



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.  
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FLEMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

## SOMMAIRE

*Causerie Agricole* : Culture du chou.

*Revue de la Semaine* : Une Sœur de Charité décorée à la Martinique. — Présentation du rochet par Notre Saint-Père le Pape à Leurs Eminences les Cardinaux d'Avanzo, Fanzelin et Ledochowski, le 4 avril dernier; discours prononcé par le Cardinal Ledochowski en cette occasion, et réponse de Sa Sainteté Pie IX.

*Sujets divers* : Comment se procurer des engrais à bon marché et sans trop de trouble. — Eaux et aliments aqueux dans l'éducation, l'entretien et l'engraissement du bétail. — Manière de nourrir les chevaux. — Comment on se rend malade. — Album photographique du clergé de Rimouski.

*Petite chronique* : Les exportations du sucre raffiné des Etats-Unis au Canada. — Etat de la température.

*Recettes* : Appât pour les renards. — Confection de la graine de Choux-fleurs.

*Prix des marchés* de Québec, Montréal, Iberville, Sherbrooke, St.-Hyacinthe et Sorel.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DU CHOU

Le chou, dont les variétés si nombreuses et si différentes les unes des autres, qu'il est impossible de leur assigner un caractère commun, est une plante annuelle. On ignore l'époque où on a commencé à en faire usage comme aliment; mais cette époque remonte à une très-haute antiquité. C'est de tous les végétaux propres au pays celui dont on

tire le parti le plus avantageux tant sous le rapport de la nourriture de l'homme et des animaux domestiques que de l'huile que l'on retire en certains endroits de ses semences. Il fait la richesse des jardins comme celle des champs où on le cultive; mais pour qu'il produise tous les avantages qui lui sont propres, il faut qu'il soit planté dans un bon sol, et qu'on soigne sa culture d'une manière convenable.

Comme l'espace de cette culture est très-restreinte, on est forcé de suppléer par une meilleure préparation et un fumure plus complète au défaut d'étendue. Le choix des variétés doit aussi se faire avec plus de précautions, si on met de côté tous ces choux rustiques très-vigoureux, prenant un volume très-considérable, mais peu délicat et peu savoureux.

Cette distinction étant faite, reste pour la culture potagère un nombre considérable de variétés de choux qu'il serait difficile d'énumérer un à un; nous nous contenterons de les placer en catégories principales, possédant chacune des caractères particuliers.

Nous avons d'abord les choux d'Angleterre ou de *York*, dont les principales variétés sont le *petit-York* et le *grand-York*. Ces choux sont caractérisés par une saveur fade, la couleur blanche de leurs pommes à l'intérieur, leur feuillage lisse et d'un vert tendre, par leur grande rusticité. Ces choux résistent souvent à des températures très-basses et ce sont ceux que l'on peut semer le plus tôt au printemps. Dans leur pays originaire, on recommande même de le semer à l'automne; mais en Canada, où le climat est plus rigoureux que celui d'Angleterre, on sème suivant les différentes localités, depuis la fin de mai jusqu'au milieu d'août, en ayant soin de les abriter contre les abaisces.