

mère, comment faut-il agir pour détruire le mal ?

PAUL.—Pour combattre ces accidents, il faut traire les juments souvent, et si ça ne suffit, il faut employer les cataplasmes.

BAPTISTE.—Mais si elles ont des crevasses au pis ?

PAUL.—Lavez-le avec de l'eau de savon. Quant au beurre, à la graisse et aux onguents, il faut ne les employer que très-rarement ; et encore avoir soin de les enlever par un bon lavage, avant qu'ils aient eu le temps de devenir rances.

(A continuer.)

### Température.

La sécheresse qui se fait sentir depuis une quinzaine de jours inspire des craintes sérieuses à tous nos cultivateurs. Une grande partie des semences n'est pas encore levée, quant à celle qui l'est elle ne pousse plus et présente le plus triste aspect. Les prairies et les pacages sont aussi dans un état pitoyable, et en bien des endroits les animaux souffrent beaucoup dans les champs. Ces jours derniers un fort vent de Nord-Est nous a fait espérer une pluie abondante et proportionnée au besoin de la terre, mais tous ont été trompés dans leur espérance, et nous n'avons eu qu'une faible ondée égale à peine à une forte rosée. Malheureusement les paroisses du bas du fleuve et celles au-dessus de Québec ont à souffrir comme nous. Espérons pourtant que ce temps d'épreuve finira bientôt, surtout si nous unissons nos prières à nos œuvres expiatoires pour apaiser la colère du Tout-Puissant.

### CORRESPONDANCE.

Nous donnons aujourd'hui la dernière partie de la correspondance de M. L'abbé Provancher. Nos lecteurs doivent lui savoir gré des enseignements qu'il a bien voulu leur donner sur la taille et les soins à donner aux gadeliers et aux groseilliers. Tout en le remerciant de ce qu'il a déjà fait, nous espérons que ce correspondant déjà si avantageusement connu, continuera de nous favoriser de ses écrits.

### HORTICULTURE.

#### Du Gadelier,

Ses dénominations—Sa multiplication—Sa taille—Ses maladies—Son fruit.

Le Gadelier noir dont les tiges sont ordinairement plus longues, plus grosses, mais plus faibles, peut être traité de la même manière ; cependant comme il donne ses fruits sur le bois de l'année précédente, il faut à la taille ménager les nouvelles pousses, et enlever plutôt des branches superflues pour le forcer à produire du nouveau bois qui donnera du fruit. Dans les uns et les autres les chirots et les branches mortes doivent être soigneusement enlevés à l'époque de chaque taille. Il n'y a guère de plante qui résiste plus patiemment aux mauvais traitements que le Gadelier tout en donnant du fruit, mais abandonné à lui-même dans un mauvais terrain, sans aucune future, il donne des fruits qui méritent à peine d'être cueillis.

#### Maladies et ennemis du Gadelier.

Le blanc ne prend que rarement sur les Gadeliers, excepté toutefois sur les noirs qui y sont un peu sujets, moins cependant que les Groseilliers ; et on ne leur connaît guère d'autres maladies.

Mais si leurs maladies sont peu nombreuses, ils ont par contre des ennemis assez redoutables dans plusieurs espèces de chenilles. Il n'est pas rare de voir de belles rangées de Gadeliers dépouillés en quelques jours seulement de toute leur verdure par des armées de chenilles qui les ont envahis. Comme ces chenilles, vivant d'ordinaire en familles, ont coutume de se rassembler le soir, le meilleur remède est de sacrifier les branches qu'elles occupent alors pour les livrer aux flammes.

#### Fruits du Gadeliers.

La Gadèle est un agréable fruit qui doit se rencontrer dans tous les jardins. Elle s'offre après les fraises, les cerises et les framboises, et avant les groseilles, les prunes et les pommes hâtives. Elle présente une telle combinaison de saveur sucrée et acide qu'elle est susceptible d'entrer dans un nombre infini de préparations plus ou moins utiles ou agréables. On en extrait des gelées surtout qui sont très-appréciables.

Depuis quelques années on s'est mis à fabriquer avec la gadèle en ce pays une espèce de vin qui n'est certainement pas sans mérite et qui devient surtout très-capiteux avec le temps. Voici son mode de fabrication. Ayant exprimé à froid le jus des gadelles, vous ajoutez à ce jus le quart de sa quantité d'eau, avec une demi-livre de sucre par chaque gallon du mélange, puis renfermant le tout dans un vase bien bouché vous attendez 4 à 5 mois avant d'en faire usage, et vous avez alors une boisson claire, transparente, d'une belle couleur de vin blanc et toute au moins aussi capiteuse.

Les gadelles se partagent en rouges, blanches et noires. Les rouges sont les plus acides ; elles sont préférées surtout pour les gelées. Les blanches compensent en sucre ce qu'elles cèdent aux rouges en acidité. Enfin les noires ont une saveur identique avec l'arôme de leurs feuilles qui ne plaît pas à tout le monde, mais que beaucoup de personnes recherchent.

#### ROUGES.

1. *Gadèle-Cerise*—La plus grosse de toutes les gadelles mesurant quelquefois jusqu'à un pouce de circonférence ; d'un rouge foncé ; à grappes courtes. Poussettes fortes, à joints rapprochés, à feuilles épaisses, d'un vert foncé.

2. *Rouge-Allemande*—Belle ; grappes de trois pouces et plus de longueur.

3. *Rouge sucrée de Knight*—Semblable à la précédente, mais un peu plus sucrée.

4. *Victoria*—Très-grosse, d'un rouge brillant, grappes de 5 à 6 pouces de long persistant sur le rameau après que toutes les autres espèces sont passées. Feuilles à bords enroulés en dessous.

5. *Grosse rouge de Hollande*—Belle variété récemment introduite en Europe.

6. *Missouri à fleurs jaunes*—Fleurs odorantes, fruit d'un violet bleu, sucré.

7. *Missouri à gros fruits*—Fruit gros, sucré, bleu, très-agréable.

#### BLANCHES.

8. *Blanche Allemande*—D'un blanc jaunâtre, plus douce que la rouge de même nom et préférable pour manger crue ; excellente.

9. *Raisin blanc*—La plus grosse des blanches. Branches plus étalées ; feuilles plus épaisses et plus réfléchies que dans la précédente.

#### NOIRES

10. *Noire d'Angleterre*—C'est la gadèle noire commune.

11. *Noire de Naples*—Plus grosse que la précédente ; à saveur plus douce et mûrissant plus tard ; grappes courtes ; chargées abondamment. Recherchée pour les gelées.

L'ABBÉ PROVANCHER.

### RECETTES AGRICOLES.

#### Moyen de détruire les chenilles.

Depuis quelques jours des chenilles noires et plus petites que les chenilles ordinaires, qui ont coutume de visiter nos jardins, sont venues, par troupe, attaquer les arbres fruitiers, et elles