

choisir une saison sèche, pour faire cette récolte. L'opération elle-même s'exécute avec avantage au moyen d'une charrue ordinaire dont on a le soin d'enlever le coutre. Et si l'on veut avoir plus de faciliter pour ramasser les patates, on peut les mettre entièrement à jour, en passant la herse après la charrue.

Lorsque les patates sont arrachées, il faut les mettre par tas de quelques minots. On les laisse ainsi sur le champ jusqu'à ce qu'elles soient sèches, en ayant soin de les couvrir tous les soirs pour les préserver de la gelée. Si on les rentre avant qu'elles soient sèches, elles pourrissent infailliblement. Et, il suffit d'une seule patate endommagée pour donner la maladie à toutes celles qui se trouvent dans l'amas.

Les caves sont des lieux propres à emmagasiner les patates; et c'est là généralement qu'on les met dans les campagnes. Cependant, on ne devrait pas les mettre en contact avec le sol, d'où suinte toujours un peu d'humidité; ce qui nuit à leur conservation.

Il y a un moyen très simple et nullement dispendieux d'obvier à cet inconvénient. On construit sans soin des boîtes avec des *croûtes* ou toute autre espèce de planches; on les élève au dessus du sol de quelques pouces, et l'on jette les patates dedans—on les arrangeant de manière qu'elles ne puissent souffrir de la gelée. Il ne faut pas non plus en mettre une trop grande quantité dans la même boîte; car cela pourrait occasionner une chaleur préjudiciable à la santé des patates.

Quand on n'a pas de caves, ou d'autres endroits pour mettre les patates, on choisit un terrain sec et élevé, où l'eau ne séjourne jamais, puis l'on creuse des fosses de 5 ou 6 pieds de profondeur, et de 4 ou 5 pieds de largeur. On jette les patates dans ces fosses, qu'on remplit jusqu'à environ 1 pied du bord. L'espace qui reste ainsi vide, doit être comblée avec de la paille bien sèche. La terre enlevée est ensuite jetée par dessus à la hauteur de quelques pouces. A mesure que les gelées deviennent plus fortes, on épaisit la couche de terre. Deux pieds de terre suffisent ordinairement pour préserver les patates du froid. Pour ne pas donner lieu à une trop grande chaleur, on ne met qu'environ 50 minots par fosse. Autour de la butte, il est utile de faire des rigoles afin de permettre à l'eau de s'écouler.

Car le point important dans l'emmagasinage des patates, est de les éloigner de l'humidité. Et dans ce but, il serait à propos de mettre un lit de paille ou de sable bien sec au fond des fosses.

Nous publions comme complément de cet article, deux entrefilets concernant la conservation des patates, que nous trouvons dans deux journaux du pays.

« On nous informe de tous côtés que les patates pourrissent. C'est rare pourtant qu'il en soit ainsi dans les townships, vu la nature du sol. Pour y remédier voici un moyen: Le plus tôt on arrache les patates, après que la maladie a fait mourir les tiges le mieux c'est.

Ensuite, jetez sur les patates une fois arrachées de la chaux vive, mettez les dans un endroit sec et frais.

Quand on est malade on va voir le médecin, ou bien, l'on se fait des remèdes: pourquoi n'en ferait-on pas autant pour sauver ce tubercule devenu si nécessaire

—*Pionnier de Sherbrooke.*

Nous avons divisé nos caves par compartiments de neuf pieds de long sur cinq de largeur. Chaque compartiment séparé l'un de l'autre par une cloison double, éloigné l'un 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 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 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 par ce moyen bien simple conservé 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.—*Gazette des campagnes.*

Quelqu'un nous disait encore dernièrement que des patates dans lesquelles on avait mêlé du charbon s'étaient bien conservées. Sans vouloir garantir le procédé, nous conseillons cependant d'en faire l'expérience.

#### BATEAU A VAPEUR «NOTRE-DAME.»— LES AVANTAGES QU'IL OFFRE AUX CULTIVATEURS.

Le bateau à vapeur de M. Kéroack vient d'inaugurer son trajet sur la rivière Yamaska.

Comme cette entreprise devra grandement profiter aux cultivateurs des paroisses entre lesquelles ce bateau doit naviguer, nous croyons devoir en dire un mot.

D'abord, nous sommes heureux de constater que tout fonctionne à merveille, et avec la vitesse raisonnable.

Lors du premier voyage à St. Césaire, auquel nous prîmes part sur la bienveillante invitation de M. Kéroack, nous avons filé avec une vitesse de 3 lieues à l'heure; malgré le cours tortueux de la rivière, son peu de largeur, la manœuvre du gouvernail a parfaitement réussi.

L'importance de cette nouvelle voie de communication au point de vue agricole, est facile à prévoir. Dès le printemps, lorsqu'il est impossible à nos cultivateurs de venir à St. Hyacinthe pour traiter leurs affaires, ce bateau leur offrira un véhicule commode et peu dispendieux. Durant la belle saison, on pourra, moyennant un prix minime, se rendre au marché et en revenir sur le *Notre Dame* et les chevaux ne seront pas, comme il arrive souvent, arrachés des travaux utiles de la ferme pour venir apporter sur le marché la valeur de quelques francs seulement. Mais, c'est surtout à l'automne, lors de la vente du grain, que nous retirerons les avantages de cette navigation. Déjà, à l'heure qu'il est, les chemins commencent à devenir impraticables; et d'ordinaire, c'est au moment où ils sont dans le pire état, que le grain se vend le mieux. Il vient toujours une époque chaque automne, où les vendeurs d'orge éprouvent ainsi des pertes considérables.

Cet inconvénient est désormais disparu. Mais, même quand les chemins sont assez bons, il y aura encore une grande économie pour les cultivateurs à expédier leurs grains par le *Notre Dame*.

Supposons, pour exemple, qu'un cultivateur de St. Damase ait 200 minots d'orge à transporter à St. Hyacinthe; soit 100 poches. Il lui faudra dix voyages d'un cheval pour faire ce transport: c'est-à-dire le travail d'un cheval et de celui qui le conduira, durant cinq jours. Comme on peut présumer que ce cheval et cet homme aurait été occupés aux récoltes ou aux labours, il n'est