

faire l'essai sur tout végétal et peut-être animal le plus promptement possible. Un courant constant d'aération fraîche serait un conservateur universel.

"Lundi 17 avril et le matin de bonne heure, nous avons fait, en forme de tuyau, un cornet en carton de 18 pouces de hauteur, 9 pouces de diamètre, terminé à l'un des bouts par un fond en carton percé de 100 trous de vrille. Nous l'avons rempli au quart de feuilles d'épinards qui étaient mouillées, d'une botte de petites raves qui à été détachée, et nous avons ajouté par-dessus un bouquet principalement composé de lilas, sorti de l'eau où il trempait; nous l'avons mis en troisième sur les petites raves, le tout sans pression, le bouquet délié.

"Ce cornet a été placé à la cave et élevé de quatre pouces sur deux bois séparés. Le vendredi suivant, à midi, nous avons visité le cornet. Les tiges foliacées de lilas avaient la fraîcheur et la vigueur qu'elles auraient eu sur l'arbre. Les fleurons étaient en parfait état, mais ils se détachaient facilement, une pensée était très fraîche, il en était de même des rameaux d'or; mais des jacinthes, quoique ayant les fleurons vigoureux, avaient suinté une espèce de gomme jaune qui pendait au-dessous des fleurons.

"Les petites raves étaient fermes, tandis que celles d'un autre paquet, mis à côté, étaient flétries, les feuilles surtout. Les feuilles expérimentées avaient jauni sans se flétrir.

"Les épinards étaient secs et assez bien conservés, aucune feuille n'avait jauni ni ne s'était flétrie.

"Nous considérons cet état de conservation comme fort remarquable et pouvant promettre que le procédé appliqué aux fruits en assurera une plus longue conservation, ce qui serait un grand avantage pour ceux qui pourrissent rapidement.

"Le point capital est d'essayer bien vite si les céréales pourraient être ainsi garanties de l'atteinte des insectes.

"La possibilité des essais est à la portée de tout le monde. Il faudra aussi expérimenter sur la viande, sur le gibier; mais il conviendrait probablement mieux de suspendre ces aliments dans l'appareil, qu'on fermerait avec un couvercle en toile métallique pour les garantir des mouches.

"Pour l'application au blé, il sera bon de recouvrir le fond d'une toile métallique.

"Un cornet en fer-blanc, à fond surélevé de deux pouces, à pourtour crénelé, permettra de le déposer sans avoir à le relever pour établir le courant d'air; il deviendra l'ustensile le plus nécessaire de la cuisine et des ménages.

"Dieu veuille que, cet immense horizon se réalise en tous ses points, et nous aurons un procédé de conservation inappréciable.

"P., rédact. du *Sud-Est*."

Nous avons mis nous-même le *procédé Faure* en pratique: et nous nous en sommes parfaitement bien trouvé. Au lieu de nous servir de tonneaux, nous avons divisé nos caves par compartiments de neuf pieds de longueur sur cinq de largeur. Chaque compartiment est séparé l'un de l'autre par une cloison double, éloignée l'une de l'autre de quatre pouces et à claire-voie. Le fond du carré ne porte pas sur la terre, il en est éloigné de quatre pouces, et il est fait de *croûtes* qui ne se touchent pas, la distance qui les sépare peut varier suivant que le carré est réservé pour tel ou tel légume.

De plus nos légumes ne sont pas même en contact avec le mur ou le lambris de la cave. Les côtés de chaque compartiment ne se rendent pas jusque là. Ils se terminent à une cloison à claire-voie adossée au mur, mais éloignée de ce dernier d'environ cinq pouces. Les carrés faits de cette manière permettent à l'air de pénétrer par dessous et par tous les côtés du compartiment.

Nous avons conservé par ce moyen bien simple plusieurs milliers de navets sans en perdre un seul, chose qui ne nous était pas arrivée avant l'emploi du *Procédé Faure*. Nous pouvons en dire autant des patates qui ont été aérées comme les navets. Nous dirons cependant que nous faisons en même temps usage de la chaux pour conserver nos légumes. La chaux a pour but d'assécher le légume et par cela même le préserver de la pourriture. Nous jetons à peu près deux à trois pelletées de chaux sur environ quinze à vingt minots de patates. Nous prions les cultivateurs de faire comme nous, et ils n'auront pas à regretter de faire usage d'un moyen si simple pour conserver ce qui leur coûte tant de sueurs.

Avoine de la Norvège

Nous lisons dans le *Pionnier de Sherbrooke*:

"M. J. P. Lee, de Stantead, a semé, le printemps dernier, 32 livres d'avoine de Norvège, sur une étendue de cent perches de terrain, dont la moitié était en état de produire 20 minots à l'acre, et le reste bonne terre pour l'avoine. Il a récolté 1,620 livres, ou 50 minots, de ses 32 livres qu'il avait semées. La cosse est mince et la paille bien supérieure à celle de l'avoine ordinaire; les épis de 10 à 12 pouces de long et quelques-uns ont rapporté 326 grains, et de 29 à 50 épis d'une seule graine. M. Lee croit que la récolte eût été le double, si la saison eût été plus favorable. Un M. Pine, du Vermont, dit avoir récolté 100 minots de cette avoine par acre.

"Nous avisons nos cultivateurs d'en acheter. Les Anglais l'appellent *Norway Oats*."

Les abonnés à la *Gazette des Campagnes* pourront se procurer un paquet de cette AVOINE PRODIGIEUSE, sans qu'ils aient à déboursier un seul sou.—Le moyen est indiqué dans nos colonnes d'annonces. Un peu de bonne volonté le rendra facile.—Voyez l'annonce!

Petite chronique agricole

Le mois d'octobre s'écoule rapidement et continue d'être beau. La récolte des légumes se fait heureusement. C'est pour les cultivateurs un temps exceptionnel; ils ne sauraient trop remercier la Providence qui les a protégés visiblement.

Nous avons eu dimanche dernier un vent fort et très-froid. Pour se soustraire à son influence il fallait recourir aux vêtements d'hiver. S'il eût persisté la neige n'aurait pas tardé de faire apparition. C'aurait été pour le coup un véritable malheur, car la rareté des fourrages oblige tout le monde à désirer la prolongation de l'automne. Les animaux domestiques peuvent encore trouver leur nourriture dans nos champs pendant trois à quatre semaines.

Nous voyons par nos journaux d'Europe que les pluies de septembre ont cessé à bonne heure, et que, comme en Canada, octobre se montre favorable aux moissons. Jamais, paraît-il, la cueillette du raisin ne s'est faite en temps plus propice et plus précoce. De toutes les données venant des meilleures sources, il résulte que la qualité du vin sera excellente. On peut donc placer 1868 parmi les années les plus remarquables.

Le midi de la France avait déjà vers la fin de septembre des vins nouveaux prêts à être livrés à la consommation. Déjà dans les principaux vignobles des ordres nombreux d'achats étaient arrivés de l'étranger. Peut-on conjecturer que le vin sera à bon marché? C'est fort douteux. Les quantités qui restent des années précédentes sont de trop petite importance pour qu'on ne recherche pas les vins de la récolte actuelle.