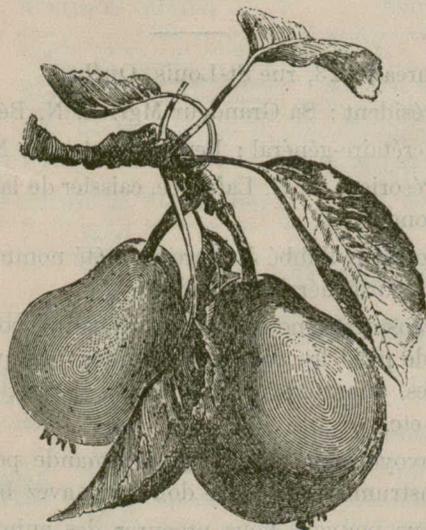


une bonne récolte, et je pense que nous l'aurions eue si ce n'eût été de la gelée.

M. William Craig—Dans mes remarques je n'ai pas voulu vous dire que la culture des poires ne payait pas, si nous pouvions nous procurer les bonnes variétés.

Le Président—Il y a à peu près vingt ans, j'ai planté une cinquantaine de poiriers et je n'en ai jamais recueilli une seule poire. Trois ou quatre de ces arbres sont encore vivants. Au même temps, j'ai planté deux arbres de Flemish Beauty dans un jardin protégé des deux côtés par de hautes bâtisses et une clôture. Ils ont produit régulièrement durant les six ou huit dernières années. J'ai eu pendant huit ans les variétés de poires Russes nommées par M. Brodie et elles



Poires.

n'ont jamais produit une poire. Elles grossissent beaucoup, elles sont saines, mais elles n'ont jamais porté de fruits. J'ai un poirier à Montréal qui était dans la cour quand j'ai acheté la maison, et il produit chaque année de  $\frac{1}{2}$  à un 1 minot de très beaux fruits. C'est un poirier jaune, de taille moyenne qui se maintient jusqu'en octobre. Je n'en connais pas l'espèce. Je n'en prends aucun soin, je ne lui ai jamais donné d'engrais, mais il profite bien. Il est à l'abri de tout côté et voilà à mon avis la grande cause du succès pour la culture des poires. Il n'y a pas de doute que dans les jardins de Montréal, on peut récolter de très belles poires. Une dame de ma connaissance, en cette ville, cultive six ou sept espèces de poires, et la Flemish Beauty est un succès chaque année. Elle a la Sheldon et la Bon Chrétien,—les arbres

sont vieux, ils ont probablement trente ans—mais elle a toujours les plus belles Flemish Beauty que j'ai jamais vues. Je crois qu'il est assez bien entendu qu'à Montréal, où les jardins sont protégés, on peut cultiver les poires avec grand succès. A la campagne, nous ne pouvons entreprendre plus que de cultiver la Flemish Beauty.

M. Chapais—A la ville, on a un climat artificiel.

M. Johnson—M. Brodie a-t-il un traitement spécial pour cultiver les poires ?

M. Brodie—Je ne connais pas de traitement spécial. Les arbres que je possède et qui ont produit se trouvent dans un jardin de Fameuses et ils ont la protection naturelle des arbres qui les entourent. Chaque automne, je mets du fumier consommé autour de ces arbres,—employant le fumier venant de dessous les couches chaudes. Le printemps dernier, j'ai été surpris de les voir feuiller tard, et en y regardant, j'ai constaté que la gelée n'était pas disparue du sol lorsque le fumier fut déposé. Ce verger expérimental, je l'avais planté en haut de la ligne de chemin de fer ; M. Craig l'a vu l'été dernier.

(A suivre).

## RECETTES

**Conserves de tomates.**—Ebouillantez les tomates et pelez-les. Placez-les dans un chaudron émaillé, faites-les bouillir tranquillement pendant une demi-heure, et versez-les bouillantes dans des jarres chauffées d'avance et que vous fermez hermétiquement.

**Café de glands.**—Prenez des glands de chêne sains et bien mûrs ; dépouillez-les de leur écorce ; partagez l'amande ; laissez-la sécher, et torréfiez-la comme le café. Vous obtiendrez, des glands préparés et moulus, une boisson à la fois agréable et salulaire, car les médecins allemands la regardent comme un breuvage très propre à fortifier les organes digestifs et à calmer les affections nerveuses.

Comme le gland est dépourvu des principes oléagineux du café, on y ajoute en le torréfiant, au moment où il commence à brunir, un petit morceau de beurre frais.

**Macaroni au jambon.**—Le macaroni étant cuit ajoutez-y du jambon coupé en petits dés, mettez-le sur un plat et saupoudrez-le de fromage et de croûte