

pour atteindre au collet des pots. Faites bouillir pendant cinq heures, et laissez reposer jusqu'au lendemain matin. La rhubarbe sera alors toute au fond et recouverte de jus. Bouchez le pot avec un bouchon de liège neuf que vous enfoncez avec soin, mettez sur le bouchon une couche de deux lignes d'épaisseur de résine écrasée, et passez dessus un fer à repasser bien chaud, de manière à fondre la résine et à la faire adhérer partout au bouchon et aux rebords du pot. Si la chose est faite avec soin, ces conserves se garderont un an et plus.

Voyons maintenant comment conserver le blé d'inde. Voici une manière de le faire que nous n'avons pas essayé nous-mêmes, mais qui nous est garantie par une personne qui nous a regalé de son blé d'inde conservé d'après cette méthode : Prenez des épis de blé d'inde, au point où ils sont bons pour être bouillis dans la soupe, suivant notre bonne méthode canadienne. Détachez les grains de l'épi, en les coupant avec un couteau bien tranchant, avec le dos duquel ensuite vous grattez avec soin tout ce qui est resté adhérent à l'épi. Mettez le blé d'inde ainsi détaché dans vos jarres dans lesquelles il faudra le presser avec le pilon d'un mortier. Les grains d'une douzaine d'épis ordinaires suffisent généralement à remplir une jarre d'une pinte. Lorsque la jarre est bien pleine, vous lui mettez son élastique et vissez le couvercle aussi serré qu'on peut le faire avec la main. Vous placez vos jarres ainsi remplies et bouchées dans une bouilloire, en ayant soin de les isoler les unes des autres au moyen de torchons ou de foin; vous mettez assez d'eau froide dans la bouilloire pour recouvrir vos jarres, et vous faites bouillir le tout sans interruption pendant trois heures. Vous retirez ensuite vos jarres, vous les serrez de nouveau avec un petit instrument spécial, qu'on trouve chez les quincailliers et appelé "*Jar covers tightener*" ce qui peut se traduire un peu longuement en français par "instrument pour serrer les couvercles des jarres". Lorsque les jarres sont refroidies vous serrez encore les couvercles, s'ils l'exigent, et vous mettez vos conserves ainsi préparées dans un endroit sombre et froid.

Avant de finir ce petit article nous devons ajouter quelques remarques.

Le sucre employé pour les conserves doit être du sucre blanc. Quelques personnes, par économie, emploient du sucre brun. En faisant cela, elles ôtent beaucoup de valeur à leurs conserves, et ne réalisent aucune économie. Le sucre brun, s'il est très brun, renferme beaucoup de matière non sucrée, ce qui fait qu'il en faut une bien plus grande quantité que le blanc, si l'on ne veut pas compromettre le succès, et alors le surplus dans la quantité employée compense la différence de prix. Si, au contraire, il est presque blanc, et cependant à plus bas prix que le sucre blanc, il contient de la glucose qui ne sucre presque pas, et l'on se trouve en face du résultat mentionné pour le sucre très brun.

Les jarres qu'il faut employer pour faire les conserves dont je viens de parler, sauf la rhubarbe, sont les jarres ordinaires en verre, maintenant en usage partout, et qui se ferment hermétiquement avec un couvercle en verre serré par un rebord à vis en métal qui presse le couvercle sur une bande élastique.

Chaque fois que les fruits à conserver sont très gros, il y a toujours plus de certitude de bien réussir à les conserver si on les coupe en deux ou plusieurs morceaux, suivant leur plus ou moins de grosseur.

Enfin, pour les tomates, il faut d'abord enlever la peau de ces dernières en les ébouillantant, suivant la méthode ordinaire, avant de les mettre sur le feu.

Les recettes que nous venons d'indiquer ont toujours été suivies avec plein succès depuis des années, et ont été certaines de faire d'excellentes conserves, en les observant à la lettre.

Mais en cela, plus qu'en bien d'autres choses encore, la moindre négligence compromet le succès.

J. C. CHAPUIS

CORRESPONDANCE.

QUESTIONS ET RÉPONSES.

1. Est-il préférable de semer les pois aussitôt plâtrés ou de laisser sécher le plâtre sur les pois ou bien de semer les pois avec le plâtre sec; 2. Doit-on semer la graine de mil et de trèfle avant ou après le hersage; 3. Quelle quantité de graine de mil ou de trèfle, (de chaque espèce) doit-on mettre par arpent pour faire un beau pâturage et une bonne prairie; 4. Quelle est la meilleure manière de semer la graine de Négondo (Erable à Giguères) et de la cultiver?

1. Je ne connais pas d'essais suivis à ce sujet.

L'opinion générale est en faveur des pois mouillés, plâtrés, et semés aussitôt. L'avantage paraît être dans la certitude que l'action du plâtre se fera plus sûrement sentir aussitôt que le germe aura besoin de stimulant; 2. Après les premiers coups de herse, ou plutôt, avant le dernier coup de herse; 3. Cela dépend de la richesse du sol. Les terres riches prendront bien moins de graine. Dans ceux-ci, un gallon de mil et six à huit lbs. de trèfles mêlés devraient suffire, même dans les années sèches. Il faudra le double ou même le triple dans les terres pauvres. Encore vaut-il mieux n'en pas semer du tout sans une bonne préparation donnée à ces terres. Ce serait peine perdue; 4. Semer des graines fraîches, à un pied d'espace dans des lignes espacées de dix-huit pouces environ, et à un pouce de profondeur, environ, dans une terre, aussi nette que possible. Sarcler les jeunes plants aussitôt qu'ils paraissent. Il serait peut-être préférable encore de semer fort, en couche froide, c'est-à-dire dans un endroit bien engraisé et abrité, de couvrir la couche de branches de sapin, afin de conserver la fraîcheur et abriter des ardeurs du soleil, et de transplanter, au temps humide, et aux espaces ci-haut indiqués, aussitôt que le plant a trois pouces de hauteur ou même moins.

INCUBATION ARTIFICIELLE.

Monsieur.—Pourriez-vous, dans vos moments de repos, me donner quelque information sur les incubateurs. Le prix, où on peut avoir cela, le temps qu'il faut pour l'éclosion. J'en ai vu fonctionner un à New York au moyen d'une lampe en deux boîtes, mais je n'ai pu avoir d'informations, j'ai vu seulement des œufs et des poulets. Je suis un peu amateur des volailles et des animaux. J'ai vu l'annonce de vos vœux sur le Journal, je me propose bien de les voir aussitôt que je pourrai aller aux Trois-Rivières. Il est trop tard cette année; l'année prochaine je voudrais élever un bœuf pour deux vaches canadiennes mêlées, je crois, au durham. J'en ai une de quatre ans qui m'a donné la semaine dernière, en trois jours, six livres et un demi quart de beurre (6 lbs 2 onces). Je tiens à donner l'exemple tout en faisant mon affaire, bien entendu. Ma paroisse a une fromagerie, je voudrais l'encourager à en profiter.

Si vous êtes assez bon de me donner ces renseignements sur les incubateurs, je vous en serai très obligé.

RÉPONSE.—J'ai déjà donné des détails très complets sur l'incubation artificielle dans le No. 2 du volume 6, mars, 1883, du Journal. Comme il peut se faire que notre correspondant ne fut pas alors abonné au Journal, et que plusieurs de nos lecteurs actuels que la question pourrait intéresser peuvent se trouver dans le même cas, je vais donner ici les extraits les plus saillants de l'article plus haut mentionné, intitulé: "L'incubation artificielle."