

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON, PARISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



ANNONCES :

Première insertion 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc. 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

MM. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal
M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec
ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

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

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : Récit d'une audience de Notre Saint-Père le Pape Léon XIII, accordée au Révd M. B. Paquet, prêtre, canadien et professeur titulaire à l'Université-Laval.—La famine en Chine.—Nouvelle colonie canadienne à Manitoba.—Ouverture des Chambres du Parlement Provincial, le 4 juin prochain.—Le *Morning Chronicle* annonce que les ministres de la Province de Québec ont décidé de réduire leur salaire et de démettre les hommes de la police provinciale.—Profonde détresse au Labrador ; Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur envoie des provisions.

Causerie Agricole : Jardin potager (*Suite*) : Culture du melon ; variétés de melons ; sol convenable à sa culture ; couche chaude ; germination des graines ; semis dans des pots ; soins à prendre pour les jeunes plants ; taille des tiges ; ne pas couper les feuilles de la plante du melon.

Sujets divers : La betterave racineuse.—Plantation des arbres.—Raisins Roses en toute saison.—Culture du topinambour.

Choses et autres : Ce qu'a coûté la question des pêcheries entre le Canada et les États-Unis.—Le commerce de chevaux à Montréal.—L'enseignement agricole en France ; son importance.—Les premières semences à St. Hilaire de Rouville.—Salaire des porcs à Chicago.—Consommation des boissons spiritueuses en Angleterre et en Ecosse.

Recettes : Cors aux pieds ; autre procédé.

Annonces : Graines de jardins ; Râteau Ithaca de Cossitt.

A nos abonnés retardataires.—Plusieurs de nos abonnés retardataires nous ont demandé de les attendre quelque temps, pour le paiement de leur abonnement ; il y a déjà plusieurs mois que nous attendons, et l'envoi se fait attendre. Ce retard nous est absolument nuisible, car, nous aussi, nous avons des dettes à payer, et nous comptons pour les payer sur les promesses qui nous ont été faites par plusieurs de nos abonnés retardataires. Nous l'avons souvent répété, la somme due par chacun n'est pas considérable, et ces petits montants réunis ensemble établissent une somme qui nous permettrait de faire honneur à nos affaires, si on voulait tant soit peu se gêner pour nous les faire parvenir.—Un peu de bonne volonté, et songez que pour la forte dépense que nous faisons chaque semaine, par la publication de la *Gazette des Campagnes*, il nous faut plus que recevoir \$3 à \$4 par semaine.

De grâce que l'on nous rende cette justice de payer au plus tôt ; ces sommes qui nous sont dues, nous sont indispensables pour rencontrer nos propres obligations.

Le retard dans la réception du papier a fait que nous n'avons pu imprimer le présent numéro de la *Gazette des Campagnes* que samedi, 11 mai.

REVUE DE LA SEMAINE

— Nous empruntons à *l'Abeille* le récit suivant d'une audience que Notre Saint Père le Pape Léon XIII a bien voulu accorder à un prêtre canadien, le Révd. M. Benjamin Paquet :
14 avril 1878.

Je viens vous rendre compte, chers lecteurs de *l'Abeille*, d'une audience privée que Notre S. Père Léon XIII a bien voulu m'accorder.

Il y a trois espèces d'audiences : les publiques, semi-publiques et particulières ou privées.

Les audiences publiques ont lieu, l'hiver, vers une heure dans les loges ou galeries, et pendant l'été dans la salle ducale ou celle du consistoire. Dans ces audiences, Léon XIII parcourt les rangs, dit un mot à chaque groupe, donne sa bénédiction et présente sa main à baiser.

Les audiences semi-publiques ont lieu dans les antichambres des appartements du S. Père, au moment où Sa Sainteté sort pour se rendre à l'audience publique. Tout s'y passe à peu près comme dans les audiences publiques.

Les audiences privées se divisent en deux classes : 1o. celles que le Pape donne aux cardinaux, aux ambassadeurs, aux secrétaires des congrégations romaines, et dans lesquelles se traitent des affaires de l'Eglise la matinée, de huit heures à midi, et une partie de la soirée sont employées à ces audiences ; 2o. celles qui sont accordées aux évêques et aux personnes qui ont quelque chose de particulier et d'important à communiquer à Sa Sainteté. Ces dernières ont généralement lieu le soir, après le coucher du soleil, dans le cabinet même du Pape : on y est seul à seul avec Sa Sainteté.

Le maître de chambre soumet au S. Père la demande d'audience plusieurs jours à l'avance, un billet est envoyé à domicile : il indique le jour et l'heure de la réception.

On est introduit devant le S. Père par son maître de chambre ou par un camérier participant. Les camériers participants sont au nombre de quatre ; ils remplissent les fonctions d'introduit à tour de rôle, chacun une semaine.

En s'approchant du Vicaire de Jésus-Christ, on fait trois genuflexions, et arrivé près de lui, on baise son pied, généralement le Pape présente ensuite son anneau à baiser.

Voici maintenant la relation de mon audience :

Le onze avril, à neuf heures moins vingt minutes du soir, je fus introduit auprès du S. Père par Mgr. Van den Branon de Roeth, camérier participant. Après avoir accompli le cérémonial prescrit, je fis mes remerciements à Sa Sainteté pour une faveur qu'elle m'avait accordée quelques jours auparavant.

Ecole d'agriculture de l'Assomption

Ensuite je présentai une lettre de Sa Grâce, Mgr l'Archevêque de Québec, et une adresse de l'Université Laval, ayant soin de dire que j'étais très-heureux de déposer ces documents entre les mains de Sa Sainteté le jour même de la fête du grand Pape, qui le premier porta le nom de Léon.

Le S. Père ouvrit la lettre de Mgr l'Archevêque, et en fit à haute voix la lecture tout entière, l'entremêlant de quelques paroles aimables sur les sentiments qui s'y trouvent exprimés. Sa Sainteté parcourut ensuite l'adresse de l'Université. Elle me posa plusieurs questions sur l'époque de la fondation de cette institution, sur son organisation, sur le nombre de ses professeurs et de ses élèves, et sur le bien qu'elle réalise.

Homme d'un profond savoir, Léon XIII, avant d'être élevé à la chaire de S. Pierre, a toujours porté un vif intérêt à l'enseignement et développement des sciences, et des lettres; depuis son élection, il a déjà donné bien des encouragements précieux aux universités catholiques.

A la fin de l'audience, le S. Père me dit : " Je voudrais bien répondre immédiatement à votre archevêque et audirecteur de votre université, mais cela est impossible. Quand bien même j'aurais cent secrétaires à ma disposition, je ne pourrais pas parvenir à donner des réponses à toutes les lettres et adresses que je reçois. Cependant plus tard, après Pâques, je ferai faire une réponse. En attendant je vous charge de répondre pour moi, et de le faire aussitôt que possible. Vous direz que je vous ai reçu en audience privée, qu'en votre présence j'ai pris connaissance des lettres que vous m'avez présentées, que les beaux sentiments de foi et d'attachement à la chaire de S. Pierre qu'elles renferment m'ont vivement touché, que tout ce que vous m'avez dit sur votre université m'a grandement réjoui et intéressé. Ah! qu'ils méritent bien de l'Eglise ceux qui se dévouent à l'enseignement de la jeunesse; que leur récompense sera belle.—Dites à votre archevêque que je le bénis avec effusion de cœur. Je bénis son clergé régulier et séculier, toutes les maisons religieuses et son troupeau tout entier. Je bénis votre université, tous ses officiers et tous ceux qui y travaillent, professeurs et élèves. Je demande à Dieu qu'il répande de plus en plus sur elle sa protection et sa grâce, pour qu'elle soit toujours le sanctuaire de la science, de la vertu et de la piété."

Avec un accent qui manifestait ses préoccupations sur la triste position de l'Eglise dans presque toutes les parties du monde, le S. Père ajouta : " Remerciez le ciel, votre pays est bon, la foi s'y conserve intacte et agissante. Le nom de votre pays me rappelle toujours vos excellents zouaves, qui sont accourus à la défense du S. Siège."—Je profitai de cette occasion pour dire à Sa Sainteté qu'actuellement l'un de ces zouaves habitait le Vatican, qu'il était venu par dévouement, comme représentant ses camarades, prendre du service dans le corps des gendarmes pontificaux. — " Que ne peut pas la foi, reprit Léon XIII! "

Sa Sainteté me donna ensuite la bénédiction apostolique, pour moi, mes parents, mes amis et tous ceux qui me sont chers. Je baisai le pied et la main du vicaire de Jésus-Christ avec une émotion bien difficile à contenir. L'audience était terminée. Elle avait duré vingt minutes. En traversant les antichambres et en descendant les escaliers du palais, il me semblait que je me retirais du Thabor. Tout dans la personne et dans les paroles de Léon XIII, est à la fois lumière, grandeur, intelligence, bonté et sainteté.

— Nous croyons intéresser nos lecteurs en publiant ici les récits qui nous sont donnés par les prêtres-missionnaires, à l'occasion de la famine qui fait de si grands ravages en Chine.

I.—*Chan-si*.—Mgr. Mocagatta, vicaire apostolique de Chan-si, écrivait de Tai-iuen-fou, le 26 décembre 1877 :

La famine augmente toujours, et elle s'annonce plus terrible encore pour le printemps, parce que les semailles n'ayant pas été faites, il n'y a pas de récoltes à espérer. S'il ne pleut pas au printemps, on n'aura pas non plus de récoltes en automne.

Dans cette seule ville de Tai-iuen-fou, on compte chaque jour par centaines les victimes du fléau. Jusqu'à présent aucun de nos chrétiens n'a succombé; mais, hier, j'ai appris que plusieurs se trouvent en danger de mort. Nous avons environ 20,000 chrétiens dont la moitié sont réduits à une extrême misère. Comment secourir tant de malheureux! Les mandarins eux-mêmes s'effraient et ne savent, vu la difficulté des routes et le

manque de moyens de transport, quelles mesures prendre pour faire venir des grains. Déjà, en quelques localités, les affamés se sont formés en bandes et se sont mis à piller les villages.

Ces jours-ci, un ministre protestant est venu à Tai-iuen-fou. Il m'a fait une visite, et m'a laissé 300 taëls (2,400 fr.) pour mes chrétiens. J'enverrai demain la moitié de cette somme aux missions les plus éprouvées par la famine. Dans ma précédente lettre, je vous écrivais que l'on mangeait la chair des cadavres; plusieurs de mes missionnaires m'ont confirmé ce fait.

II.—*Chan-tong*.—Mgr Cosi, vicaire apostolique du Chan-tong, nous écrivait de Zi-nan-fou, le 4 décembre 1877 :

Grâce aux secours que vous nous avez transmis, nous avons pu sauver de la mort quantité de chrétiens et de païens affamés, ainsi que beaucoup de petites filles abandonnées. La charité chrétienne a ouvert les yeux à un grand nombre d'infidèles qui, dans leur reconnaissance, se sont fait inscrire comme catholiques.

"—Voyez, disent-ils, comme les chrétiens s'aident mutuellement, dans cette grande détresse. Aucune autre secte ne les imite."

Que le Seigneur daigne, au nom des mérites de nos bienfaiteurs, convertir tous ces infidèles!

III.—*Chen-si*.—Mgr Chiais, vicaire apostolique de Chen-si, écrivait le 9 décembre 1877 :

Nous nous trouvons dans une situation extrêmement pénible à cause de la famine et de la cherté des vivres. La sécheresse continue; aussi n'a-t-on pu recueillir un seul grain de blé. On ne rencontre sur les routes que des cadavres de malheureux morts de faim et de froid, car on manque non-seulement de nourriture, mais encore de vêtements.

Les mandarins de la capitale de la province font distribuer de la soupe, une fois par jour. Mais tous les affamés n'en reçoivent pas, et ce faible soulagement ne peut que prolonger l'agonie de ceux qui le reçoivent. Le nombre des affamés est évalué aujourd'hui à plus de 30,000. Nos pauvres chrétiens se trouvent plongés dans cette grande misère. Aussi, de tous les côtés, hommes et femmes viennent nous demander des secours. La seule vue de ces figures amaigries et livides, de ces membres tremblants de froid, de ces corps à peine couverts de lambeaux de vêtements, excite la plus vive compassion. Les païens abandonnent, sur les routes et dans les champs, leurs enfants en bas-âge.

Nous en avons reçu jusqu'à présent des centaines; mais le manque de secours nous empêchera de continuer cette œuvre, car nos chrétiens ne veulent point recevoir ces petits enfants, si l'on ne leur fournit pas les moyens de les entretenir.

M. Moulleron, missionnaire au Ho-nan, écrivait le 31 janvier 1878, à M. Aymon, procureur des Lazaristes à Shang-hai, une lettre dont nous détachons les passages suivants, relatifs au Chen-si :

Deux de nos chrétiens, qui arrivent du Chen-si, disent que la misère y est encore plus grande qu'au Ho-nan. Le blé s'y vend jusqu'à 32 taëls (256 fr.) le *tan*. On mange les cadavres. A Pou-cheng-hien, les païens ont tué leur mandarin qui ne leur distribuait pas des secours assez abondants. Les femmes et les filles se sont vendues moins de 2,000 supèque (environ 15 fr.) Un père et une mère, après avoir tué et mangé leur petit garçon, âgé de six ans, se préparaient à en égorgé un autre, une petite fille de huit ans. A la vue du couteau fatal, l'enfant se mit à pleurer, et les voisins, l'ayant entendu, arrivèrent à temps pour lui sauver la vie. Dans la même province, un missionnaire européen et deux prêtres indigènes ont dû, pour

échapper à la mort, sauter du haut des murs d'enceinte de King-yang-hien ; Dieu les protégeait, car ils ne se firent aucun mal.

— Nous empruntons ce qui suit au *Métis* du 25 avril :

Nous avons le plaisir de saluer l'arrivée parmi nous d'une nouvelle colonie canadienne des Etats-Unis de 423 Ames ; M. C. Lalime, l'agent actif et dévoué du Département d'Ottawa, a accompagné nos compatriotes pendant tout le trajet qui a duré huit jours. Partis le 15 des divers points des Etats de l'Est, les colons ont tous passé par Montréal. Leur train se composait de huit chars de première classe et de trois chars de bagage. A Chicago, on a ajouté un neuvième char pour plus de confort. Le voyage a été des plus heureux et des plus agréables jusqu'à Fisher's Landing. Pas un accident, pas même un malentendu. Les chars de bagage ont traversé cette immense distance sans être ouverts. Chaque voyageur a eu droit à 150 lbs. d'effets au lieu de 100, et la ligne Kittson a même accordé 200 lbs.

Traités partout avec égard et bienveillance, grâce au zèle et à l'activité de M. Lalime, nos compatriotes n'ont pour ainsi dire commencé à s'apercevoir du voyage qu'en arrivant à Fisher's Landing où ils ont dû prendre l'*Intercolonial* dimanche au matin. De là à venir jusqu'à Winnipeg, c'est-à-dire dimanche, lundi et mardi et les nuits de dimanche et lundi ont été pour eux le renouvellement des scènes d'autrefois. Ils ont été traités avec une brutalité révoltante ; et ce n'a été qu'après des menaces de la part des passagers indignés que l'équipage a été forcé d'avoir quelques égards pour les femmes et les enfants. Ajoutons à cela une pluie battante, un vent violent et assez froid, et l'absence complète de toute préparation à bord pour loger et transporter un aussi grand nombre d'émigrants, et on se fera une idée de ce qu'ont eu à souffrir nos compatriotes durant cette courte et dernière partie du voyage.

D'ailleurs, il en est ainsi de tous les vapeurs de cette ligne. Il n'y a pas que des immigrants canadiens qui soient ainsi traités ; tous ceux qui nous arrivent n'ont en débarquant que des paroles de malédiction contre le vapeur qui les a emmenés. On y traite mieux les chevaux et les bestiaux que les êtres humains.

Chose agréable à constater, nos compatriotes ont supporté la chose assez gaiement ; et comme le ciel s'est éclairci hier matin et qu'un splendide soleil est venu comme pour saluer leur arrivée sur le sol hospitalier de St. Boniface, tout le monde nous a paru allègre et content.

Dufferin, St. Jean Baptiste, Ste Agathe et Norbert ont reçu la plus grande partie de ce détachement d'immigration. Il en débarqué qu'une centaine à peu près à St. Boniface.

— Les journaux informent que l'ouverture des Chambres Provinciales aura lieu le 4^e jour de juin prochain. Cette session spéciale sera de courte durée, croyons-nous ; le temps de voter les subsides. D'ici à ce temps les journaux se disputeront à qui mieux la victoire ; elle sera alors définitive, car les députés auront à se prononcer par leurs votes. Espérons que tout ira pour le mieux.

— Le *Morning Chronicle* annonce qu'à une assemblée du Conseil exécutif de la Province de Québec, les ministres ont décidé de réduire leur salaire ; au lieu de \$3,750 qu'ils recouvaient annuellement chacun, ils se contenteront, d'après ce que rapporte le *Morning Chronicle*, d'un salaire de \$3,000. Ils ont décidé, à cette même réunion, de démettre les hommes de la Police Provinciale.

— Un correspondant du *Journal de Québec* annonce que la population du Labrador est dans une profonde détresse. Plusieurs

pecheurs ont fait 15 à 20 lieues de chemin, dans la neige et l'eau pour se procurer quelques livres de farine. Ce correspondant va jusqu'à dire qu'il est à sa connaissance, que des pauvres gens, pour s'empêcher de mourir de faim, ont mangé ce qu'ils avaient mis en réserve pour les chiens ; c'est ordinairement la viande de loup-marin, souvent déjà en putréfaction, qu'ils salent, et la chair de baleine, lorsqu'ils ont la chance de trouver quelque carcasse.

On informe qu'en apprenant ces détails, Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur s'est empressé de venir à leur secours, et que des ordres ont été donnés pour expédier immédiatement les choses les plus nécessaires à la vie. Les missionnaires de ces endroits devront eux-mêmes les distribuer ; cet envoi consistait en farine, pois, sel, poudre et plomb.

CAUSERIE AGRICOLE

JARDIN POTAGER (Suite.)

Culture du melon.—Le melon est une plante très-estimée, il tient le premier rang parmi les plantes potagères. Admis sur toutes les tables somptueuses, il fait également les délices du riche comme le régal du pauvre ; aussi les jardiniers habiles apportent-ils à sa culture les soins les plus minutieux.

Le melon est une plante exigeante sous le rapport du climat ; originaire des pays chauds, il n'est guère facile de le faire réussir ici, à moins d'avoir recours aux couches chaudes, cloches ou chassis ; on supplée ainsi par une chaleur artificielle à l'abaissement de la température de nos localités et au peu de longueur de notre saison chaude.

Quelquefois cependant on obtient des melons assez bien venus sans avoir recours aux couches chaudes ; mais alors, si le melon donne des produits assez volumineux, il ne possède jamais l'arôme et le goût que lui aurait fait acquérir une chaleur plus concentrée et plus longue. On ne peut être certain de la réussite du melon que sur couches chaudes.

La culture a produit un nombre considérable de variétés de melon ; on en compte de quatre-vingt à cent. Toutes ces variétés peuvent être rangées en trois catégories que l'on distingue par l'apparence extérieure de leur écorce.

Dans la première catégorie, on range tous les melons brodés ; ils se distinguent en outre par un moindre développement de leurs côtes et une écorce plus fine.

Dans la seconde catégorie, on range tous les melons galleux dits aussi Cantaloup, du nom d'une petite ville de Rome appelée Cantalupo, où ces melons étaient autrefois abondamment cultivés. Ces melons se distinguent par une écorce rugueuse qui disparaît presque entièrement sous les excroissances gulleuses et par ses côtes très-développées et séparées par des sillons très-profonds.

Dans la troisième catégorie, on range les melons à écorce lisse.

Dans les différentes variétés de melon, il en existe un certain nombre si exigeantes sous les rapports du climat, que malgré les soins les plus convenables il serait impossible de les faire réussir dans nos localités. Pour faire un bon choix, il faut mettre de côté toutes les variétés exigeantes et donner la préférence aux espèces précoces, quoique ces dernières produisent moins abondamment.

Le sol destiné au melon est plutôt un terrain artificiel que naturel ; c'est en sa faveur que l'on recueille tous les moyens physiques d'augmenter la chaleur des couches où la plante doit végéter. Pour cela, on choisit un sol, à exposition chaude, incliné sensiblement au sud, et si cette inclinaison fait défaut on la produit artificiellement. On adosse ce terrain à un mur blanchi sur lequel la chaleur solaire vient se réfléchir et augmenter la somme de calorique produit par le soleil. En outre, on donne au terrain une couleur sombre dont la propriété naturelle est d'absorber la chaleur. Dans ce but, on fume avec du bon terreau et on couvre même la surface du sol d'une légère couche de ce terreau. Cette dernière substance est la seule convenable au melon, tous les autres engrais très-azotés lui font acquérir un gros volume, mais diminuent sensiblement sa saveur et son arôme.

Pour obtenir du melon des produits abondants et très-estimés, il faut commencer sa couche chaude aussitôt que la saison le permet. Dans ce but on confectionne une couche chaude en employant une quantité considérable de fumier. Cette couche chaude doit contrebalancer pendant longtemps les basses températures extérieures. Pour une couche chaude ordinaire mesurant quatre pieds de large, le fumier qui doit produire la chaleur en se décomposant doit mesurer au moins six pieds de largeur sur deux pieds d'épaisseur. Le bâtis en bois destiné à abriter le melon est posé à plat sur ce tas de fumier. A l'intérieur du bâtis en bois, on recouvre le tas d'un mélange de tan et de bon terreau, sur une épaisseur de six pouces environ. Alors on met les chassis en place et on laisse le fumier fermenter pendant quelque temps. Il se produit alors une chaleur excessivement forte, capables de brûler les racines des plantes s'il en poussait quelques-unes. On laisse passer ce premier coup de feu, et quand la température s'est abaissée à 30 degrés centigrades ou 86 degrés Fahrenheit, on sème. Le semis se fait en plantant les graines du melon un à un, le petit bout en haut. On met trois graines dans des petits trous pratiqués tous les six pouces. On bousine pour hâter la germination. Au bout d'un temps plus ou moins long, suivant la chaleur, les graines germent. On laisse les plants se développer jusqu'à ce qu'ils aient acquis quatre à cinq feuilles.

Pour arriver promptement à la germination des graines de melon, voici un moyen employé par M. Bidault, que nous empruntons aux *Annales de la Société d'horticulture de l'Allier*, tome 1er.

"Vingt-quatre heures avant de semer les graines de melons, écrit M. Bidault, je les mets dans un verre de vin, adouci par un morceau de sucre. Cependant, quoique j'aie toujours réussi à avoir, quant au goût, d'excellents fruits en préparant ainsi ma semence, je ne prétends pas dire que le vin sucré dans lequel je la mets donne sa qualité aux produits, pas plus que la chaux dans laquelle on passe les céréales, communique son goût aux blés ; mais ce que je puis affirmer, c'est que mes pieds de melon ainsi préparés acquièrent, dès leur naissance, une force et une vigueur qui les rendent moins impressionnables aux intempéries du printemps."

M. l'abbé Provancher, dans son volume intitulé : *le Verger et le Potager*, recommande de faire les semis dans des petits pots. Voici ce que nous y lisons à ce sujet :

"Comme le melon est une plante délicate qui se prête difficilement à la transplantation, on la sème sur couche, non dans

le terreau libre, mais dans des petits pots. L'écorce du bouleau nous fournit des substituts de ces pots, qui sont tout aussi efficaces. On en construit des petits cylindres d'environ deux pouces de diamètre et à peu près d'une égale hauteur. On remplace le fond par une pierre ou mieux un morceau de verre. On met deux graines dans chaque petit pot pour en supprimer une plus tard.

"Semés au commencement de mai, les plants seront bons pour la transplantation vers le commencement de juin. Votre terrain préparé par un tranchage tel qu'expliqué ci-dessus, vous leur enlevez le fond, et vous les placez dans de petites fosses que vous aurez préparées à quatre ou cinq pieds les uns des autres, mettant trois à quatre plants dans la même fosse. Vous coupez avec précaution les fils qui retenaient votre écorce à la suture et vous prenez bien garde de ne pas rompre la motte qui contient votre plant en la plaçant à demeure, car il serait à peu près perdu

"Si vous avez semé dans des pots de terre, vous avez dû leur garnir le fond d'une petite pierre plate ou d'un morceau de verre. Lorsqu'il s'agit de les transplanter, vous poussez du doigt par le trou du fond le morceau de verre qui les couvrait et la motte entière vous reste dans la main. . . ."

Lorsque les jeunes plants commencent à développer leur quatrième feuille, et que celle-ci est à peu près grande comme l'ongle du pouce, on coupe leur tige au dessus des deux premières feuilles et on saupoudre la plaie d'un peu de chaux en poudre ou de marne pulvérisée.

Après avoir placé les plants de melon sur de petites buttes, on les agrandit, en employant toujours du terreau fin et très-consonné, dans le but de faciliter le développement de nouvelles racines. Si la chaleur s'est bien soutenue sans augmentation, ni diminution, de nouvelles branches ne tarderont pas à sortir de l'aisselle des feuilles conservées et de cotylédons.

Quelques personnes retranchent ou suppriment les cotylédons ainsi que les rudiments des nouvelles branches qui naissent dans les aisselles de ceux-ci. Cette manière d'opérer fait un tort considérable à la plante ; elle lui ôte une partie de sa vigueur et l'empêche d'acquérir son développement naturel. Ils donnent, pour raison qu'il faut diviser et subdiviser les branches sans encombrement jusqu'à ce que les fruits soient noués.

Il convient de les laisser croître toutes, parce que, assez souvent, ce sont celles qui naissent de l'aisselle des cotylédons qui montrent les premières mailles ou fleurs femelles. Les premières branches qui donnent des mailles sont toujours les meilleures. Lorsque le contraire a lieu et que ces branches deviennent inutiles, il faut les pincer fortement sans les retrancher ; le peu de feuilles qui leur sont laissées sert à maintenir la force et la vigueur du pied. Quant aux cotylédons, il faut scrupuleusement les conserver.

Aussitôt que les branches ont développé trois feuilles et que la quatrième commence à se montrer, on pince les branches au-dessus des deux premières feuilles, et on élargit encore la petite butte avec le même terreau, selon la force et la vigueur de la plante. Il faut veiller encore avec une extrême attention à ce que l'humidité n'engendre pas la pourriture des pluies, ce qui pourrait faire périr la plante.

Quand les branches conservées ont développé chacune deux autres branches, on les traite comme les premières, excepté

qu'on les pince au-dessus de la troisième feuille ; c'est la troisième taille.

C'est ordinairement après la troisième taille que les nouvelles branches commencent à montrer des fleurs mâles et bientôt des fleurs femelles. Quand les fleurs mâles se montrent par petits bouquets de cinq à six, et quelquefois davantage, on les supprime ; quand elles sont isolées, on les conserve ; elles sont utiles pour la fécondation.

Enfin on ne doit négliger aucun soin ni aucune opération dès les premiers melons pour obtenir une parfaite réussite, et il faut s'arranger de manière à ce que la plante acquière le moins de développement possible, sans cependant nuire à sa végétation. C'est pourquoi on retient les plantes dans une espèce de contrainte, afin qu'elles ne forment pas une masse de verdure informe, ce qui nuirait essentiellement à leur fructification ; il faut pincer à propos, mais il ne faut pas être continuellement autour des melons à leur retrancher quelque chose, comme le pratiquent assez souvent des personnes qui, en raison de ces soins intempestifs, ont bien de la peine à récolter par pied un melon qui souvent encore est de mauvaise qualité.

Aussitôt que les mailles ou fleurs femelles se montrent, il ne faut pas se hâter de pincer les branches qui les portent ; il faut attendre trois ou quatre jours avant qu'elles se disposent à s'ouvrir. Si la maille est bien conformée et d'une bonne venue, on plie doucement l'extrémité de la branche, en lui faisant former un angle aigu à l'endroit de l'insertion du pédoncule, de manière à ce que celui-ci semble former le prolongement de la branche, et on la fixe en cet état au moyen d'une petite brindille de bois. Si la plante et la fleur sont dans de bonnes conditions, on est sûr, par ce moyen, de faire nouer le fruit.

Lorsque le soleil commence à prendre de la force, ses rayons sont redoutables aux plantes tendres et jeunes, élevées presque continuellement sans air. Un seul coup de soleil pourrait les tuer, et dans ce cas il faut ombrer.

On se sert pour cela de toiles claires qu'on étend sur les chassais ; elles brisent les rayons du soleil et les empêchent d'endommager les plantes. On étend les toiles aussitôt que le soleil peut devenir dangereux, et on les ôte aussitôt que l'on n'a plus rien à craindre.

Dans cette culture, il ne faut pas perdre un instant de surveillance ; un moment d'insouciance peut faire tout perdre. Il vaudrait mieux ne pas entreprendre cette culture que de vouloir la pratiquer sans suivre exactement les prescriptions nécessaires à la réussite de cette culture ; une bonne pratique, des soins assidus, valent mieux que les meilleures théories.

Quand un fruit est bien noué et qu'on le voit chaque jour augmenter de grosseur, on pince la branche qui le porte à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit, pour lui faire prendre un plus grand accroissement. De l'aisselle des feuilles et au-dessus des fruits, après le pincement, il sortira encore de nouvelles branches, mais bien plus faibles que les premières ; il faudra les supprimer dès leur apparition, ou, si l'on en conserve une, la pincer à la première feuille, pour ne pas nuire au fruit.

Il faut avoir grand soin de ne pas laisser allonger les branches outre mesure et de les empêcher de se tortiller et de pousser en tous sens, ce qui amènerait de la confusion, empêcherait l'air et la lumière de circuler librement, ferait un tort considérable aux fruits en les empêchant d'atteindre leur grosseur naturelle,

et leur donnerait une mauvaise qualité. S'il se trouvait des branches qui ne portassent pas de fruits, il faudrait les décharger d'une partie de leur bois, mais avec une grande réserve, et n'en ôter que les plus chétives, celles qui feraient confusion et gêneraient la circulation de l'air.

Quant aux feuilles de melon, on ne doit en supprimer aucune, à l'exception de celles qui jaunissent ou qui ont souffert par un accident quelconque ; toutefois il s'en trouve bien peu de telles dans une culture bien dirigée. Les feuilles, qu'on ne l'oublie pas, sont l'âme de la plante ; ce sont elles qui transmettent la saveur et la délicatesse aux fruits. Voilà pourquoi il est essentiel de les faire jouir le plus qu'il est possible de la lumière et de l'air, qui doivent leur procurer ces qualités ; sans quoi ils n'acquerraient aucun parfum. En un mot, point de feuilles, point de fruits.

Quand les melons sont arrivés à peu près à la moitié ou aux trois quarts de leur grosseur, on les soulève doucement en écartant les feuilles, et on passe en dessous un petit morceau de planche à peu près de la grandeur du fruit. Il y a des personnes qui les posent sur des morceaux d'ardoise, mais une petite planche est préférable, parce que le bois, étant un mauvais conducteur de calorique, ne peut nuire à la santé du melon, tandis que l'ardoise soutire toujours du fruit une petite partie d'eau qui se dégage facilement, surtout jusqu'à ce qu'il soit parvenu à sa grosseur et que son écorce se soit durcie au point de ne plus rendre d'humidité. C'est ce que l'on peut voir assez souvent le matin et même quelquefois dans le jour ; on aperçoit sur l'ardoise, sous le melon, une espèce d'humidité qui certainement n'est due qu'à l'attraction de l'ardoise. Bien que cette eau se dégage lentement, le fruit doit toujours en souffrir.

(A suivre).

La betterave racineuse.

Il y a déjà longtemps en France que l'on exploite la betterave à sucre, et l'on n'a pas cessé depuis ce temps à chercher à en retirer le plus d'avantages possibles, tant dans l'intérêt des producteurs de la betterave à sucre que des fabricants de sucre.

On en est encore aujourd'hui à discuter sur les variétés de betteraves à sucre qui pourraient être cultivées avec avantage pour le cultivateur, de même que pour le fabricant de sucre.

Nous empruntons à la *Revue d'économie rurale* les remarques suivantes sur cette question, ayant pour auteur M. Chavée Le-Roy :

La betterave est une plante dont les variétés sont très-nombreuses, non-seulement sous le rapport de la forme et de la couleur, mais encore au point de vue de la composition. C'est que les conditions physiques et chimiques du sol, comme aussi les influences climatiques, ont beaucoup d'action sur cette plante.

La faculté dont jouit la racine saccharifère de se prêter avec une extrême facilité à un changement de forme permet aux producteurs de graines d'obtenir en très-peu de temps une betterave ayant sous ce rapport les qualités réclamées. C'est ainsi qu'une variété de betteraves à sucre, qui était complètement inconnue en France avant la crise sucrière actuelle, a été créée nouvellement et tend à se répandre de plus en plus.

Voici les caractères principaux de cette nouvelle variété : la betterave est courte, racineuse ; elle a la peau rugueuse, le collet large et plat, et reste petite et enterrée. Cette variété n'a donc plus rien de la forme des betteraves à sucre connues et cultivées depuis longtemps ; en effet, celles-ci sont pivotantes et ressemblent à un cône renversé ; elles ont la peau lisse, le

collet étroit et peu développé ; elles sortent de terre en partie. Les avantages que procure au fabricant la nouvelle variété sont nombreux.

Chaque betterave, arrivée à l'usine, subit une réduction qui consiste dans le retranchement de la partie supérieure du corps de la plante jusqu'à la naissance des premières feuilles ; cette partie s'appelle le collet. Or, plus est grand le développement de la partie à retrancher, plus cette partie est large, plus le morceau a de poids. Ces morceaux de betteraves sont soustraits du poids des betteraves constaté à leur arrivée à l'usine et le fabricant en profite sans les payer : ils ne sont pas cependant sans valeur ; ils contiennent moins de sucre que le corps de la plante mais ils en contiennent, ce n'est pas contestable. Ces morceaux de betteraves, obtenus ainsi gratuitement, servent aussi à faire de la pulpe sans avoir rien coûté comme matière première. Le fabricant a donc grand intérêt à recevoir des betteraves courtes de corps mais large de collet, conséquemment à gros déchets, préférablement à des betteraves longues et à petit collet comme celles anciennement cultivées.

Les betteraves à largo collet sont sujettes à une affection dont les betteraves à petit collet ne sont jamais atteintes. Lorsqu'il pleut, l'humidité séjourne d'autant plus longtemps sur le collet de la plante qu'il est plus large et plus plat ; ce séjour prolongé de l'eau au centre du collet amène une altération ayant pour résultat de produire dans le corps de la racine un enfoncement parfois considérable qui se colore en noir. Pour enlever cette tache noire et profonde et la faire disparaître complètement, les décrocheurs tranchent dans le centre de la betterave et y creusent ce qu'ils appellent une *salière*. Creuser une *salière* dans une betterave très-courte c'est lui enlever beaucoup de son poids ; opération tout à l'avantage du fabricant.

Les betteraves racineuses et à peau rugueuse se lavent moins bien que les betteraves coniques et à peau lisse, mais la terre qui reste entre leurs nombreuses racines n'est pas perdue ; elle se retrouve dans les pulpes qu'elle rend plus grises et elle en augmente conséquemment le poids. Le fabricant obtient ainsi de deux livres de terre restés dans la pulpe le même prix que de deux livres de pulpe de parfaite qualité. C'est encore très-avantageux pour l'industriel.

Voilà les raisons pour lesquelles certains fabricants de sucre se sont empressés d'imposer à la culture cette nouvelle variété orlée dans le but de permettre à l'industrie sucrière de supporter plus facilement la crise qui l'attraint et dont je n'ai pas ici à rechercher les causes multiples.

La question qui se pose en ce moment est celle-ci : le fabricant qui, par contrat passé avec le cultivateur, s'est réservé le droit de lui imposer la graine de betterave de son choix, a-t-il le pouvoir de lui imposer la graine d'une variété inconnue à l'époque de l'engagement et de le forcer, par ce moyen, à produire une variété de betteraves qui n'était pas cultivée en France à l'époque de la signature du traité ? A-t-il le droit, par exemple, d'imposer à la culture la petite mais très-riche betterave cultivée en Silésie et que les industriels de ce pays paient à la qualité et non au poids brut comme se paient partout les betteraves en France ?

Je laisse à d'autres le soin de résoudre cette question, dont la solution intéresse un grand nombre de cultivateurs de la région betteravière.

En attendant je me permets cette simple réflexion : la culture de la betterave à sucre destinée à la fabrication doit avoir pour but de retirer de la surface de terre consacrée à cette plante le plus de sucre possible. C'est en acceptant cette proposition, qui me paraît indiscutable, et en la mettant en pratique, qu'on pourra lutter contre la concurrence étrangère.

La question betteravière, depuis si longtemps en discussion, se pose donc comme suit : *Quelle est la meilleure variété de betteraves à cultiver pour pouvoir obtenir d'un arpent de terre la plus grande quantité de sucre ?*

La question, ainsi prise de haut et en laissant les intérêts particuliers de côté, ne tarderait pas à recevoir sa véritable solution. La betterave de Silésie et ses similaires, qui, dans les terres même les mieux préparées, donnent toujours de petits rendements en poids bruts, céderaient promptement la place à la betterave à sucre à grands rendements, parce que les grands ren-

dements en poids bruts sont aussi ceux qui donnent les plus grands rendements en sucre à l'arpent.

Quand ces vérités seront admises, fabricants et cultivateurs seront sur la bonne voie pour arriver à une entente. Bon ou mauvais départ, bonne ou mauvaise arrivée.—CHAVÉE-LEROY.

Plantation des arbres.

Planter un arbre n'est pas une chose aussi facile qu'on pourrait le croire ; il y a bien des précautions à prendre qu'on néglige trop souvent et il en résulte de graves inconvénients ; un arbre mal planté ne prospère jamais et ne donne que des fruits rabougris, chétifs et mauvais. Il ne suffit pas, comme on le fait souvent, de mettre un arbre dans le trou, en le tenant par la tige, tandis qu'un ouvrier jette de la terre sur les racines.

Voici ce qu'écrivait à ce sujet M. L. de Vaugelas, dans la *Revue d'économie rurale* :

« La première condition, pour réussir, c'est de bien arracher le jeune arbre que l'on veut planter et de ne pas rompre les racines en pratiquant cet arrachage ; il faut ensuite préparer convenablement le terrain. A cet effet, on défonce à une profondeur de quinze pouces à trois pieds, en ayant soin de placer la terre de la surface du sol le plus près possible du trou et la terre de dessous derrière ; de cette façon, il sera facile de mettre la terre qui est la meilleure au fond du trou ; on jette ensuite sur cette terre une première couche de fumier bien consommé ; on recouvre de terre et on comble le trou avec la terre de dessus, qui est la plus crue. Lorsque l'emplacement est ainsi préparé, on le laisse le plus longtemps possible dans cet état, afin que la terre se tasse bien.

« Avant de planter un arbre, il faut retrancher toutes les racines rompues et meurtries par l'arrachage ou le transport, rafraîchir l'extrémité du cheveu et même le supprimer s'il a souffert. On rafraîchit aussi l'extrémité des racines avec la serpette, ayant soin de faire la coupe en dessous, pour qu'elle se trouve sur la terre et se cicatrise plus tôt. On taille les branches si la plantation a lieu à l'automne ; mais si elle a lieu au printemps, on rabat seulement celles qui sont cassées et meurtries, pour faire la taille en saison.

« Ceux qui font des plantations ne se préoccupent pas assez de mettre l'arbre à une profondeur convenable, c'est-à-dire à la profondeur où il était dans la pépinière. On doit aussi avoir soin d'étendre le mieux possible les racines avec les mains, en faisant glisser la terre entre elles, afin de n'y laisser aucune cavité. On termine l'opération en remplissant le trou et en tassant légèrement sa partie supérieure.

Toutes ces précautions ne sont pas difficiles à prendre et cependant elles sont absolument nécessaires pour que l'arbre prospère, pour qu'il produise de beaux et bons fruits, à la condition, bien entendu, de le conduire d'une façon convenable. C'est pour cela que nous ne cessons de répéter, que, dans les écoles rurales, les enfants devaient être initiés aux principes élémentaires de l'agriculture et de l'horticulture. Dans toutes les écoles de village où il y a un jardin, quoi de plus simple alors que d'y cultiver des légumes, d'y planter des arbres, d'y faire des pépinières et d'employer quelques heures par semaine pour que les enfants apprennent tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour obtenir de beaux légumes et de bons fruits.

Radis roses en toute saison.

Prenez de la graine de radis et laissez-la tremper pendant trente-quatre heures dans l'eau ; alors jetez-la toute mouillée dans un petit sac de linge noué à l'extrémité avec de la ficelle. Si vous avez fait tremper une trop grande quantité de graine, partagez-la dans plusieurs sacs. Exposez ensuite ces sacs dans un endroit où ils puissent recevoir la plus forte chaleur du soleil ; au bout d'environ trente-six heures, la graine commencera à germer ; vous pourrez alors la semer dans un terrain bien exposé au soleil ; vous recouvrirez l'endroit où vous aurez fait le semis avec une petite cuve que vous aurez obtenue en sciant un

tonneau en deux. Trois jours après avoir semé vos graines vous trouverez vos radis gros comme des noisettes avec deux petites feuilles rondes à leur extrémité.

On peut s'en procurer en hiver même pendant les gelées les plus fortes, en prenant les précautions suivantes : après avoir trempé vos graines dans de l'eau tiède et les avoir exposées au soleil ou dans un lieu assez échauffé, vous vous procurez deux cuves d'égale diamètre ; vous en remplirez une de terre, vous y sèmerez vos graines et vous les recouvrirez avec l'autre cuve. Vous aurez soin d'arroser le semis avec de l'eau tiède aussi souvent que cela sera nécessaire. Ces cuves devront être exposées dans une cave ou un cellier bien chaud, et en peu de jours vous aurez d'excellents radis.—*Bulletin de la Société d'horticulture de la Côte-d'Or.*

Culture du topinambour.

M. Bavary, cultivateur, vient de communiquer à la *Gazette des Campagnes de Paris*, les détails suivants sur la culture de cette plante :

Il est bon de noter que les soins donnés à cette plante pendant sa jeunesse, ont une influence remarquablement heureuse sur sa prospérité future.

2o. Le topinambour ne fait point exception aux règles générales : il sait se contenter des terrains pauvres, qu'il améliore, mais la récolte sera toujours en raison directe de la richesse du sol qu'on lui livre.

3c. J'affirme que les propriétés lactifères du topinambour sont supérieures à celles de la betterave, et que celle-ci ne donnerait qu'une récolte nulle où le topinambour végèterait d'une manière luxuriante.

4o. Plusieurs se font une mer à boire de l'opiniâtreté que le topinambour met à vouloir rester en place et les tiges malencontreuses qu'il pousse dans les cultures subséquentes. Ceci n'est réellement point un obstacle : il suffit de tourner à notre avantage les dispositions de la plante. Semons, dans le terrain enyahi, des fourrages comme avoine, vesce, ou autre avec de la graine de trèfle ; les fauchages successifs de ces plantes le feront disparaître, car je pose en principe que le topinambour coupé deux fois ne repousse plus. Du reste, l'action de la charrue, pendant les chaleurs de juillet et d'août, a bien vite raison de son entêtement.

Choses et autres.

Ce qu'a coûté la question des pêcheries entre le Canada et les Etats-Unis.—Le ministre de la marine et des pêcheries au Parlement Fédéral, a déclaré le 6 de mai, dans la Chambre des Communes d'Ottawa, que la Commission des pêcheries qui a siégé à Halifax, avait coûté \$96,000, dont la moitié sera payée par le gouvernement anglais. Les honoraires des avisours employés devant cette commission se monte à \$28,000 ; la taxe des témoins à \$28,000 ; les émoluments du secrétaire de la commission à \$3,000 ; le coût de steamers pour visiter les côtes et les baies, à \$5,000 ; payé pour divers, \$7,000. Il a été un outre payé \$12,000 à Sir A. T. Galt pour les services qu'il a rendus dans cette circonstance.

Le commerce de chevaux à Montréal.—La demande de chevaux de la part des américains est de plus en plus considérable, et les prix de vente deviennent meilleurs. La semaine dernière il a été exporté aux Etats-Unis 274 chevaux, en dix-neuf lots différents. Le prix moyen a été de \$79 par chaque cheval, soit une augmentation de \$8 50 sur les ventes opérées la semaine précédente. Il y a actuellement à Montréal dix acheteurs de chevaux, comme agents de spéculateurs américains.

L'enseignement agricole en France.—La société d'agriculture de Quimperlé (du département de la Finistère en France) décernera, dans le courant de l'année 1878, des médailles et des traités sur l'agriculture aux instituteurs qui auront introduit l'enseignement agricole dans leurs écoles et qui auront obtenu les meilleurs résultats. Les élèves les plus distingués prendront

aussi part aux récompenses.

Quand est-ce donc que l'on verra nos sociétés d'agriculture suivre cet exemple ?

On ne saurait trop faire pour propager l'enseignement agricole dans les campagnes, et les sociétés d'agriculture ne doivent pas craindre de s'imposer les plus grands sacrifices pour entrer largement dans cette voie. C'est là, à n'en pas douter, un des meilleurs moyens d'amener le progrès et d'augmenter très-sensiblement la production du sol. A l'œuvre donc M. les directeurs de nos sociétés d'agriculture. Que ceux qui viennent d'être honorés du titre de député à l'Assemblée Législative du Québec, se mettent à la tête de ce mouvement. Ils ont promis beaucoup aux cultivateurs lorsqu'ils briguaient leurs suffrages ; s'ils sont sincères, ils travailleront par tous les moyens possibles à leur procurer le bien-être et la prospérité.

Les premières semences.—Nous annonçons il y a quelque temps que le Capt. Auguste Dubord, de l'Isle Bouchard, avait commencé les semences le 4 avril dernier. Ce cultivateur a été devancé par M. J. Vandaigne, fils, de St. Hilaire de Rouville. On nous informe que ce cultivateur a commencé ses semences le 18 mars dernier, en semant ce jour là trois minots de blé. Le premier blé semé a déjà atteint la hauteur de neuf pouces ; le second blé semé, a atteint cinq pouces de hauteur. C'est assurément une grande avance sur le district de Québec.

— Les Etats de l'Ouest ont eu 6,505,000 cochons durant l'hiver dernier, ce qui fait une augmentation de 1,400,000 sur l'hiver précédent.

— Malgré la grande détresse commerciale qui prévaut en Angleterre et en Ecosse, on constate que la consommation des boissons spiritueuses dans ces deux pays, pendant la dernière année, a excédé la précédente de 600,000 gallons.

RECETTES

Cors aux pieds.

M. Masson chirurgien de la marine en France, a fait connaître un moyen de guérison qu'il a employé sur lui-même, avec succès, pour la destruction des cors, après avoir vu échouer tous les modes de traitement.

" Etant atteint de cors que je ne pouvais enlever avec l'instrument tranchant, à cause de leur position entre les doigts de pied et à cause de la douleur excessive qu'ils me causaient, j'ai eu recours au nitrate d'argent fondu (azotate d'argent) ; et avant de décrire mon procédé, il est bon de décrire la nature du cor et sa composition.

" Le cor n'est autre chose qu'une production épidermique, ou pour mieux dire, que l'épiderme lui-même considérablement épaissi et résultant de la pression directe ou indirecte que les corps environnants exercent sur lui ; or, pour extirper le cor en entier, il suffit d'enlever tout l'épiderme épaissi qui le constitue. Avec un bistouri, on ne pourra jamais l'enlever complètement sans causer une vive douleur au patient ; avec le nitrate d'argent fondu, rien de plus simple, de moins douloureux et de plus facile.

" Après avoir, préalablement, pris un bain de pieds et enlevé la partie la plus saillante du cor au moyen d'un canif, ou mieux encore des ongles, on prend un crayon de nitrate d'argent dont on humecte l'extrémité libre, et on le promène, en pressant légèrement, sur toute la surface de l'épiderme durci et même un peu au-delà sur l'épiderme sain ; cette opération ne doit jamais durer plus d'une minute ; on attend avant de mettre le bas, que la partie sur laquelle on a ainsi promené le caustique soit entièrement sèche, et on la laisse dans cet état pendant huit à dix jours. Or, voici ce qui se passe dans cet intervalle : le lendemain de l'application du nitrate d'argent, toute la partie sur laquelle on l'a promené devient noire ; il se forme une escarre aux dépens de l'épiderme qui constitue le cor et un peu aussi aux dépens de l'épiderme voisin ; il y a un cercle noir, dont le point culminant du cor occupe le centre. La circonférence du cercle formé par l'épiderme sain ne tarde pas à se soulever peu à peu dans tout son pourtour ; à l'aide d'une légère vésication

produite par le sel; cette vésication s'étend même au-dessous du cor dans toute son étendue, mais elle est si légère qu'on ne s'en aperçoit même pas; la petite quantité de sérosité sécrétée ne pouvant se faire jour au dehors, à cause de l'escarre qui la retient, est bientôt resorbée; une épiderme de nouvelle formation, la remplace au-dessous du cor, et au bout de huit à dix jours, en exerçant avec les doigts, ou avec une pince à disséquer, quelques légères tractions de la circonférence au centre de l'escarre, on parvient à extirper et en entier, et sans douleur aucune, tout l'épiderme endurci, et, par conséquent, tout le cor, sans qu'il en reste la plus légère trace.

"Si par la pression de la chaussure, le cor venait à reparaitre, on ferait une nouvelle application d'azotate d'argent."

Autre procédé.

Prenez un citron à peau épaisse, exprimez-en le jus dans lequel vous mettez infuser des portions du zeste de ce citron, c'est-à-dire la partie blanche et spongieuse de l'écorce dont vous aurez supprimé la pellicule. Ajoutez dans ce jus de citron autant de sel gris qu'il pourra en dissoudre et laissez infuser le zeste pendant 40 à 36 heures, retirez une de ces portions de zeste et appliquez-la, en vous couchant, sur le cor ou le durillon en la maintenant au moyen d'une bandelette de toile. Si vous êtes obligé de l'ôter dans le jour, ne manquez pas de la remettre le soir en la renouvelant.

Ce remède doit être appliqué pendant plusieurs jours et voici l'effet qu'il produit: le sel dont est saturée la partie spongieuse de l'écorce du citron, pénétrant dans la substance fongueuse et incomplètement organisée du cor, en disjoindra les parties constituantes, en sorte qu'il tombera pour ainsi dire en poussière ainsi que ses racines.

GRAINES DE JARDINS.

UN des agents de la maison D. M. Ferry & Cie, de Détroit, Michigan, vient d'établir un dépôt pour la vente de graines de jardins, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

Cette maison de commerce de graines jouit d'une grande renommée aux Etats-Unis; et ce n'est que l'année dernière qu'ils ont introduit leur commerce dans la Province d'Ontario. Ce printemps ils ont disposé plusieurs agences dans la province de Québec.

L'assortiment de graines dont ils avaient fait choix pour nos localités, n'est cependant pas complet.

Voici le nom des graines qu'ils ont laissées en vente à notre Bureau:

Betteraves: Longue rouge foncé; hâtive forme de navets; betteraves à sucre impériales de Love.

Carottes: Hâtive Scarlet Horn; longue orange.

Choux: Late flat Dutch; Stone Mason marble-head; large drumhead; early Winingstadt; early large York; early York; Premium drumhead du Perry; extra early York; chou vert de Kale; chou Brocoli; chou fleur de London et chou-fleur de Efort.

Concombres: longs verts de Londres; early frame; court vert, hâtif; hâtif de Russie; hâtif white spine.

Laitue ou salade: Salade de Hanson, pommée; salade beurre de Philadelphie; salade pommée de Frankfort; salade frisée hâtive de Simpson; salade Satisfaction; salade tambour; salade hâtive blanche; salade de choix hâtive de Ferry.

Melons: Melon citron pour conserve; melon musqué Nutmeg, de Allen's Superb, Japon blanc, jaune hâtif de Cautaloup; melon d'eau de Ferry & Cie.

Navets: Purple top yellow Swede; White globe; large flat Norfolk; White Swede or Russian; Flat Dutch; purple top strap leaved.

Ognons: Gros rouge de Wetherfield; True Yellow Danvers; blanc du Portugal.

Panais: Hollow Crown, white Dutch or sugar.

Raves: longue écarlate hâtive; ronde blanche hâtive; ronde écarlate hâtive; rose olive hâtive; noire d'hiver d'Espagne.

Tomates: General Grant, Rathaway Excelsior, Canada Victor; hâtive Large Red; tomate à feuille frisée; tomate Trophy.

Divers: Cresson double frisé, salsifi, épinards, asperges, rhubarbe, montarde blanche d'Angleterre, chicorée, persil triple frisé, aubergine, céleri Seymour, poivre, sauge.

Graines de fleurs: différentes espèces et de choix.

Ces graines sont toutes mises en paquets dont la valeur était de dix centins par paquet, et nous les offrons en vente à nos abonnés à raison de 5 cts. par paquet.

Si l'on désire recevoir ces graines par la poste, sur la demande de un ou six paquets, il faudra ajouter un centin pour le postage; si l'on commande douze paquets, il faudra ajouter deux centins pour payer les frais de poste.

FIRMIN H. PROULX.

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Râteau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le râteau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaumo. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20,000 de ces râteaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRÈRE,

81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

PRIÈRE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT.