

seulement une distance de 1 ligne à 1½ ligne. Ces lames tranchantes, placées obliquement, réduisent les pommes de chou en copeaux ou rubans qui tombent dans le cuvier.

Au sortir du hachoir, les choux sont transportés dans une tonne défoncée par un bout et bien étanche.

..... " On met d'abord au fond de la tonne une couche de 5 pouces de choucroute que l'on saupoudre de sel, et sur laquelle on répand aussi quelques baies de genièvre; on continue de remplir la tonne par lits successifs de choucroute, que l'on saupoudre chaque fois de sel, mais de manière à ne mettre que de 14 à 28 onces de sel par minot de choux. Quand la choucroute est arrivée à 5 pouces du bord supérieur de la tonne, on pilonne fortement avant de mettre une nouvelle couche, et chaque fois on répète le pilonnage. Lorsque la tonne est assez bien remplie à 4 pouces environ du bord supérieur, on place dessus un linge propre, puis un fond mobile que l'on charge de grosses pierres bien lavées. Le liquide monte par-dessus le fond mobile et la choucroute reste noyée. Il se développe bientôt une fermentation acide, et une écume monte sur la surface du liquide, qui devient très-acide. Au bout de dix à quinze jours, on peut commencer la consommation. Chaque fois qu'on veut prendre la choucroute dans la tonne, on enlève les pierres, le fond mobile et le linge, puis tout le liquide avec un vase en bois ou en terre; on essuie ensuite la surface avec une éponge ou un linge; on enlève alors la quantité de choucroute dont on a besoin, on égalise la surface, et on remplace le linge, le fond mobile et les pierres, préalablement bien lavées; enfin on verse une petite quantité d'eau sur le fond. Lorsqu'on reste longtemps sans prendre de la choucroute, on doit exécuter toutes ces opérations une fois tous les huit jours, afin de voir s'il n'y a pas quelque partie gâtée qu'on devrait enlever. "

On estime le rendement des choux à au moins 28,000 lbs. par arpent.

#### DE L'OIGNON.

L'oignon est une plante vivace naturellement, mais dans nos cultures, elle n'est que bisannuelle; c'est-à-dire qu'on ne laisse vivre que pendant deux ans. La première année, la plante ne s'occupe que de la formation de sa bulbe qui n'est rien autre chose qu'un renflement de la partie inférieure de la tige. La seconde année est employée à la formation de la graine.

Nous ne cultivons l'oignon que pour ses bulbes, c'est son produit unique, et nous ne recherchons la graine que par nécessité.

Cette plante est cultivée depuis la plus haute antiquité. C'est surtout dans les pays chauds que la culture de l'oignon a pris une extension considérable, cela est dû à ce qu'il possède des propriétés stimulantes particulièrement favorables à l'hygiène des populations des pays chauds. En Afrique et surtout en Egypte, dans le midi de la France, en Espagne, on cultive les oignons sur une grande échelle.

Dans les contrées plus froides, sous notre climat par exemple, la consommation des oignons n'est pas aussi importante que dans les pays que l'on vient de nommer; par conséquent, il y est moins cultivé. Cependant son usage y est encore tellement fréquent, il entre dans un si grand nombre de nos préparations culinaires que cette culture prend des proportions de plus en plus considérables et cela d'autant plus que les frais de productions sont largement couverts. C'est en raison de l'importance que prend cette plante que nous donnons ici quelques principes sur sa culture.

*Variétés.*—Les principales variétés de l'oignon sont :

*L'oignon rouge-pâle.*—C'est un des plus gros oignons que nous connaissons.

*L'oignon gros rouge foncé.*—C'est comme la précédente, une variété large et aplatie, mais elle est bien plus commune dans nos contrées.

*L'oignon petit rouge très-foncé.*—Quoique donnant un produit moindre que le précédent, il est néanmoins très-recherché parce qu'il est de longue garde. Il est un peu sphérique.

*L'oignon jaune paille.*—Se recommande par sa saveur et par sa facilité de conservation; il est gros, large et aplati.

*L'oignon d'Espagne.*—De couleur jaune soufflée, large, à saveur douce, à chair tendre. C'est celui que l'on consomme cru; mais il se conserve mal et réussit peu dans nos localités.

*L'oignon de Danvers.*—Cet oignon est jaunâtre, approchant beaucoup de la forme sphérique, très-bâtif, méritant d'être plus généralement cultivée qu'il ne l'est. Il est originaire d'Amérique.

*Le gros oignon blanc.*—Assez doux; mais de conservation difficile.

*L'oignon blanc de Nocera.*—C'est de toutes les variétés d'oignon la plus petite, mais d'un autre côté la plus précoce. Son faible produit s'oppose à l'extension de sa culture.

## REVUE DE LA SEMAINE

On dit que le parlement fédéral se réunira vers la fin de mars ou le commencement d'avril prochain.

Whelan a comparu, le 4 du courant, devant la Cour des Erreurs et d'Appel, à Toronto. La décision de cette Cour sur les points soulevés dans l'appel sera donnée le 22.

Mgr. l'évêque de Montréal a fixé au 20 du présent mois son départ pour la Ville Eternelle.

Dans une lettre pastorale, portant la date du 27 décembre 1868, Mgr. de Rimouski fait un pressant appel à tous les fidèles de son diocèse sans exception, afin d'obtenir de leur charité les fonds nécessaires à la construction d'un séminaire et d'un évêché. Sa Grandeur substitue aux différentes quêtes indiquées pour cet objet une contribution annuelle qui sera une moyenne de 15 sous, par communiant, pendant dix ans.

A Rome, ont été exécutés, le 24 novembre dernier, deux scélérats fameux, quoique jeunes, l'un nommé Monti, l'autre, Tognetti. Ils avaient été les principaux acteurs de l'horrible tragédie du 22 octobre 1867. Unis à d'autres scélérats de la secte mazzinienne, lesquels ont eux aussi reçu le juste châtiement dû à leur forfait, ils firent sauter la caserne Serristori, à Rome, et causèrent la mort de vingt-cinq zouaves pontificaux qui périrent ensevelis sous les décombres. Cet affreux attentat ne devait être que le prélude de crimes bien plus atroces encore. Heureusement, le gouvernement pontifical a découvert tout ce qui se tramait dans l'ombre: il ne s'agissait de rien moins, d'après les instructions émanées de Mazzini, que de faire sauter toutes les casernes et de noyer dans le sang jusqu'au dernier soldat du Pape. Mais la secte avait compté sans Dieu qui veille sur Rome et sur le saint Pontife qui y règne: ses plans ont été déjoués et, dans sa rage, elle hurle en ce moment les plus grossiers blasphèmes.

Si l'on ne voyait pas agir certains hommes, si on ne les entendait pas parler, on ne pourrait croire à la démence stupidement féroce et impie qui les agite. A propos de Monti et de Tognetti, ils déversent l'injure sur Pie IX, qu'un caricaturiste sacrilège a représenté sous les traits du bourreau exécutant les deux coupables. Il y a plus, des journaux, même français, entr'autres le *Siccle* et l'*Opinion nationale* ont épousé la cause de Monti et de Tognetti; ils les pleurent, les exaltent comme ayant fait preuve d'un patriotisme héroïque, puis finissent par demander des souscriptions pour honorer la mémoire des deux patriotes italiens.

Si l'on veut avoir une idée de la sale et dégoûtante dégrada-