

on six jours, pour enlever aussitôt ceux qui se gâtent, et ceux qui sont mûrs pour les livrer à la consommation ou à la vente.

Il faut toucher les fruits, une fois rangés, le moins possible, et ne le faire qu'avec les plus grandes précautions. Le fruitier doit être assez bien clos pour qu'il ne soit jamais nécessaire d'y faire de feu. Le seul chauffage nécessaire pour le fruitier, dans les hivers exceptionnel, est une chaudière ou un brasero contenant du poussier de charbon ou de cendres chaudes.

Quand on n'a pas une très grande quantité de fruits à conserver on peut obtenir les meilleurs résultats, comme les plus économiques, avec le fruitier portatif. Avec deux petits fruitiers, on peut garder deux mille fruits sans dépense aucune.

Il est facile de confectionner le fruitier portatif soi-même ou de le faire fabriquer par le jardinier ou un manœuvre, s'il est un peu adroit. Il suffit pour cela d'avoir des tringles de sapin ou d'épinette de 2 pouces sur 1 pouce, et 1 pouce sur un 1/2 pouce. Les tringles de 2 pouces sur un pouce servent à faire le cadre et les pieds du fruitier portatif. Pour donner une plus grande solidité au pied, on peut mettre du bois plus épais. Les lattes de 1 pouce forment les fonds à claire-voie. On les cloue sur le tour et l'on a ainsi des rebords de près d'un pouce à tous les fonds.

Le fruitier portatif peut se placer au milieu d'une cave très saine, d'un sous-sol, et même dans une pièce de la maison, pourvu qu'elle soit obscure et n'y gèle pas.

Si la pièce dans laquelle on place le fruitier portatif doit rester éclairée, on pourra y conserver les fruits très longtemps, en couvrant complètement le fruitier avec une vieille couverture en laine. C'est le meilleur abri contre la lumière et les variations de température.

En faisant une chemise bien cousue, de la dimension du fruitier portatif, et tombant presque sur le plancher, on pourra mettre le fruitier n'importe dans quelle pièce. Mais il faut que la chemise soit en laine épaisse, et couvre bien le tout du haut en bas.

PAUL DE LANOUÉ.

Choses et autres.

"Nomenclature of our Russian fruits, by Charles Gibb, Abbotford, F. C."—Tel est le titre d'une brochure à grand format que nous venons de recevoir de M. Charles Gibb, qui s'occupe à introduire les pommes, les prunes et les cerises de Russie ayant chance de succès dans notre pays. Cette brochure contient une nomenclature des noms de ces différents fruits importés de Russie avec en regard ceux adoptés par la Société pomologique Américaine.

Tous ceux qui ont à cœur le progrès de la culture des fruits, notamment des pommes qui avant longtemps feront l'objet d'un commerce assez considérable dans notre pays, devront savoir gré à M. Gibb de nous offrir une liste complète des fruits originaires de Russie et importés dans notre pays, à titre d'essai. Généralement on se préoccupe peu de savoir comment se nomment les variétés de fruits, aussi est-on, à l'égard d'une multitude de pommes dans une ignorance complète de leur nom. Cette ignorance se conçoit de la part du simple consommateur; il va au marché, achète ce qui lui plaît, et mange fort bien un fruit sans savoir comment on le désigne. Cependant, s'il voulait en faire une commande afin d'introduire dans son verger cette même variété de pommes, il ne le pourrait que difficilement; pour le producteur, cette ignorance ne se conçoit pas; connaître le nom, c'est presque toujours connaître la chose, ses qualités, sa valeur; c'est dès lors d'une haute importance, car c'est la question d'avoir des fruits plus ou moins bons et en temps opportun. Il est évident que celui dont toute la récolte des pommes se fait à la fois, quand il n'y a pas moyen de les conserver, en est embarrassé, si c'est quand les fruits abondent. Conséquemment, les fruits font plus de plaisir et on en tire un meilleur parti quand il y en a moins. Il est donc convenable, dans un verger bien dirigé, d'avoir ses plantations échelonnées de manière à recueillir depuis les primeurs jusqu'aux fruits les plus tardifs, et ces derniers en plus grande quantité. Pour coordonner cette culture et ne pas opérer à l'aveugle, il faut connaître le nom d'abord et surtout les qualités des arbres que l'on veut planter.

Nous savons que notre entreprenant pépiniériste, M. Auguste Dupuis, du Village des Aulnaies, est extrêmement particulier quant à la nomenclature des fruits qu'il cultive dans ses différentes pépinières. Si l'on veut être servi à souhait par ce monsieur, il suffit de lui indiquer les dispositions de terrain du verger que l'on veut établir quant au sol et au climat, l'étendue que l'on désire donner au verger; si l'on veut cultiver ces

fruits pour le commerce ou la consommation de la famille; et en définitive lui laisser le choix des arbres qu'il devra expédier à ceux qui lui en font la commande.

"Pratique de la laiterie suivant les données de la science."—Tel est le titre d'une brochure traduite de l'anglais, que nous venons de recevoir du département de l'Agriculture d'Ottawa.

Nous recommandons tout particulièrement la lecture de cette brochure aux membres des cercles agricoles qui y trouveront de précieux renseignements sur l'industrie laitière et matière à de nombreuses discussions dont ils pourront obtenir grand profit. Cet ouvrage est dû aux constantes recherches de M. W. H. Lynch qui a su donner amples informations sur la manière de faire le beurre et le fromage, sur l'élevage des bestiaux et leur traitement. Cette brochure contient en outre des détails très intéressants sur l'agriculture en général et particulièrement en ce qui concerne les prairies, la tenue des pâturages, etc.

En accueillant cette brochure, voici ce que dit notre confrère, M. le rédacteur du Nord :

"Notre pays est un pays agricole avant tout, sa prospérité repose sur la quantité et la qualité des produits de la ferme. Plus il produira de beurre, de fromage, de grain, de bestiaux, plus il sera riche. Nos gras pâturages, notre eau vive et partout si abondante, notre climat salubre nous offrent des avantages exceptionnels pour l'élevage de la vache laitière et partant pour l'industrie laitière. Sachons en profiter, mettons-nous à l'œuvre et le succès couronnera nos efforts et dépassera toutes nos espérances. Déjà les premiers pas sont faits; on s'occupe plus que jamais de l'élevage des bestiaux et des industries qui s'y rattachent. Il ne manquait plus qu'un ouvrage sur ces matières à la portée de tout le monde. M. W. H. Lynch a comblé cette lacune. Son ouvrage est clair et méthodique et, comme le titre l'indique, appuyé sur les données de la science. Au nom de tous les cultivateurs dont nous sommes certainement l'écho, nous l'en félicitons et remercions sincèrement."

RECETTES

Le lavage des flanelles en hiver.

Une dame donne la manière suivante de laver les flanelles durant l'hiver: D'abord, je ne lave jamais dans le même eau, deux flanelles de différentes couleurs. Je me sers d'eau un peu plus chaude que tiède, la rend très savonneuse, tant pour laver les flanelles que pour les rincer et j'y conserve avec soin dans les deux eaux la même température. Si le vêtement a une forme, je le plie soigneusement dans sa forme et le pends près d'un bon feu. Je suis d'opinion que le rétrécissement des flanelles provient de ce qu'on les pend au froid pour les faire sécher. Je roule les flanelles blanches dans une serviette jusqu'à ce qu'elles soient en partie sèches, et ensuite je passe le fer dessus. Il est mieux de choisir un jour à part pour le lavage des flanelles.—"L'Union" de St Hyacinthe.

Moyen de déloger les fourmis où elles ont établi leurs colonies.

Pour déloger les fourmis des lieux où elles ont établi leurs colonies, il suffit de bourrer les environs du nid de charbon de bois concassé; les fourmis abandonnent la place. Mais si elles délogent de leur nid, elles vont se réfugier ailleurs. Il est plus simple, pour les détruire, d'arroser légèrement une toile d'emballage et de la placer sur l'endroit fréquemment par les fourmis; les plates voisines n'en souffrent pas.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL