

d'échecement n'est pas longue, qu'elle est souvent abrégée par les phylloxera, la surveillance serait de courte durée.

La province de Québec a donné l'exemple à toutes les autres provinces canadiennes, même aux États-Unis, (voir le dernier rapport du secrétaire de l'Intérieur, en adoptant une loi pour la protection des forêts publiques contre les incendies (34 Vict. 1870, ch. 19). Cette loi contient diverses dispositions qui auraient d'excellents effets si elles étaient appliquées; seulement sa mise en action exigerait une dépense supérieure à celle que la Province a été jusqu'à présent disposée à faire, dépense qui ne serait pas excessive cependant, eu égard à l'importance des intérêts dont il s'agit. — H. G. Joly.

(A suivre.)

Maladie et pourriture des pommes de terre.

Jusqu'au mois de juillet les pommes de terre étaient d'une bonne venue, mais à la fin d'août, à Ste. Anne et dans les paroisses environnantes, les tiges et les feuilles, dans un grand nombre de champs, étaient grillées et entièrement sèches, et la récolte des patates sera pour ainsi dire nulle.

Le même cas s'est fait sentir dans plusieurs départements en France où la récolte des patates sera insignifiante cette année. On attribue ce cas à ce que la pomme de terre porte avec elle le germe de cette maladie : *Peronospora infestans*, champignon entophyte qui vit dans les profondeurs du tissu de cette plante. Il pourrait se faire que ces tiges la même maladie qui altère les pommes de terre, dans ces cas on devrait brûler sur place les fanes, car qu'elles sont suffisamment sèches, et répandre leurs cendres sur le sol, ce sera une précaution d'hygiène utile, car elle rendra au terrain des substances minérales indispensables à sa fécondité, et détruira en très grande partie les propagules de la maladie dont serait atteinte la pomme de terre. L'expérience a pleinement justifié cette excellente pratique.

D'un autre côté, on nous informe que la pourriture a atteint les pommes de terre en plusieurs endroits, de manière à mettre toute la récolte en danger.

Dans ce cas, on doit, sans perte de temps, donner les tubercules aux bestiaux, et plus particulièrement aux porcs, en ayant toujours le soin de les mélanger avec des aliments aqueux de bonne nature, car si tribués presque exclusivement, ils ont occasionné un dérangement sensible des fonctions digestives; le produit par un cinquième ou un quart seulement dans la ration, et surtout enté, ils ne présentent aucun inconvénient pour la nourriture des porcs.

Dans le but de sauver les récoltes des patates envahies par la pourriture, voici un moyen indiqué dans le dernier numéro de la *Gazette des Campagnes de Paris*.

"Pour préserver les bonnes pommes de terre et conserver celles qui commencent à se gâter, on a fait ceci avec beaucoup de succès l'an dernier. On a mis le tout, bonnes et gâtées, avec du sel dans l'eau bouillante, lorsqu'elles étaient cuites on les pilait et on les mettait en filles comme la pulpe de betterave. Les bestiaux aiment beaucoup cet aliment et de plus il est très facile à leur distribuer.

Voici un moyen de conservation des tubercules cuits, indiqué par M. A. Payen, dans son volume intitulé, *Les maladies des pommes de terre, etc.*

"On peut conserver les tubercules de pommes de terre en les faisant cuire à l'eau ou à la vapeur, puis en les foulant couche par couche, avec un pilon ou une bêche, dans des tonneaux défoncés d'un bout; on ajoute un peu d'eau, afin de mieux exclure l'air de tous les interstices, puis on recouvre la superficie avec une couche de glaise délayée en pâte assez molle pour qu'elle s'étende de niveau.

"Des vases quelconques en bois, en grès, peuvent également servir à renfermer et conserver cette substance alimentaire ainsi disposée, pourvu que l'on ait bien soin d'exclure l'air de toutes les parties de la masse foulée.

"Dans beaucoup de fermes où l'on a des chaudières destinées à la cuisson des légumes et de certains fourrages, l'opération se fait en général d'une façon assez expéditive pour mettre

à l'abri d'altération profonde et réserver à la nourriture des animaux les tubercules atteints par la maladie.

Le même procédé, en y mettant plus de précautions encore, et d'ailleurs en prenant le soin d'enlever l'épiderme après la cuisson, s'applique aisément à la conservation des pommes de terre destinées à la nourriture de l'homme; on se sert dans ces cas de vases de grès de dimensions proportionnées à la consommation d'un jour ou dans la ferme. On peut ajouter d'avance la quantité de sel utile à l'alimentation, et recouvrir la surface des pommes de terre, après les avoir bien foulées, avec une couche de beurre ou de graisse fondues; on étend de nouveau ce beurre ou cette graisse après son refroidissement, afin de boucher toutes les fentes ou fissures, et on recouvre enfin le vase d'une feuille de papier collé, afin d'empêcher qu'il ne se tire la rancidité du corps gras.

"On comprend que l'emploi du corps gras (beurre ou graisse comestible) n'occasionne en définitive aucune altération de la santé, car il sert à la préparation de la masse des pommes de terre qu'il recouvre, dès qu'on entame celle-ci pour la consommer."

Choses et autres.

Causerie agricole : agriculture et colonisation. — Dans le numéro de la *Gazette des Campagnes* du 26 septembre dernier, nous avons publié une causerie agricole ayant pour titre : *Agriculture et colonisation*. Cette causerie agricole a été publiée dans le *National* et l'*Éclair*, et le 26 il est dit que l'on nous en ait donné à été d'ajouter un X à la fin de l'article. Pourquoi n'avoir pas mis la *Gazette des Campagnes* à la place de l'X?

La colonisation au Manitoba. — Dans le "Rapport du Ministre d'Agriculture du Canada, année 1877, que nous venons de recevoir par l'entremise de l'Hon. M. C. A. P. Pelletier, ministre de l'Agriculture de la Puissance du Canada, nous lisons ce qui suit, au sujet de la colonisation au Manitoba :

"... Au Manitoba, les colonies de Canadiens rapatriés ont reçu de considérables adjonctions. Pendant l'année 1877, 563 immigrants de cette catégorie s'y sont fait inscrire. Les colonies de la Nouvelle-Angleterre (contre 381 en 1876), sous la direction de M. Charles Lallier, agent spécial. M. T. G. A. P. Pelletier, signale l'arrivée à différentes époques de nombreuses troupes de Canadiens venant des États occidentaux. Le chiffre total de ces immigrants, en 1877, a été de 536 personnes. La société de la colonisation du Manitoba a rendu de très utiles services en facilitant leur placement et leur installation dès leur arrivée; on raporte qu'ils réussissent bien dans l'exploitation de leurs terres. Selon toute apparence, les centres formés par eux vont rapidement s'étendre, au grand avantage de la province de Manitoba.

Culture de la betterave à sucre et de sa fabrication. — Dans le "Rapport du comité permanent de l'émigration et de la colonisation," qui vient d'être imprimé, et que nous devons à l'obligeance de l'Hon. M. Pelletier, nous lisons ce qui suit quant à la culture de la betterave à sucre dans la Province de Québec :

"Le comité a examiné M. Edouard A. Barnard, directeur du Bureau de l'Agriculture de la Province de Québec, au sujet de la betterave à sucre et de sa fabrication. Les faits, prouvés démontrent, hors de tout doute, que le sol et le climat des diverses provinces du Canada sont spécialement propres à la culture de la betterave à sucre, riche en matière saccharine; et malgré les efforts infructueux faits aux États-Unis pour favoriser du sucre de betterave, ces avantages doivent engager à essayer de développer au Canada une industrie si importante. Il est bon de se rappeler les succès nombreux qui furent faits pendant si longtemps en Europe avant que le sucre fut bien connu. Cette industrie sera une source de richesse pour le Canada. — Le comité est donc d'opinion que cette industrie méritait et en peut mériter et digne de tout l'encouragement que le Parlement Fédéral peut lui accorder."

Il serait à désirer que ce rapport de M. E. A. Barnard fut imprimé séparément et distribué parmi les directeurs de nos sociétés d'agriculture afin de les inviter à étudier sérieusement cette