

GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

ABONNEMENT :

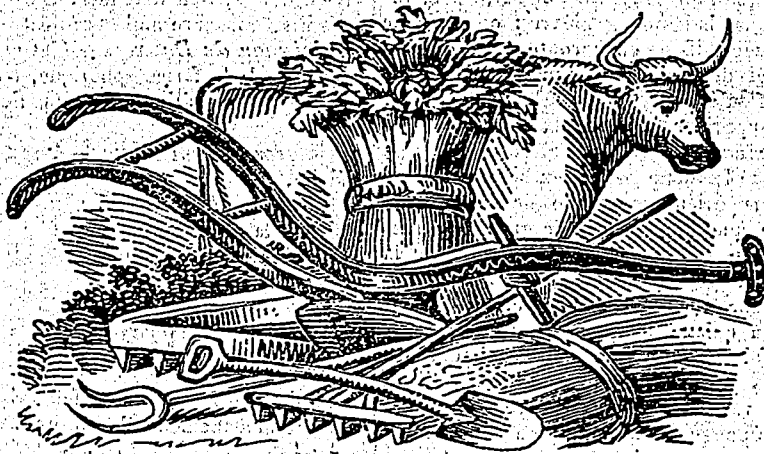
\$1.00, payée invariablement d'avance.

L'abonnement date du 1^{er} avril, 1^{er} juillet, 1^{er} octobre, ou 1^{er} janvier.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Tout avis de cessation d'abonnement devra être donné à ce bureau, par écrit, un mois d'avance.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.



ANNONCES

1^{re} insertion, 8 cts. la ligne
2^e " " etc. 2 cts. " "

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Firmin H. Proulx, Éditeur-Propriétaire, à qui toutes lettres, réclamations, envois, etc., doivent être adressés franco

CAUSERIE AGRICOLE

Des plantes potagères de grande culture

DU CHOU.

(Suite.)

Récolte et conservation.—Les choux doivent se récolter le plus tard possible ; on doit cependant prendre garde qu'ils ne soient endommagés par les gelées. Mais pour les choux qui se sont fendus pendant le cours de la végétation, on est obligé de devancer ce moment, car ils ne tarderaient pas à pourrir par l'eau qui tombe dans les crevasses.

La conservation des choux est très-difficile, aussi cette culture ne doit-elle occuper qu'une très-petite étendue du domaine. Dans la conservation des choux, on doit avoir pour but de les soustraire à la gelée tout en les empêchant de pourrir.

Les choux de Milan, quintal, sont les plus difficiles à conserver ; mais avec des moyens convenables, on peut assez facilement conserver les choux rouges tout l'hiver.

On possède divers moyens de conserver les choux : 1^o. Mode donné par M. Dubreuil. " On ouvre, dans un terrain sec, une fosse de 2½ pieds de largeur sur 2 pieds de profondeur et d'une longueur variable en raison de la quantité de choux à conserver. On y plante les choux les uns près des autres, après en avoir enlevé les feuilles extérieures. Quand les gelées arrivent, on couvre la fosse de petites gaules qui supportent une couche de paille et de feuilles."

Lorsque vient le moment de consommer les choux conservés d'après cette méthode, on enlève la neige, la paille et les gaules ; puis on charrie tout le contenu de la fosse, autrement ce qu'on y laisserait serait exposé à geler. Pourvu que la couche de feuille ou de paille soit assez épaisse, les choux s'y conserveront parfaitement pendant plusieurs mois, puisqu'ils sont soustraits à l'action des gelées et que la température n'est pas assez élevée pour permettre à la pourriture de s'introduire dans la masse.

Mais ce procédé ne permettant pas de faire usage des choux,

au fur et à mesure des besoins, n'est pas aussi commode que la conservation dans les caves.

2^o. Conservation dans les caves.—Les caves destinées à la conservation des choux, doivent être bien fraîches ; on recouvre le sol de la cave avec du sable bien sec des branchages ou de la paille et on y place les choux la tête en bas sur un seul rang d'épaisseur. Le sable et les branchages empêchent les choux de venir en contact avec le sol des caves : et par conséquent de pourrir.

3^o. Autre mode de conservation dans les caves. Les choux de Milan sont d'une garde si difficile, qu'ils pourrissent par les procédés précédents. Alors on les conserve en les suspendant à la voûte de la cave. Dans cet état, ils se flétrissent vite, mais on les fait revenir très-facilement, en les mettant dans l'eau fraîche quelque temps avant de s'en servir.

4^o. On conserve les choux en les convertissant en choucroute, procédé qui nous vient des Allemands. Voici ce que nous voyons dans *Le Bon Fermier* à ce sujet :

" Dans les départements de la Lorraine et de l'Alsace, on prépare avec les choux, sous le nom de choucroute, un aliment excellent, en usage dans toutes les classes de la société, qui rend de très-grands services pour la nourriture des employés des fermes, et dont la préparation devrait se répandre partout."

..... " Quelques jours avant de faire la choucroute, on arrache les choux et on les entasse dans un lieu couvert, afin d'amener le blanchiment des pommes. On enlève ensuite toutes les feuilles extérieures qui ne sont pas bien blanchies ; on coupe la tige le plus près possible de la pomme, et au moyen d'une tarière on enlève autour toute la portion de la tige qui se prolonge dans l'intérieur de la pomme."

" On passe ensuite immédiatement les pommes au hachoir, qui se compose d'une tablette placée sur un curier (cuve) ; sur une face de cette tablette se meut, d'un mouvement de va-et-vient vertical, une trémie dans laquelle on place les pommes de choux en appuyant avec une main. La trémie force alors les choux à frotter contre cinq lames d'acier fixées sur la tablette ayant de 5 à 6 pouces de largeur chacune, et laissant entre elles,