

tement.

Quand on veut prolonger la jouissance du fruit d'été spécialement, dont la durée est si passagère, il faut ne cueillir que le fruit nécessaire pour la consommation de quelques jours, parce que celui qui reste à l'arbre mûrit beaucoup moins vite; en ne l'en détachant qu'au fur et à mesure des besoins on prolonge leur usage d'un mois, parfois plus. Il faut néanmoins l'avouer, si les fruits apportent avec eux un principe de pourriture, le local à fruits, quelque bien disposé qu'il soit, ne saurait concourir à leur conservation. On a vu des fruits sains, attaqués, bientôt par les vers, parce qu'à côté d'eux on avait placé des fruits verveux. Il convient donc de retrancher ces derniers de ceux que l'on tient à conserver.

La cueillette des fruits et leur conservation regarde spécialement la maîtresse de la maison; de son côté le propriétaire, d'un verger ne doit pas regarder à la dépense de quelques piastres de plus, pour l'achat des meilleures espèces d'arbres fruitiers; il doit en meubler le verger, et borner ses soins à les perfectionner. Si l'on voit dans les campagnes tant de mauvais fruits, c'est qu'en général les cultivateurs craignent de faire des déboursés pour l'achat d'arbres fruitiers de choix que l'on peut actuellement se procurer avec avantage chez quelques-uns de nos pépiniéristes canadiens qui ont fait une étude toute spéciale des arbres fruitiers qui conviennent à notre sol et à notre climat. Cette étude de l'arboriculture dans notre pays ne date que de quelques années, et déjà nous pouvons signaler quelques pépiniéristes canadiens qui peuvent lutter avec ceux des États-Unis et nous offrir les meilleures garanties quant au choix des arbres qu'ils offrent en vente: notamment, nous pouvons citer M. Auguste Dupuis, du Village des Aulnaies. Ce Monsieur, comme pour toutes les industries qui n'en sont qu'à leur début, a dû éprouver pendant les premières années de son exploitation, des contrariétés; car il avait à se livrer à de nombreuses expériences qui ont plus ou moins réussies, et dont tout les premiers nous pouvons aujourd'hui profiter; puisqu'il est à même de connaître les différentes espèces d'arbres qui conviennent à nos vergers et qu'il offre en vente à des prix réduits. Les meilleures espèces cependant sont vendues à des prix plus élevés, et ce sont celles-là qu'il importe mieux d'acheter, si nous voulons retirer de notre verger un plus grand avantage au point de vue de la vente des fruits. On doit plutôt s'attacher à la qualité qu'à la quantité des fruits, et ne donner ses soins et son attention qu'aux meilleures espèces.

Comme nous le disions plus haut, la cueillette des fruits et leur conservation doivent être confiées à la ménagère ou maîtresse de maison. Quant à leur conservation, elle doit fréquemment visiter le local où les fruits sont placés, en retirer avec soin tous ceux qui commencent à se gâter ou qui pourraient gâter les autres, les donner aux animaux de basse-cour, ou en préparer des compotes qui, à la faveur d'une forte cuisson, se conservent un certain temps; veiller à ce que les rats ou les souris ne s'y introduisent point; elle doit aussi voir à ce que les fruits ne soient pas exposés à une trop vive lumière, à trop de chaleur ou de froid; disposer les fruits de manière à ce que chaque espèce occupe une place particulière; enfin changer les fruits encore sains, mais qui menacent de

s'altérer. C'est en prenant tous ces soins minutieux, et d'autres que les circonstances obligent de prendre, qu'on jouit de la ressource des fruits pendant leur morte-saison.

Le progrès naît de la pratique et de la théorie.

Deux hommes qui aiment à se railler, ce sont parait-il l'ignorant et l'homme instruit; et c'est sur le terrain de l'agriculture que la partie est la plus sérieuse. D'un côté la gravité de la science est tournée en ridicule, de l'autre les gaucheries de l'ignorance excitent le rire et les sarcasmes.

A ces gens qui ne vivent pas en accord, les réflexions suivantes, de M. l'abbé Mithivier, seront peut-être utiles:

"Pourquoi l'homme de la science et l'homme du travail manuel se piquent-ils l'un et l'autre, élevant entre eux la hideuse barrière de l'amour propre, de la jalousie et du dédain? Dieu, en leur donnant des aptitudes diverses et des forces différentes, a voulu qu'ils soient unis, car c'est par leur union que leurs aptitudes et leurs forces se complètent mutuellement et apprenent le double travail imposé à l'homme au soin de la création.

"Or voici ce double travail: Dans la plus petite graine, comme dans la moindre plante, la main du créateur a déposé: 1o. une série inépuisable de développements destinés à conserver et multiplier à travers les siècles cette graine et cette plante; et c'est au travail manuel du cultivateur à accomplir ses développements incessants; 2o. Un nombre inconnu de propriétés mystérieuses, correspondantes au besoin de l'homme et de la société; et c'est aux recherches de la science à les découvrir, à les étudier, à les appliquer au service de l'humanité jusqu'au dernier jour du monde. Sans cet harmonieux concours de la pratique et de la théorie, le double de travail imposé à l'homme demeurerait incomplet, et l'œuvre du Créateur n'atteindrait pas son but."

Ste. Hélène de Kamouraska, 24 août 1879.

A. T.

Choses et autres.

Fromage canadien en Angleterre.—Le fromage canadien a obtenu plus de vogue durant la présente saison en Angleterre qu'il n'en avait obtenu depuis son introduction en ce dernier endroit, et les journaux de Londres en font les plus grands éloges dans leurs commentaires sur sa qualité supérieure; à l'exhibition "Royal International Agricultural," cet été, la grande attraction des produits de laitage fut la montre de deux fromages monstrueux, chacun pesant 1500 livres, faits à la manufacture de M. George Morton, près de Kingston, Ont. Ces deux énormes fromages produisirent une grande sensation en Angleterre, et amenèrent des milliers de personnes sur les terrains de l'exhibition pour les voir; ainsi si le marché n'est pas bon en Angleterre, cela ne dépend pas de ce que nos produits ne sont pas suffisamment connus.—*Courrier de St. Hyacinthe.*

Emploi du blé d'Inde pour balais.—M. Basile Proulx, du Rapido Plat, paroisse de St. Barnabé, nous a montré du blé d'Inde pour faire des balais. Il en a sept arpents en culture. Ce blé d'Inde spécialement employé pour le balai pousse très-bien dans le pays, et M. Proulx espère en avoir une excellente récolte. Il fabriquera lui-même ses balais et pourra, dans quelques semaines, en livrer au commerce. C'est un essai que M. Proulx fait, et s'il réussit bien, l'année prochaine il cultivera cette plante sur une vaste échelle. Succès à ce Monsieur dans sa nouvelle industrie.—*Courrier de St. Hyacinthe.*

Le fromage canadien et le beurre.—Le commerce de fromage et de beurre prend une vigueur qui encourage la spéculation. Les prix sont de 3 à 4 centins plus élevés qu'en août. A New-York la spéculation s'est emparée de toute la production, et les prix sont tenus plus hauts qu'à Montréal, ce qui favorise ce dernier marché qui reçoit les commandes européennes et expédie considérablement. A Liverpool, le fromage est coté à 33s. 6d.

RECETTES

Manière de faire ressortir les écritures usées par le temps.

Il arrive quelquefois que des manuscrits de notes nécessaires