

† ANDRÉ-ALBERT, Ev. de Saint-Germain de Rimouski.
 † MICHEL-THOMAS, Ev. de Chicoutimi.
 † JOSEPH-MÉDARD, Ev. de Valleyfield.
 † PAUL, Ev. de Sherbrooke.
 Par mandement de Son Eminence et de Nos Seigneurs,
 B. PH. GARNEAU, Ptre.
 Secrétaire de l'Archevêché de Québec.

LES MISSIONNAIRES AGRICOLES.

Nos Seigneurs les Archevêques et Evêques des Provinces Ecclésiastiques de Québec, de Montréal et d'Ottawa, inspirés par un dévouement sans bornes, viennent de fonder l'œuvre des missionnaires agricoles pour toute la Province.

Déjà, dans quelques diocèses, il existait de ces missionnaires de ces prêtres dévoués qui, comme les ardents missionnaires des premiers temps de la colonie, travaillaient avec les cultivateurs au développement des intérêts matériels de notre pays.

Hommes éclairés et désintéressés, ils s'étaient imposé généreusement cette noble mission.

Leurs conseils étaient marqués au coin de la plus grande sagesse, et leurs services étaient gratuits.

Ils voyaient du bien à faire, et ils le faisaient.

Cette œuvre bienfaisante des missionnaires agricoles, les Evêques viennent de l'encourager, d'en assurer l'existence.

Elle vivra cette belle institution; elle sera soutenue par les Evêques, et forte de cet appui, elle travaillera à faire comprendre à notre peuple que son avenir repose dans la culture du sol.

Nous ne pouvons trop exprimer notre reconnaissance aux Archevêques et Evêques des Provinces Ecclésiastiques de Québec, Montréal et Ottawa pour ce nouveau témoignage de l'intérêt qu'ils nous portent.

Liste des missionnaires agricoles.

Montréal : Révérendissime Dom. Antoine, abbé, Oka; MM. les abbés J. B. Champeau, curé, Berthier; A. V. Tassé, curé, St-Cyprien; M. Taillon, curé, St-Michel; G. S. Prévost, curé, St-Jean de Matha; J. H. Lecourt, curé, Longue-Pointe; Alf. Brault, curé, St-Paul; C. Daigneault, curé, Ste Julie; G. Moreau, curé, Ste Marguerite; J. O. Labonté, procureur, Collège Ste Thérèse; Louis Casaubon, professeur, collège de l'Assomption.

Québec : M. l'abbé E. M. Poirier, professeur, Archevêché de Québec.

St-Hyacinthe : M. l'abbé F. P. Côté, curé, St-Valérien.

Sherbrooke : M. l'abbé A. Masson, curé, Danville.

Ottawa : M. le chanoine Bélanger, curé, St-André Avelin.

Nicolet : M. l'abbé E. Dauth, curé, St-Léonard.

Rimouski : M. le chanoine Bernier, curé, St-Epiphanie; M. le chanoine Audet, curé, St-Fabien; MM. les abbés Soucy, curé, St-Louis; C. P. Pelletier, curé, St-Alexis; Jacob Gagné, curé, de Maria; Gagnon, curé, Port Daniel; A. Poirier, procureur au Séminaire de Rimouski.

Chicoutimi : M. le grand-vicaire Leclerc, curé de la Malbaie; MM. les abbés J. E. Lizotte, curé de Notre-Dame; Frs Roberge, évêché de Chicoutimi.

Valleyfield : MM. les abbés Frs Reid, curé de St-Télesphore; Ducharme, curé de Hemmingford.

Trois-Rivières : M. l'abbé Gérin, curé de St-Justin.

Président, F. P. CÔTÉ, ptre.
 Secrétaire, D. GÉRIN, ptre.

SUCRE D'ÉRABLE.

Formation du sucre dans la sève—Rendement en sucre—Durée d'un érable taillé—Mouvement de la sève—Composition de la sève d'érable—Dépôt qui se forme pendant la concentration.

Le sucre est composé de carbone, d'hydrogène et d'oxygène provenant de l'atmosphère; en conséquence l'enlèvement ou la consommation de ces éléments n'appauvrit pas le sol. L'amidon (empois) est formé des mêmes éléments que le sucre, mais en proportion un peu différente. L'amidon emmagasiné dans les cellules du bois formé durant l'année précédente est destiné à nourrir et à former le bois de l'année actuelle. Mais, sous l'action du froid et des gelées de l'hiver, cet amidon subit une modification chimique, et les premières chaleurs du printemps, qui surviennent ensuite, le liquéfient et le font passer dans la sève sous forme de sucre. Un arbre qui mûrit ses feuilles et son amidon en automne sans subir l'action de la gelée, se trouve dans les meilleures conditions pour produire, au printemps suivant, du sucre et du sirop de très bonne qualité.

Le pourcentage de sucre dans la sève varie durant toute la saison, de l'automne au printemps, de 1½ à 10 pour cent.

Le sucre le moins coloré peut s'obtenir avec la sève de la couche de ligneux extérieure, c'est-à-dire de la couche de bois formée l'année précédente: donc une entaille peu profonde est à conseiller. Plus il y aura de gouttières sur un arbre, plus on recueillera d'eau d'érable, mais ce sera aux dépens de la qualité du produit. Je connais un arbre à Waitsfield, (Vermont, E. U.), qui a donné 12 livres de sucre en 24 heures au moyen de 6 gouttières, mais le sucre le plus doux que j'aie pu trouver provient d'une sève qui donne 1 lb. de sucre pour 5 pintes de liquide. En moyenne, il faut 4 gallons d'eau pour une livre de sucre. Les terres élevées donnent le meilleur sucre, tandis que les terres basses produisent les sucres les plus pauvres. Plus la gouttière sera placée bas, plus on obtiendra d'eau d'érable.

La sève gagne constamment en douceur et en richesse jusqu'au moment de son plus grand écoulement; alors elle diminue en quantité et en qualité jusqu'à ce qu'elle cesse de couler. La sève du jour est plus douce que celle de la nuit, et celle de l'avant-midi plus douce que celle de l'après-midi. Les rayons du soleil favorisent l'écoulement de la sève. Les vents du nord et de l'ouest nous donnent beaucoup de bonne sève.

Les érables situés en terre ouverte donnent une sève qui contient de 5 à 6 pour cent de sucre, et chez quelques-uns même, mais rarement, la sève atteint une richesse de 10 pour cent. Dans la forêt, les érables vivent plus longtemps, mais leur sève ne contient que deux ou trois pour cent de sucre.

Quand on enlève de la sève à un érable, c'est autant de nourriture qu'on lui soustrait; aussi, plus on l'entaille, plus on raccourcit la durée de sa vie. Je me suis laissé dire que la vie d'un érable est de 450 ans; mais aucun arbre ne supportera l'opération de l'entaille au delà de 150 ans, et, en règle générale, les érables sont épuisés après 100 ans.

Chaque entaille faite à un arbre tend à faire mourir le bois jusqu'au cœur de l'arbre et tout le bois qui se trouve au dessus, car la blessure ainsi faite ne se guérit pas complètement.

En général, à une saison froide correspond une bonne qualité de sucre.

On peut obtenir presque autant de sève du côté nord d'un arbre que du côté sud, mais elle sera de qualité plus pauvre, car la sève la plus douce coule du côté le plus échauffé.

La sève de l'érable, lorsque celui-ci n'a pas encore de feuilles, se trouve dans une des trois conditions suivantes: à l'état de pression, à l'état de succion (aspiration) ou à l'état de repos. A l'état de repos, la sève n'est évidemment ni absorbée, ni poussée au dehors. Lorsque le temps est favorable à la production de la sève, un érable est en pression pendant le jour et en succion pendant la nuit. Un érable coule plus facilement lorsque ses branches et ses racines sont à des températures différentes. La sève ne coule pas aussi facilement quand la température de l'atmosphère est uniforme; c'est pourquoi les arbres situés près de grandes masses d'eau, comme dans le Nouveau-Brunswick, et près des grands lacs, ne donnent pas de sève.

L'eau ordinaire a un poids spécifique de 1000, tandis que la sève d'érable a un poids spécifique 1015 en moyenne. L'eau ordinaire bout à 212° Fahr., tandis que la sève en eau d'érable bout entre 213° à 215°.

Dans le procédé ordinaire qui consiste à concentrer l'eau d'érable par la chaleur, pour en obtenir du sirop, celui-ci est inévitablement coloré. Par lui-même, le sucre d'érable est incolore. Le sucre d'érable, le sucre de canne et le sucre de betterave ont la même composition chimique, et la sève d'érable est formée pour la plus grande partie de sucre et d'eau. Quant au dépôt qui se forme pendant la concentration de l'eau d'érable et qu'on appelle souvent *sable de sucre* il contient surtout un sel formé de chaux et d'acide malique, c'est-à-dire du *malate de chaux*. Lorsque la sève, est réduite par l'évaporation à la densité de 9 livres par gallon, ce dépôt commence à se former et à se précipiter; quand on brûle ce dépôt, on obtient de la cendre qui à peu près la même composition que la cendre de bois d'érable.

(Extrait du "New-England Homestead")

CULTURE DES POMMES DE TERRE.

REMARQUES IMPORTANTES.

Conservation.—Les soins à donner à une bonne culture de pommes de terre commencent dès le moment de la récolte des tubercules. Il est bon, en effet, de mettre immédiatement de côté ceux qui sont destinés à la plantation et de les traiter autrement que ceux que l'on doit consommer. Autant il est nécessaire d'éviter pour ces derniers l'influence prolongée de la lumière qui favorise le développement de la matière verte et d'un poison à saveur acre, autant pour les tubercules qui doivent servir de semence, il est avantageux d'être exposés quelque temps à l'air et au jour. Bien ressuyés et verdis, ils se conservent mieux et donnent au printemps des germes plus vigoureux et plus productifs.

Il est nécessaire que les pommes de terre soient conservées à l'abri de la gelée; mais plus l'endroit où elles sont serrées est froid et aéré, mieux cela vaudra pour leur conservation.

Sols et engrais.—Les pommes de terre réussissent presque en tous terrains, pourvu qu'ils ne soient pas trop humides; les bonnes terres franches, les terres d'alluvion et les argiles (glaises) modérément tenaces leur conviennent particulièrement.

Plus la terre est profondément travaillée et amendée, plus la récolte sera grande et assurée.

Comme toutes les plantes à végétation rapide et à gros rendement, la pomme de terre est très sensible à l'influence des engrais. Les engrais qui lui conviennent le mieux sont ceux qui complètent le plus exactement la composition du sol où on les cultive. La POTASSE est un des éléments essentiels d'une grosse récolte de pommes de terre, ainsi que l'azote et l'acide phosphorique.

Le fumier de ferme peut être appliqué même au printemps, aux terres qui doivent porter des pommes de terre, mais il est préférable de l'enterrer dès l'automne précédent.

Tubercules de semences.—On a beaucoup écrit et discuté sur l'emploi comme semence des gros et des petits tubercules, d'une part, et des tubercules entiers ou coupés d'autre part. Il paraît bien établi que l'emploi de gros tubercules donne une récolte plus considérable, mais exige une quantité de semence bien plus grande.

L'emploi de petits tubercules ou de tubercules coupés en morceaux donne une récolte un peu plus faible, mais rend d'avantage en proportion de la semence employée.

Si l'on ne dispose pour semence que de très gros tubercules, il vaut mieux les couper que de les employer entiers.

Mais ce qui est préférable, c'est de planter, quand on peut le faire, des tubercules entiers de grosseur moyenne.

(Extrait d'une article de M. H. de Vilmorin.)



LE CHOU A MOELLE.

Le chou moellier ou *chou à moelle* appartient à la classe des choux fourrages; c'est donc un chou non pommé; ce qui le distingue des autres variétés, c'est que sa tige, fortement renflée vers la moitié de sa hauteur, contient une forte quantité de moelle très nutritive. Les feuilles sont très belles.

Dans la gravure que nous publions ici, page 46, et qui est extraite du dictionnaire d'agriculture de Barral, on a dû enlever une partie des feuilles pour mieux montrer la forme spéciale de la tige.

La culture du chou moellier n'offre rien de particulier; les engrais qui lui conviennent le mieux sont les engrais calcaires ou phosphatés (tels que le superphosphate, la chaux, les cendres etc.) répandus sur un terrain déjà bien engraisé au fumier de ferme.

Quand on veut donner ces choux au bétail, on divise avec un couteau la partie renflée de la tige en deux ou en quatre lanières: les bêtes bovines les mangent avec avidité.