

nous a déjà informé que sur cinq cent minots qu'il avait mis dans un caveau, il y a trouvé beaucoup de pourriture. Le meilleur remède serait donc d'importer de nouvelles variétés de semence d'Angleterre au printemps. Il paraît que les patates venues en tourbe n'ont pas tant pourri, parce qu'alors le sol ayant été plus ouvert à l'évaporation, était par là plus favorable au bon état des patates, et on ne devrait point en semer autrement. Nous avons attribué la pourriture des patates à la chaleur, à l'humidité et à la végétation excessives de la moisson au mois d'Août; et plus la terre était forte, plus la pourriture était grande. Les patates étaient alors molles et croissantes et la chaleur tiède du sol avec les engrais engendrait la maladie naturellement. Avec l'herbe fraîchement rompue, l'argile était friable et n'adhérait pas à la patate, la circulation d'air étant ainsi rendue libre, empêchait la récolte d'être échaudée par la glaise chaude déjà fermentée par l'engrais; ce qui, nous le croyons, était la véritable cause de la pourriture dans la moisson. Les patates plantées de bon printemps souffrirent moins que celles qui étaient jeunes et très tendres. Au surplus nous ne prétendons pas être parfaitement correct dans nos opinions là dessus, mais nous les donnons pour ce qu'elles valent. Le changement de semence en celui des nouvelles variétés est bien désirable ainsi que des travaux hâtifs, la perte de la patate étant bien sérieuse à l'habitant et à tout le pays, mais nous espérons que c'est là un résultat particulier de la moisson et de l'état de l'atmosphère d'alors. Comme aucune amélioration en ce genre est toujours importante, nous transcrivons les observations suivantes écrites à ce sujet par le *Gardener's Chronicle* :—

“ Il est bien connu que sur quelques sols, dans la plupart des saisons, le produit de la patate est abondant et sa qualité excellente; tandis que dans d'autres, non seulement la quantité en est moindre, mais la qualité est inférieure; et il y en a de tellement défavorables, que la récolte est toujours mauvaise. De tems à autre, il est vrai, une saison froide et pluvieuse peut endommager cette récolte importante, là même où elle est le mieux cultivé, sur le meilleur sol.

En supposant, cependant, que tout ait été fait pour une bonne culture, quand il s'agit de lever la récolte, son emmagasinage est un objet de la première importance.

Quelques uns pensent que s'ils mettent leur récolte à la gelée, ils ont tout fait ce qui était en leur pouvoir; mais c'est là une erreur, on ne peut, plus pernicieuse. Une erreur en fait d'emmagasinage gâte facilement les meilleures patates; tandis qu'au contraire on peut, au moyen d'un traitement judicieux, en améliorer une qualité aqueuse.

La lumière peut faire du mal comme la gelée, car tous les tubéreux en souffrent. Bien plus toutes les parties de la plante à patate qui demeurent au dessus de terre sont plus ou moins vénéneuses. Les tubéreux se forment quelquefois avec la tige, mais on sait qu'ils sont verts et mauvais. Cela vient entièrement de leur exposition à la lumière.

Ayant démontré une des sources de la détérioration, voyons à présent les moyens d'amélioration. Qu'un tubéreux soit toujours sec avant d'être cuit. Prenez

une patate qui a été pesée au moment de la récolte, ensuite mise pour quelque tems dans un endroit sec et chaud, et ensuite pesée, et l'on verra qu'elle est devenue plus légère, en conséquence de l'évaporation d'une partie de son eau et qu'elle sera plus farineuse dans sa cuisson. A cette fin, en Irlande, les patates aqueuses sont souvent ôtées des cavaux et mises au sec pendant quelques semaines, ce qui les améliore beaucoup. Les Français connaissent cela. Un écrivain dans “*La Revue Horticole*” dit :—“ Dans les mauvaises saisons les patates sont souvent aqueuses et sans saveur, bien que cuites avec soin et il est facile dans ce cas d'y remédier. Placez-les auprès d'un poêle ou d'un four une semaine avant de s'en servir, et à la fin de ce tems vous les trouverez farineuses et de bon goût.”

Le fourrage des bêtes à corne sera probablement cher cet hiver, cette saison s'étant fait sentir si à bonne heure en outre de la circonstance que la pluie a vicié le foin cet été, et en a rendu une partie inutile ou perdu. Les prix courants du produit paraîtront dans notre rapport de marché.

Nous espérons qu'il y aura quelque chose de fait dans la préparation du bœuf de bonne qualité et aussi de lard à exporter au printemps prochain. Le bœuf fumé et les jambons pourraient être aussi préparés, et nous sommes sûr qu'ils produiraient une bonne rétribution, étant confectionnés avec soin. Nous espérons pouvoir féliciter les cultivateurs sur une meilleure perspective en fait d'encouragement et d'améliorations et productions. Nous ne désirons pas des prix bien élevés, mais un marché ferme, à prix payant; ce qui ne peut être sans une libre compétition étrangère.

Côte St. Paul, 30 Novembre, 1844.

Nous voyons par un de nos papiers d'échange du Canada Ouest, qu'on recommande aux cultivateurs de préparer ce printemps leur meilleur foin de mil, afin de l'exporter en Angleterre comme expérience. Nous avons la conviction que notre mil est supérieur au mil anglais et entrera en concurrence avec lui très avantageusement sur les marchés anglais. La bonne qualité de ce foin est supérieure à tout ce que nous avons vu pour nourrir les chevaux, et nous croyons que les chevaux qui en sont nourris sont bien moins sujets à devenir poussifs, que s'il en était autrement. Il a été prouvé par l'expérience que le foin de mil est plus nutritif que toute autre herbe et l'expérience était certainement correcte quand à ses résultats. Nous ne connaissons pas le montant approximatif du transport d'un tonneau de foin à Londres ou à Liverpool, mais nous nous imaginons que, lorsqu'on peut l'acheter ici à dix ou douze piastres le tonneau, (c'est-à-dire six ou huit piastres par 100 bottes de 1600 livres,) il devrait payer sur les marchés anglais, s'il se vend là 5*l.* sterling le tonneau, en supposant que les marchands anglais se bornassent à moins de 5 pour cent de profit dans