons un mot des principaux légumes et de la manière d'en tirer parti pour la cuisine.

**SALSIFIS ET SCORSONÈRES.**

Ces deux plantes, quoique d'espèces très distinctes, ont la même saveur, les mêmes propriétés, et se cultivent de la même manière. Ils se sèment de bonne heure au printemps dans un terrain très riche, et très profondément ameubli. Si l'on veut avoir des racines

minces, ce qui est préférable pour la friture, on sème serré.

Le Salsifis n'est bon qu'à sa première année, tandis que la Scorsonère dure plusieurs années, et monte tous les ans ; elle est préférable la deuxième et la troisième année que la première. La racine de ces deux plantes ne se conserve pas au delà de deux ans.

Salsifis à la sauce blanche.—Après les avoir grattés et lavés à l'eau froide, on les coupe par morceaux, puis on les fait cuire à l'eau bouillante avec sel et poivre, on prépare ensuite une sauce blanche avec lait, farine et un peu de bon beurre qu'on verse sur les salsifis.

Salsifis frits (entre-mots).—Les salsifis se préparent comme dans la recette précédente. Lorsqu'ils sont cuits, on les laisse refroidir puis on plonge chaque morceau dans du blanc d'œuf non battu, on les roule ensuite dans de la mie de pain, et l'on fait cuire au beurre. On peut encore faire cuire les salsifis dans du bouillon et les faire frire.

Pâtés aux Salsifis, (Hors-d'œuvre chaud). Ces délicieux petits pâtés ressemblent beaucoup aux pâtés aux huîtres, voici comment on les prépare. Aux Salsifis cuits par morceaux de la grosseur d'une huître, on ajoute du lait, soit une pinte. Lorsque le lait bout on épaissit avec de la mie de pain puis y ajoute un oignon ou deux hachés menu et frits dans le beurre. La pâte, feuilletée ou brisée, préparée à l'avance se place sur les moules que l'on emplit de salsifis apprêtés, et que l'on recouvre. On fait cuire dans un fourneau chauffé modérément ou, ce qui est mieux, on les passe au four.

Les Scorsonères se préparent de la même manière.

**BETTERAVES.**

Les betteraves peuvent se cuire au four, sous la cendre ou à l'eau, ce dernier mode est le plus employé. Elles se mangent généralement en salade, cependant elles font un mets excellent, surtout les blanches et les jaunes, apprêtées à la sauce blanche ou frites au beurre.

Betteraves à la sauce blanche.—On les pèle crues et les coupe en tranches très minces, puis on les fait cuire à petit feu avec beurre, oignon tranché, poivre, sel. Lorsqu'elles sont cuites, on ajoute du lait frais, et une cuillerée de farine pour lier.

Betteraves frites.—On fait cuire au four et c'est possible, puis on pece et on coupe en tranches un peu épaisses. Ceci fait, on prépare une pâte crasse, avec fleur, crème douce et deux œufs, dans laquelle on fait tremper les betteraves, lorsqu'on les retire on les saupoudre de mie de pain, poivre, sel, et de persil haché très fin, puis on fait frire au beurre.

**CAROTTES.**

Les meilleures pour la table sont les carottes courtes. Celles qui sont unies, de bonne forme, obtiennent un bon prix sur les marchés. Il importe beaucoup que le collet soit retranché si on veut les conserver pendant l'hiver, et ne pas les exposer à prendre un goût fort, ce qui est très désagréable.

Jeunes carottes au lait.—Ce mets peut se préparer avec les carottes que l'on ôte pour éclaircir les raves. Après les avoir grattées et coupées en tranches un peu épaisses, on les met dans une casserole avec du beurre et on les fait sauter ; on ajoute ensuite un peu de farine, du poivre et du sel en petite quantité et du lait à moitié hauteur, puis on laisse cuire à petit feu. Quelques personnes ajoutent du sucre. Ce mets est simple mais excellent.