

Chaque comité local se fera un devoir de prendre d'amples informations sur la quantité de terres disponibles dans le voisinage, leur prix, la qualité du sol, enfin sur tout ce qui pourrait être utile au colon; et ces informations seront enregistrées dans un rapport annuel qui sera envoyé par chaque secrétaire local, aux secrétaires des comités centraux. Les comités centraux feront un rapport annuel donnant les différents montants d'argent reçus, disant comment ils ont été dépensés, et contenant des faits et suggestions qui pourraient être utiles aux immigrants ou colons.

CORRESPONDANCE.

Conservation des patates.

Monsieur le Rédacteur,

Il y a quelque temps, vous donniez comme moyen sûr de conserver les patates *macées*, le lait de chaux. Permettez-moi, aujourd'hui, de vous adresser quelques mots à l'appui de cette recette.

J'ai moi-même fait usage du lait de chaux, l'année dernière, et ce traitement m'a parfaitement réussi, et le résultat que j'ai obtenu prouve d'une manière irréfutable l'efficacité de ce moyen de conservation. Voici mes expériences à ce sujet: Le 15 septembre, 8 minots de patates furent arrachées et déposées dans un lait de chaux, après avoir été préalablement bien lavées. Elles y restèrent immergées pendant quatre heures; au bout de ce temps, je les retirai et les déposai sur un plancher bien aéré; vingt-quatre heures après, elles furent mises en tas dans un lieu sec. Pas une seule n'a été atteinte de la maladie pendant que les autres, qui n'avaient pas été soumises à ce traitement, ont beaucoup souffert. La chaux qui m'a servi avait pourtant été éteinte plusieurs mois avant l'opération, et je dois ajouter que la moitié des patates étaient déjà atteintes de la maladie, lorsque je les soumis à ce traitement. D'où il ressort que le lait de chaux a le double avantage de préserver de la maladie les tubercules sains, et d'arrêter le mal quand ils sont atteints.

Avant de terminer, je dois vous dire qu'un de mes amis m'informait dernièrement qu'il a employé le même moyen en 1861 et 1862, et qu'il a réussi à conserver des patates qui étaient déjà à moitié gâtées, et qu'elles se sont conservées saines fort tard le printemps suivant.

Il est donc à désirer que ce procédé soit mis en usage dans toutes les exploitations, et nous avons la certitude que tous les agriculteurs s'en trouveront bien.

J. B. A.

Tout en remerciant notre correspondant, nous devons lui faire observer qu'il n'est pas nécessaire de laisser les tubercules dans le lait de chaux pendant quatre heures; une demi heure, et même moins, suffit; dans ce cas, on fait un lait de chaux un peu plus fort. De plus les patates parfaitement saines ne sont nullement altérées par cette opération si simple.

Nous engageons donc très-vivement les agriculteurs à faire l'essai de cette méthode de conservation.—*Note éditoriale.*

Observations sur la coupe, le fanage et l'entrée des foin.

Si l'on veut que le foin soit bien nourrissant et conserve ses sucs, il faut le faucher aussitôt après que la fleur est tombée.

Si on le laisse trop mûrir il devient sans saveur et nourrit mal les animaux. Il est encore nécessaire que le foin soit suffisamment sec lorsqu'on le serre, mais il faut observer de ne pas le laisser trop sécher, car ça serait lui faire perdre une grande partie de ses qualités.

On peut quelquefois laisser le foin en andains et alors il faut le retourner une fois ou deux et plus. Si on l'étend il faut éviter qu'il ne reçoive l'orage ou même la rosée, et pour cela, il ne doit jamais passer la nuit étendu. Quand on ne peut le serrer le même jour, on le met en tas plus ou moins gros, suivant que l'on redoute la pluie ou qu'on veuille seulement le mettre à couvert de la rosée.

Voici encore une observation qui n'est pas sans importance: Quand on entre le foin dans la grange ou le fenil il faut le presser et le tasser bien également. Le foin entassé, on le sait, subit toujours une fermentation qui ne fait qu'accroître sa bonne qualité; mais si la masse est tassée inégalement, la fermentation sera plus forte dans les parties qui n'ont pas été assez pressées et où l'air pénètre facilement, et s'il n'est pas très-sec, on a à craindre la moisure et même la pourriture, dans ces parties. Mais au contraire, lorsqu'on a soin de le bien tasser également et qu'on tient la grange ou le fenil fermé, le foin peut bien s'échauffer et suer, mais il se déshydratera bientôt.

Ainsi au lieu de confier cette opération aux enfants, il faut au contraire la faire remplir par des personnes expérimentées.

RECETTES.

Confitures cuites sans feu.

On prend une certaine quantité de vinaigre blanc de bonne qualité, proportionnée au nombre de livres de confitures que l'on veut préparer. On y jette une quantité suffisante de sucre en poudre, pour que ce vinaigre puisse, au bout de quelque temps se changer en un sirop acétéux (sûr), où l'acide ne domine point; c'est dans ce sirop que l'on met les fruits que l'on veut conserver. Il faut avoir la précaution de choisir les fruits dans leur parfaite maturité et par un temps très-sec. Au bout de six à sept mois, le sirop a parfaitement pénétré les fruits. Il faut avoir soin de tenir les vases de grès qui les contiennent, dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. Les fruits ainsi confits conservent toute leur saveur et ont un goût très-agréable.

Guérison des cors aux pieds.

Pour se préserver de ces infirmités, il faut d'abord avoir soin de se tenir les pieds propres, et d'essuyer le soir, en se couchant, avec un linge, la transpiration entre les orteils, où se produisent ordinairement les cors. Il faut porter de la chaussure juste, qui ne soit ni trop large, ni trop étroite; les jeunes gens doivent surtout veiller à ce que leur chaussure ne soit pas trop courte, parce qu'à leur âge le pied se développe et qu'il ne doit pas être gêné.

Quand on a des durillons, un moyen bien efficace et bien simple de les déraciner, c'est de les humecter tous les matins avec de la salive. Les feuilles de houblons confites dans du vinaigre sont également employées avec succès pour faire disparaître les cors. Le jus de réglisse noire est aussi un excellent remède; on la mâche pour la ramollir, on en fait comme un pain à cacheter les lettres, et on l'applique sur le cor. Il produit des effets plus certains, si on le fait cuire dans le vinaigre.