

odeur désagréable et fatigante si facile à reconnaître pour quiconque a senti la fumée du tabac qui n'a pas été chauffé d'après l'ancienne routine. Le tabac devrait toujours suer après qu'il est sec mais jamais, *oh non jamais quand il est vert!*

Tenez votre bâtisse ouverte par un beau temps, depuis 9 heures du matin après la rosée jusqu'à 4 heures de l'après midi fermez alors à l'effet de conserver à l'intérieur la grande chaleur du milieu du jour qui naturellement contrecarrera l'excès de la fraîcheur des nuits, à cette époque de l'année.

Si le temps est humide ou s'il pleut tenez la bâtisse dans laquelle est votre tabac bien close, fermez du côté d'où le vent souffle, évitez surtout de le faire sécher trop rapidement, si vous aimez que votre tabac ne conserve pas cette couleur si désagréable de vert olive.

Durant toutes ces opérations la manipulation du tabac doit se faire avec toute la précaution possible, afin de ne pas endommager les feuilles, car plus on sait les conserver intactes, plus elles ont de valeur.

Il est rare que le tabac soit séché convenablement avant les grandes gelées des mois de janvier et février car les gelées suivies de dégel amèneront ou amélioreront grandement la couleur et la pesanteur du tabac. On se dit souvent que notre tabac canadien n'est pas bon à fumer, on se trompe jusqu'à un certain point on devrait dire que si tout le monde peut récolter du tabac, peu de cultivateurs savent le faire sécher et ceux qui cultivent cette plante qui joue aujourd'hui un si grand rôle dans le commerce, paraissent ignorer tout à fait les moyens à employer, pour en faire un article de prix; on est malheureusement trop sous l'impression qu'il suffit de semer n'importe qu'elle graine de tabac, pour en retirer une feuille propre à la fabrication: voilà où l'on se trompe, l'expérience dans les autres cultures, le résultat le peu de progrès de nos manufactures de tabac indigène nous le prouve et voici comment.—*A suivre.*

F. A. MÉD. FOUCHER.

### Choses et autres.

*Nos soirées d'hiver.* — Voici bientôt le temps où l'on ne saura que faire pendant les longues soirées d'hiver. Pourquoi, dans les villages assez considérables, où les réunions d'amis peuvent se faire plus facilement, ne profiterions-nous pas de ce temps de loisir, pour se réunir une ou deux fois la semaine? Quand donc commencerons nous à comprendre que l'une des grandes misères du monde agricole c'est l'isolement, l'individualisme; que le premier besoin des cultivateurs est de se voir, de se connaître, de s'éclairer les uns les autres, afin de s'initier peu à peu à la pratique de l'association, le grand levier de toute prospérité et de tout progrès en agriculture comme on tout le reste. Il importe aux cultivateurs de favoriser ces moyens de réunion surtout pour les jeunes gens; les pères de famille doivent prêcher d'exemple, d'assiduité à prendre part à ces moyens précieux de s'instruire les uns les autres, de se fortifier de plus en plus l'esprit de corps et d'association dont l'agriculture a tant besoin; en effet nous arrivons à une situation où le cultivateur ignorant et isolé ne pourra plus prospérer.

Les réunions de ce genre seraient un premier pas vers la fondation de *Cercles agricoles*, institutions si désirable dans l'intérêt de nos cultivateurs.

*Le tabac canadien.*—La récolte du tabac est assez avancée pour nous permettre de dire, que la quantité répondra certai-

nement à l'attente des planteurs. Les chaleurs des derniers jours du mois d'août et du commencement de septembre ont amélioré sensiblement le tabac qui avait souffert de l'excès des pluies et de la température froide des mois précédents; ce tabac, celui récolté en septembre, en particulier, est plus épais, plus aromatique et sera certainement supérieur tant pour la pipe à l'état naturel que pour l'usage des manufactures à celui récolté durant la partie du mois dernier. On constate avec plaisir que plusieurs cultivateurs, qui, il y a dix ans, se montraient antipathiques au développement de cette industrie et de cette culture, s'aperçoivent que ceux qui ont payé les premiers de leur personne et de leur expérience n'avaient pas tout à fait tort, puisque plusieurs de ceux là paraissent décidés de faire de cette culture, une affaire permanente et continue puisqu'ils sont à construire de vastes séchoirs dont plus de vingt sont terminés ou en voie de construction et ça dans notre paroisse seulement.—F. A. MÉD. FOUCHER.

*Pratique à suivre pour maintenir l'appétit des porcs à l'engrais.* — Lorsqu'on donne aux porcs, pour les engraisser, une nourriture succulente composée de pommes cuites de racines, de petit lait, de farine d'orge ou d'avoine, il arrive souvent que, après l'avoir mangé d'abord avec plaisir, ils finissent par s'en dégoûter et, par conséquent, ne profitent plus; de sorte qu'on a beaucoup de peine à achever leur engaiement. Voici comment ce grave inconvénient peut être évité: On met dans un vase des couches d'avoine stratifiées avec un peu d'eau. Tous les jours on en donne deux poignées à chaque porc. L'avoine gonflant beaucoup, il faut avoir soin de ne pas en remplir le vase, comme aussi de n'en préparer que pour trois jours, quatre ou six poignées. Les porcs conservent ainsi leur appétit et mangent avec l'avidité qui leur est propre. Ce procédé coûte peu et rapporte beaucoup.

Il y a soixante ans, les chemins de fer étaient inconnus aux Etats-Unis. Aujourd'hui il y a plus de 165 000 milles de voies ferrées. Ces voies ferrées ont transporté l'année dernière 475 millions de personnes, et 600 millions de tonnes de marchandises. Elles donnent de l'ouvrage à un million d'employés. Leur matériel roulant comprend 30,000 locomotives, 21,000 chars à passagers, 7,000 chars à bagages et un million de chars à marchandises. Le capital employé dans ces chemins de fer est de 8 milliards de piastres, et les déboursés annuels s'élèvent à 600 millions de piastres.

### RECETTES

#### Omelette aux tomates.

Battez six œufs, mêlez à ces œufs battus deux œuillers à table de fleur avec un peu de lait, puis ajoutez un peu de poivre et de sel pour le goût. Hachez ensuite quatre tomates en très petits morceaux, brassez le tout ensemble puis faites-le frire dans le beurre, et vous aurez ainsi la meilleure omelette aux tomates.

#### Les soies chez le cochon.

On nomme soies une touffe de poils qui surgit au dehors du cou, vis à-vis le gosier, et qui correspond à une autre touffe qui traverse les chairs, va jusqu'au gosier et empêche l'animal de manger. Pour enlever cette touffe, on pose en dessous une aiguille enfilée de fil, on soulève les soies et on coupe tout autour avec un bistouri, puis on gratte dans la plaie jusqu'à ce que l'on ait découvert la touffe intérieure que l'on enlève aisément. La plaie se panso ensuite avec du saindoux et du sel. Ce pansement doit être répété chaque jour jusqu'à la guérison.

### Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX, à  
Ste-Anne de la Pocatière