

deux la laborieuse journée du Pape. Puis, quand il a renouvelé les forces de son âme par la récitation de l'office et une visite au Saint-Sacrement, il retourne au travail vers les cinq heures. Alors à tour de rôle et suivant un ordre précis, les membres des congrégations romaines et les évêques présents à Rome se succèdent dans le cabinet pontifical.

"La nuit arrive; mais tandis que les hommes les plus occupés prennent les heures du soir pour se délasser dans de douces réunions de famille, le Vicaire de Jésus-Christ est encore pour longtemps à l'œuvre.

"Enfin l'heure vient où le Vatican ferme ses portes; mais le Pape veille encore et prie. Il est bien tard quand s'éteint la lumière que les Romains aiment à voir briller à la fenêtre de l'appartement pontifical."

— M. le Chanoine A.-L. Bouland, curé de Boston, E. U., et directeur des *Annales de Notre-Dame des Victoires*, journal mensuel publié dans cette ville, vient d'être élevé par Notre Saint-Père le Pape à la dignité de "Camérier Secret de Sa Sainteté." Mgr Bouland, de retour de son récent voyage en Europe, a fait à sa Congrégation un intéressant récit de son séjour à Rome et en France. Nous devons à ce dévoué prêtre les quelques détails que nous donnons plus haut, sur l'emploi que fait de son temps Notre Saint-Père le Pape Léon XIII.

— Dimanche, le 14 août, M. Joseph Lemieux a reçu l'ordre sacré de la prêtrise à Chicoutimi. M. Lemieux est le premier enfant de la paroisse reçu prêtre à Chicoutimi.

La culture des fruits.— Dans l'avant dernier numéro de la *Gazette des Campagnes*, nous avons essayé à démontrer à nos lecteurs les avantages qu'ils retireraient par la culture des fruits de toutes sortes. Nous sommes heureux d'appuyer aujourd'hui ce que nous en disions en empruntant sur ce sujet les remarques judicieuses de M. l'écrivain du Nord. Ce qu'il en dit pour le comté de Terrebonne, peut également s'appliquer dans toutes les campagnes de notre Province qui sont à proximité des chemins de fer, où par conséquent le transport des fruits peut se faire avec avantage et rapidement.

Si, comme l'a dit M. l'écrivain du Nord, la vente des framboises à l'état sauvage peut se faire avec autant de profit, combien ne retirerions-nous pas si nous nous appliquions à cultiver les variétés qui nous sont actuellement offertes par des pépiniéristes qui ont cultivé ces plants avec le plus grand soin, et dont les produits pourraient nous donner le double du profit, sans que les frais de culture soient doublés.

Voici ce que nous lisons dans le Nord:

Le commerce de framboises qui s'est fait à St-Jérôme durant cet été doit prouver à chacun de nos cultivateurs combien la culture des arbres fruitiers est facile et donne de bons rendements. Durant trois semaines environ, il s'est chargé pour Montréal, de 700 à 800 seaux de framboises, représentant une somme de \$300 à \$400. Un marchand en a expédié pour \$100 en une seule journée. Un cultivateur nous disait qu'il a réalisé durant cette saison, un bénéfice net de \$100. Et cependant cette récolte précieuse n'a exigé que bien peu de temps et de travail. Et quel travail? Est-il comparable aux rudes fatigues du labour, des semences, du fauchage, etc.? Non assurément. Et puis,

le personnel pour enlever cette moisson s'est recruté dans la famille; pas d'instrument, pas de machines coûteuses; le jeune enfant est souvent celui qui cueille le plus de framboises dans sa journée.

Les framboises cueillies vous les portez chez le marchand qui les a placées d'avance à la ville; il vous remet votre argent et votre trouble est fini. Qu'avez-vous besoin de chevaux, de voitures de toutes sortes, de bâtisses, de grange ou de remises? votre moisson est là dans le champ, elle est venue toute seule, sans travail de votre part, elle attend les moissonneurs pour vous récompenser richement. Car si l'on veut s'informer auprès des personnes qui se sont livrées au commerce de framboises, l'on s'apercevra qu'il n'y a aucune récolte de céréales qui puisse donner des rendements aussi considérables avec aussi peu de peine et de travail. Voilà ce que l'on peut dire des framboises, non pas cultivées et améliorées comme elles peuvent l'être par l'industrie de l'homme, mais puisées à l'état naturel dans des champs incultes généralement même dans cette partie de la ferme que l'on a abandonnée parce qu'elle ne pouvait rencontrer les frais d'exploitation. Quelle différence n'apporterait pas une culture soignée et intelligente? Des autorités nous disent que les framboises peuvent produire pour \$300 à \$400 de l'arpent.

Un arpent d'avoine donne un rapport de \$10 à \$15, et que de rudes travaux!!

Dans les paroisses du Nord l'on devrait changer radicalement le mode de culture. Nous disons surtout les paroisses du Nord où les communications sont encore si difficiles. Pourquoi ne se livrerait-on pas à la culture des arbrisseaux fruitiers; le climat ne peut être un obstacle puisque l'on peut cultiver sur un espace de vingt-cinq à trente lieues plus au Nord; le terrain est d'excellente qualité pour toutes ces cultures qui exigent une terre légère et viennent très bien dans un sol profond. Il n'y a aucun doute que le framboisier, le gadellier et le groseillier réussiraient très bien dans les montagnes de nos nouveaux cantons. Le pommier même devrait être essayé; quant à la vigne, les expériences qui ont été faites nous démontrent qu'elle y vient tout aussi bien que dans l'île de Montréal. Nous le demandons, pourquoi ne pas s'occuper de ces différentes cultures qui sont les plus payantes, quoiqu'elles exigent moins de travail et de fatigues que la culture des céréales?

Malheureusement c'est un préjugé profondément enraciné chez nos cultivateurs que les céréales seules sont dignes de leur attention et qu'elles constituent uniquement l'objet de l'agriculture. Si l'on calculait davantage, si l'on examinait avec plus de soin et d'attention ce qui se passe aux abords des grandes villes et dans un grand nombre de localités haut canadiennes, et surtout des Etats-Unis, on se convaincrerait bien vite de la nécessité de changer non seulement le mode de culture, mais encore les genres de culture que l'on a adoptés et suivis avec une obstination aveugle pendant de trop longues années.

Plusieurs compatriotes entreprenants, se sont mis à l'œuvre depuis quelque temps et les succès qu'ils ont obtenus doivent être pour nous une cause d'encouragement et de légitime orgueil. Les pépinières qu'ils ont formées sont connues même à l'étranger et les pousses qu'ils y tiennent en nourriture sont recherchées.