

## 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, PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1<sup>er</sup> de chaque mois, ou commencer avec le 1<sup>er</sup> 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.  
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE

*Revue de la Semaine* : Détails fournis à l'Abécille, par Mgr. B. Paquet à l'occasion de l'inhumation de Pie IX.—Ce que font au monde les religieux de nos communautés.—Statistique du nombre des pèlerins qui se sont rendus à Ste. Anne de Beaupré pendant le cours de l'année 1877.—Formation du nouveau cabinet de la Province de Québec.—Prorogation de la 3<sup>me</sup> session du 3<sup>me</sup> Parlement de la Province de Québec.  
*Causerie Agricole* : Du topinambour (Suite) : Facilité de la culture du topinambour.—Rusticité du topinambour.—Roulement du topinambour.—Végétaux avec lesquels on peut cultiver le topinambour.—Plantation et culture du topinambour.  
*Sujets divers* : Emploi du jus de betteraves à sucre pour la fabrication du vinaigre.—Conseils à la jeune fermière : Lingerie et étoffes.—Les feuilles des arbres.—Nourriture des pouillains.—Avantage de la culture des abeilles.  
*Choses et autres* : Envois de volumes à la Gazette des Campagnes par l'Honorable M. C. A. P. Pelletier et Chs. F. Roy, écuyer.—American Agriculturist, livraison de mars.—Où acheter des topinambours ?—Utilité des grenouilles.—Récolte des céréales en Ecosse.—Céréales et pommes de terre.—Les différentes professions des membres qui composent la députation de la Chambre des Communes à Ottawa.  
*Recettes* : Encre à marquer le linge.—Moyen de faire disparaître sur le linge les taches huileuses ou graisseuses, de cire, de poix ou de résine ; les taches de vin, de fruits, de boue noire, de fumée ou de jus de poble ; les taches de peinture, de rouille et d'encro.

*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.

☞ Nous remercions sincèrement ceux qui se sont empressés de payer leur abonnement ; mais malheureusement il y a encore un trop grand nombre d'arrérages qui se font attendre.—De grâce que l'on nous rende cette justice de payer au plus tôt.

## REVUE DE LA SEMAINE

Nous empruntons à l'Abécille les nouvelles suivantes de Rome, transmises à ce journal par Mgr B. Paquet :

17 février 1878.

Il y a des spectacles qu'on ne peut décrire ; pour s'en rendre compte, il faut les voir. Comment peindre ces flots de peuple qui pendant quatre jours ont fait irruption sur la place St-Pierre, pour de là se répandre en courants pressés dans la vaste basilique vaticane et circuler devant la dépouille vénérée de Pie IX ? Comment parler convenablement de l'émotion, de la piété et de la douleur de ces foules, à la vue du Père chéri qu'elles n'avaient pas contemplé depuis si longtemps, qu'elles revoyaient mort et pour la dernière fois ? Toujours les Papes défunts ont attiré un grand concours de fidèles à St-Pierre, mais jamais un pareil empressement ne s'était vu. Aussi a-t-il fallu avoir recours à des précautions extraordinaires pour contenir la foule et prévenir les accidents. Le premier jour seulement de l'exposition publique on a pu baiser le pied du Saint Père, les jours suivants on a dû l'empêcher pour gagner du temps et permettre à un grand nombre de voir, en passant, la figure du grand Pontife, toujours resplendissante même au sein de la mort. On a aussi prolongé d'un jour l'exposition qui, d'après la coutume et les prescriptions, ne doit durer que trois jours.

Mardi soir, treize février, à eu lieu, à portes closes, la déposition ou l'inhumation de Pie IX, dans sa sépulture provisoire. Vers dix heures et demie, les prières prescrites pour la levée du corps furent faites dans la chapelle du St-Sacrament et la procession se mit en marche. Elle était composée des membres du sacré collège, de la prélatrice, de la famille pontificale, du corps diplomatique accrédité auprès du Saint-Siège, des princes romains et de l'aristocratie. Il faisait nuit. Le chant lugubre du *misereatur*, dont les accents déchirants se prolongeaient sous les voûtes immenses, et étaient répétés par les chœurs des nefes, des chapelles, et de la coupole, les flambeaux et les lampes de la confession qui répandaient une lumière douteuse et laissaient entrevoir quelques reflets de la magnificence du temple,

la douleur qui oppressait les assistants, tout se réunissait et s'harmonisait pour faire une scène sublime de grandeur et de tristesse. La procession passa devant la statue de St. Pierre et devant la confession ; de là, elle se rendit à la chapelle du chapitre, en suivant la grande nef. Le corps fut placé au centre de la chapelle ; on chanta l'antienne *in paradisum* et le psaume *sicut cernus ad fontes aquarum*. Ces chants et ces versets à la fois tristes et sublimes, remuèrent l'âme jusque dans ses dernières fibres.

Le moment le plus poignant était arrivé. Mgr Ricci, major-domo de Sa Sainteté, avec une émotion impossible à dire, déroba pour toujours à la vue de ses enfants l'anguste visage du plus aimé des pères, en le couvrant d'un voile blanc. La douleur était d'autant plus grande que les traits n'avaient subi aucune altération et que le grand Pontife paraissait respirer encore. Ensuite Mgr Martinucci enveloppa le corps d'un large drap de soie rouge ; puis les chapelains de St-Pierre et les gardes nobles le déposèrent dans une caisse de bois de cyprès. Quel déchirant et suprême adieu ! Cette caisse de cyprès fut mise dans un autre en plomb, et toutes furent enfermées dans une troisième en bois de châtaignier. Dans la première caisse on avait déposé autant de médailles d'or, d'argent et de bronze que Pie IX a passé d'années sur la chaire de St. Pierre, c'est-à-dire quatre-vingt-douze médailles, aussi, un tube renfermant un parchemin sur lequel sont inscrits les principaux actes de son pontificat. Sur la caisse de plomb comme sur celle de cyprès, six socaux ont été appliqués, deux aux armes du cardinal-camerlingue de la sainte Eglise, deux à celles du major-domo, un à celles du cardinal-archiprêtre de la basilique, et le sixième à celles du chapitre de St. Pierre. Sur la partie supérieure du couvercle se trouvent une croix, et au-dessous, les armes du Pontife surmontées de la tiare, sans les clefs ; au centre on lit l'épithaphe suivante :

CORPUS  
PII IX P. M.  
VIXIT AN. LXXXV. M. VIII. D. XXVI  
ECCLES. UNITER. PRÆFUIT  
AN. XXXI. M. VII. D. XXIII  
OBIT DIE VII FEBR  
AN. MDCCCLXXVIII

Lorsque la dernière caisse fut fermée, on porta le corps au lieu où repose provisoirement chaque Pontife défunt, jusqu'à ce que son successeur vienne prendre sa place. Ce lieu se trouve à gauche de la chapelle du chapitre, au-dessus de la porte du chœur des chœurs, en face du monument d'Innocent XIII. Pendant que l'on chantait le *Benedictus*, la caisse s'élevait lentement, et au verset, *Illuminare his qui in tenebris et in umbra mortis sedent*, elle était placée dans le sarcophage de marbre. Un dernier *requiem* se fit entendre et la douloureuse cérémonie était terminée.

Pendant six jours le chapitre de St-Pierre a célébré des services solennels dans la basilique vaticane, ensuite le sacré collège pendant trois jours, dans la chapelle sixtine. C'est ce qu'on appelle les *novendiales*. Le dernier a été fait aujourd'hui. Sur le catafalque élevé au centre de la chapelle sixtine on lit ces inscriptions :

PETRI. ANNO  
IN. ROMANA. SEDIS  
MARIAM. D. N.  
IMMACULATAM. ROM. PONT. MAGISTERIUM  
INERRANS. DECREVIT  
BENEFICENTIA. INGENIO. MODERATIONE.

OMNIUM. AD. SUI  
ADMIRATIONEM. EREXIT

OPTIMI. PRINCEPS  
NOMEN. ET. FAMAM  
EST. MERITUS

Dans son testament, Pie IX demande que son corps repose définitivement dans la basilique de St-Laurent hors les murs ; que la somme employée pour son tombeau ne dépasse pas quatre cents écus, et qu'on y grave les mots suivants pour toute épithaphe :

OSSEA ET CINERES PII P. IX  
SUM. PONT. VIXIT AN. ....  
IN PONTIFICATU AN. ....  
ORATE PRO EO

Si quelque chose peut tempérer la douleur des enfants de l'Eglise pendant ces jours de la vacance du siège apostolique, c'est bien le concert des louanges qui s'élève de toutes les parties du monde en l'honneur de notre Père défunt. La voix des hérétiques, des schismatiques, des indifférents, voire même des impies, se confond avec celle des catholiques pour célébrer ses vertus et sa sainteté. Et rien de bien étonnant ; la vertu a, par elle-même, des charmes si puissants qu'elle commande l'admiration de toute âme, qui a simplement le sentiment du beau, à plus forte raison, lorsqu'elle vient s'incarner dans un homme, y resplendir avec persévérance et y grandir dans les injustices, les trahisons et les persécutions. En même temps qu'elle console, cette gloire du Père de tous les croyants rend fier d'appartenir à la famille catholique, et le mot de la sainte écriture trouve ici son application : la gloire du Père rejailit sur ses enfants.—B. P.

— Un savant et pieux ecclésiastique a communiqué au journal le *Divin* une lettre fort touchante qui nous apprend qu'au début du règne de Victor-Emmanuel, lorsque commençaient malheureusement les persécutions contre l'église, une jeune fille romaine se consacra à Dieu pour le salut de ce souverain qu'elle n'avait cependant jamais connu.

Dans son couvent, elle s'est livrée à des actes de la plus rigide pénitence et, lorsqu'elle entendait parler de la grande difficulté d'un retour à Dieu de ceux qui auraient trop abusé de la grâce elle répétait constamment : " Si une grâce toute particulière est nécessaire pour son salut je l'attends du bon Dieu ; et Victor-Emmanuel, j'en suis sûre, mourra avec l'Eglise et repentant." Maintenant que ces paroles se sont accomplies, ce digne ecclésiastique a cru révéler ce fait pour la grande gloire de Dieu et pour montrer les biens que font au monde les congrégations religieuses.

— Depuis le 1er janvier 1877 jusqu'au 1er octobre de la même année, il s'est rendu à la Bonne Sainte-Anne, 10. par terre, 15,000 pèlerins, parmi lesquels figurent ceux qui ont été fournis par 14 paroisses venues en corps ; 20. 44 bateaux à vapeur ont conduit 18,000 personnes en pèlerinages organisés ; 30. 25 autres bateaux en ont conduit 4,000 la plupart de l'archidiocèse ; en somme 69 bateaux ont conduit 22,000. Total des pèlerins pour l'espace de 9 mois, 37,000. On a bien dû recevoir encore 3,000 pèlerins depuis le 1er octobre jusqu'au 1er janvier 1878, ce qui fait un grand total de 40,000.

Dieu seul connaît toutes les faveurs spirituelles et temporelles qui ont été obtenues par cette foule immense ; elles ont dû être en nombre incalculable, si on en juge par la ferveur, l'esprit de foi, la confiance qui animaient tous ces pieux pèlerins.—*L'Abelle*.

— Le nouveau cabinet de la Province de Québec a été constitué et ses membres ont été assermentés vendredi dernier :

Voici leurs noms

Hon. H. G. Joly,—ministre des Travaux Publics ;  
 Hon. P. Bachand,—Trésorier provincial ;  
 Hon. H. S. Starnes,—Orateur du Conseil législatif ;  
 Hon. D. A. Ross,—Procureur-général ;  
 Hon. F. Langelier,—Commissaire des terres de la Couronne ;  
 Hon. F. G. Marchand,—Secrétaire-provincial ;  
 Hon. Alex. Chauveau,—Solliciteur-général.

— A la séance de l'Assemblée Législative de vendredi dernier, 8 mars, l'honorable M. Angers a donné les explications et a fait lecture de la correspondance entre Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur et l'Hon. M. De Boucherville, laquelle explique la retraite du cabinet conservateur.

Après quoi M. Loranger, secondé par M. Lynch, a proposé qu'une adresse basée sur les résolutions suivantes soit présentée à Son Excellence le Gouverneur-Général, au Sénat, à la Chambre des Communes et à Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur :

" Qu'il est établi par les explications données par l'hon. M. Angers et par la correspondance officielle communiquée à cette chambre, que Son Excellence le lieutenant-gouverneur reconnaît que les membres du gouvernement De Boucherville ont agi avec bonne foi dans l'accomplissement de leurs devoirs ;

" Que Son Excellence a permis que les lois soumises par le gouvernement à la Chambre et au Conseil législatif, aient été discutées et votées sans aucun ordre de sa part pour les suspendre ;

" Que tout en affirmant leur dévouement envers Notre Gracieuse Souveraine et leur respect envers Son Excellence le lieutenant-gouverneur de cette province, cette chambre est d'opinion :

" Que le renvoi d'office du cabinet de De Boucherville a eu lieu sans raison ; constitue un danger imminent pour l'existence du gouvernement responsable en cette province, et un abus de pouvoir au détriment de la majorité de deux chambres dont il a possédé et possède encore la confiance, et une violation des droits et de la volonté du peuple. "

Après discussion, cette proposition a été adoptée sur division de 34 pour, contre 12.

— Le lendemain à trois heures de l'après-midi, a eu lieu la prorogation des Chambres de notre Parlement Provincial.

Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur se rendit au Conseil Législatif, et après avoir requis la présence des membres de l'Assemblée Législative, il donna sa sanction à soixante et un bills, réservant sa sanction au bill intitulé : Acte concernant le chemin de fer de Québec, Montréal, Ottawa et Occidental, pour la signification du bon plaisir de Son Excellence le Gouverneur-Général.

Après quoi il a plu au Lieutenant-Gouverneur clore la 3me Session du 3me Parlement de cette Province, par le discours suivant :

*Honorables Messieurs du Conseil Législatif, Messieurs de l'Assemblée Législative.*

Désirant connaître d'une manière constitutionnelle les sentiments du peuple de cette Province sur l'état actuel des affaires publiques et sur les changements ministériels qui viennent d'avoir lieu, je suis arrivé à la détermination de proroger la Législature de cette Province en vue de sa prochaine dissolution.

J'ai l'espoir sincère que le corps électoral de cette Province mettra dans le choix de ses représentants autant de jugement

que de patriotisme pour assurer la paix, la prospérité et le bonheur du peuple de cette Province.

Alors l'Honorable Orateur du Conseil Législatif dit :

*Honorables Messieurs du Conseil Législatif, Messieurs de l'Assemblée Législative :*

C'est la volonté et le désir de Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur que ce Parlement Provincial soit prorogé à jeudi, le onzième jour d'avril prochain, pour être ici tenu, et ce parlement provincial est en conséquence prorogé à jeudi, le onzième jour d'avril prochain.

On dit qu'une proclamation annonçant de prochaines élections pour le choix des membres de notre législature provinciale va sortir incessamment.

## CAUSERIE AGRICOLE

DU TOPINAMBOUR (Suite)

*Facilité de la culture du topinambour.*—A toutes les qualités que nous avons constatées dans notre dernière causerie agricole, au sujet du topinambour, nous pouvons ajouter qu'il joint aussi celle d'être d'une culture excessivement facile. Quoique originaire des pays les plus chauds du globe, il est d'une rusticité sans égale ; il ne craint ni les froids les plus rigoureux, ni les chaleurs brûlantes des pays chauds ; les pluies prolongées ne lui font pas de mal ; les gelées tardives ne l'atteignent pas ; il est presque insensible aux sécheresses ; la grêle ne nuit pas à son produit et il est presque insensible aux orages. Aucun insecte ne s'oppose à son développement, et les maladies qui affectent les autres racines ne l'atteignent pas. C'est un de ces végétaux qui produisent le plus et qui sont le moins exigeants sur la quantité du fumier, sur la nature du sol et les soins de culture : aussi peut-on, grâce à lui, retirer un produit passable des terres les plus ingrates, les plus épuisées, où aucun autre fourrage ne pourrait être cultivé avec profit. Le topinambour est, en un mot, pour nous servir de l'expression de certains agronomes, la manne des pays pauvres, ou si l'on aime mieux, nous dirons avec M. de Tracy, que c'est la betterave des terres ingrates.

*Rusticité du topinambour.*—Dans les graviers infertiles, les sables les plus arides, les calcaires stériles, les grès improductifs, dans les cailloux même, le topinambour donne encore un produit passable. Là, il ne demande au sol qu'un point d'appui, et soutire à l'air les éléments nécessaires à sa végétation.

" Nous avons vu, a dit M. Isabeau, dans le *Journal des connaissances utiles*, nous avons vu le topinambour planté avec un égal succès sur des centaines d'arpents de terres crayeuses de l'Aube, des sables siliceux, des landes du Morbihan et des pentes granitiques de la Savoie. . . Il semble que sa vraie destination dans l'agriculture soit de rendre profitable la culture du terrain où nulle autre plante ne peut être cultivée avec avantage. C'est une plante qui, sans enlever un pouce carré à la culture des plantes industrielles ou alimentaires de nos campagnes, peut faire sortir, sans aventurer pour ainsi dire aucun capital, des quantités illimitées de plusieurs produits, non-seulement utiles, mais de première nécessité. "

Dans les terres médiocres, calcaires ou effluves, le topinambour donne encore, sans fumure, autant que la pomme de terre

copieusement fumée. Mais si on lui donne une mince couche d'engrais, il paie largement cette petite dépense par un produit relativement très-considérable, et la plante en végétant avec une grande vigueur étouffe par son épais feuillage, les herbes nuisibles qui affectent le sol.

Cette propriété d'étouffer les mauvaises herbes a été signalée par plusieurs agronomes, et, à ce sujet, M. Garenne s'exprime ainsi, dans le *Journal de la société centrale d'agriculture de Belgique* :

"... Je cultive le topinambour dans les terres granitiques du Marvan, dans d'anciennes pâtures infestées de ronces et de fougères, et, chose digne de remarque et qui paraît peut-être plus étonnante qu'inexplicable, sans fumier, avec le seul enfouissage des tiges... j'ai récolté, dans ces conditions, 140 à 150 minots à l'arpent; nul doute que, dans des terres abondamment fumées, j'ense récolté beaucoup plus. Les fougères et les ronces ont disparu, tuées par le topinambour. Le sol est devenu plus meuble, son humus a perdu son acidité, en un mot il est amélioré. Il est certain que le topinambour, outre ses nombreux avantages, est une plante améliorante."

Par une heureuse anomalie, bien que le topinambour appartienne à la flore des contrées les plus chaudes du globe, ses tubercules, peu consistants et très-aquueux ne gèlent pas et peuvent être laissés en terre pour n'être arrachés qu'à mesure qu'on les emploie, ce qui épargne les soins et les embarras qui accompagnent la conservation des autres tubercules et racines fourragères. Mieux qu'aucun autre, le tubercule peut se faire sécher, ne conserver très-longtemps, se transporter facilement au loin, et reprendre par sa simple immersion dans l'eau, ses qualités primitives.

*Rendement du topinambour.*—Nous avons dit plus haut que le topinambour s'accommode de toute espèce de terre. Un agronome distingué, M. le Dr. Morren, dit, dans son *Traité sur le topinambour*, que la seule station qui soit antipathique à cette plante est celle des marais. Dans une terre franche, dans une terre à blé, surtout de très-médiocre nature, là, le végétal qui nous occupe est réellement chez lui et rapporte beaucoup. Dans ce même volume, M. Morren dit qu'un arpent de topinambours a produit 56,400 livres de topinambours, et le rendement en tiges a été de 7,500 livres; un seul tubercule, planté dans des conditions ordinaires en a donné trente, lesquels ont produit 80 livres de fécule propre à l'alimentation. Ces tubercules atteignent quelquefois un tel volume, qu'ils pèsent jusqu'à quatre livres chacun.

Toutes les expositions sont propres au topinambour; au nord de constructions élevées, entre deux murs, dans un espace restreint, partout son produit est abondant; planté à l'ombre de grands arbres, le long des haies, dans les pelouses: là aussi il donne de bonnes récoltes.

*Végétaux avec lesquels on peut cultiver le topinambour.*—Cultivé avec la pomme de terre, le topinambour ne lui nuit en rien. Dans un bon terrain, on peut semer entre les rangs de topinambour un rang de carottes rouges, demi-courtes; les deux premiers biens profitent aux deux plantes. Une autre plante qui semble destinée à croître en société intime avec le topinambour, c'est le haricot, et cela surtout quand le terrain est de bonne nature et bien fumé. On plante la légumineuse par touffes entre les plantes de topinambour; quand ces-ci sont sorties et que le premier binage a été pratiqué. Des haricots sortent, se développent sous

ce demi-ombrage et, en grandissant, s'enlacent autour de la tige raide et robuste du topinambour. Malheur pour l'herbe imprudente qui vient pousser entre ces utiles végétaux! elle ne tarde pas à être étouffée par eux.

Un autre mélange que le hasard a appris être bon est le suivant :

1o Un rang de topinambours;

2o. Un rang de pommes de terre hâtives mélangées de plantes de grand soleil.

Ces rangs doivent être faits à dix pouces les uns des autres.

Cette plantation doit être faite aussitôt que la saison le permet au printemps. La pomme de terre lève d'abord, se fortifie; le soleil sort après, puis le topinambour se montre. Un premier binage assure à ces trois végétaux la possession unique du champ qu'ils occupent. La plus petite, la pomme de terre, grandit vite, pendant que les deux hélianthes restent petits. En juin, la patate a acquis tout son développement et ne risque plus rien de l'ombre de ses voisins, qui montent à l'envi l'un de l'autre et fournissent de nombreuses feuilles pour les bétails. A l'automne, le tournesol donne ses énormes disques chargés de graines huileuses, et, en l'arrachant, on trouve, entassées dans les fines et innombrables racines, les tubercules de la pomme de terre, de grosseur égale, toujours sains et de très-bonne qualité; quant au topinambour, il continue à croître et donne un bon produit qui s'ajoute à celui des feuilles, des graines et des tubercules déjà ramassés.

Le soleil ainsi que le topinambour donnent un excellent fourrage; leurs feuilles sont grandes, elles se récoltent facilement et très-promptement. Si le terrain est en bon état, pas trop sec, en un mot, si la plante est dans de bonnes conditions de végétation, on peut, tous les quinze jours, ramasser une poignée de feuilles à chaque pied. Cette effeuillage peut commencer vers la mi-juillet et se continuer jusqu'aux gelées. On doit chaque fois laisser les feuilles supérieures, celles au moins qui ne sont pas assez développées pour être ramassées avec avantage, ce qui a lieu dans les mauvais terrains et les moments de sécheresse. On peut, vers la mi-août, couper la tige à trois pieds de hauteur; elle repousse promptement, et cette mutilation, ainsi que l'entêtement partiel et successif des feuilles peu très-peu, nous pourrions même dire pas du tout, au développement des tubercules du topinambour.

*Plantation et culture du topinambour.*—Lorsqu'on veut planter un champ de topinambour, on commence à donner à l'automne un bon labour; au printemps, on répand sur le champ la quantité de fumier dont on dispose en faveur de ce végétal, et sur la fin d'avril, ou au commencement de mai au plus tard, après un nouveau labour, suivi d'un hersage en long et en travers, on trace avec une araire des lignes peu profondes (4 pouces environ), qu'on espace entre elles de 12 à 15 pouces dans les mauvais terrains, et de 20 à 25 pouces dans les sols de bonne qualité. Ces raies tracées, on dépose dedans de 10 à 13 pouces les uns des autres (encore suivant la qualité plus ou moins bonne du terrain, c'est à dire suivant le développement probable de ces plantes), les tubercules frais et entiers, qu'on aura préalablement fait tremper pendant 24 à 48 heures dans de l'eau salée, de l'eau purinée; si, en les sortant de ce liquide, on a pu les rouler dans un engrais pulvérisé, leur réussite n'en sera que plus assurée.

Ces tubercules déposés dans chaque raie, on fera bien, si le champ n'a pas été fumé, de les recouvrir chacun, soit d'un peu de fumier, soit d'une poignée de terreau, de chiffons de laine, de cendre lessivée, de plâtre ou de chaux, suivant la nature calcaire ou non du sol. Si c'est dans un terrain nouvellement défriché, que la plantation se fait, on fera très bien de remplacer les engrais par une poignée de noir animal, si en l'a à sa disposition, mis sur chaque tubercule. Cette petite dépense d'engrais et de temps est largement payée par le surcroît énorme du produit que donnerait un champ ainsi traité.

Les tubercules une fois déposés dans les raies, on passe, entre chacune d'elles, l'araire qui a servi à les tracer, et on recouvre aussi, très-promptement et très-régulièrement, toutes les racines. Ceci fait, on herse transversalement et on passe un léger rouleau. On emploie généralement huit à dix minots de topinambours pour ensemercer ainsi un arpent.

Lorsque les tiges sont sorties, et avant qu'elles aient atteint la hauteur de 4 pouces, on passe une bonne herse en long et en travers. Cette opération doit être faite sans crainte et autant que possible par un temps sec. Le hersage terminé, on remplace les quelques tubercules qui auraient pu ne pas passer avec des plantes repoussées seules dans les champs où il y en avait l'année précédente. Ces jeunes plantes reprennent très-bien et les clairières sont ainsi très-facilement bouchées. Quelques jours après, on passe entre les rangs une houe à cheval, opération qu'on renouvelle quinze jours ou trois semaines après, puis on bine bien les lignes avec la houe à main. Il faut absolument bien détruire les mauvaises herbes pendant que le topinambour est jeune. Il faut surtout, qu'en pratiquant tous ces binages, on ait grand soin de ne pas amener la terre contre la plante, car, autant la pomme de terre a besoin, pour produire beaucoup, de buttages énergiques, autant les buttages sont nuisibles au développement des topinambours. C'est pour avoir méconnu ce précepte que beaucoup de cultivateurs n'ont pas obtenu de végétal autant qu'ils en attendaient.

Après ces diverses façons, on abandonne le topinambour aux soins de la bonne nature. Les nombreuses feuilles couvrent bientôt le sol, et les quelques plantes qui voudraient lui disputer la place sont promptement étouffées par elles, tant la végétation de ce tubéreux est rapide et vigoureuse.

En parlant de l'utilité des feuilles de topinambours, nous avons dit qu'on pouvait en dépouiller les tiges sans nuire au développement des tubercules. Cette opération doit pourtant être faite avec discernement. On ne doit, par exemple, s'attaquer qu'aux plantes un peu fortes, et encore ne doit-on prendre que le tiers des feuilles à la fois, surtout avant les mois d'août et de septembre. A partir de la fin d'août on peut, sans trop nuire aux plantes, les couper à près de 3 pieds du sol. Les tiges repoussent vite, et on se procure ainsi un abondant fourrage vert pour le temps des grandes sécheresses.

(A suivre)

#### Jus de betteraves à sucre pour la fabrication du vinaigre.

Nous lisons ce qui suit dans le *Nouveau-Monde*, numéro du 2 mars courant ;

Les betteraves à sucre, bien nettoyées, grattées et pressées convenablement donnent un jus excellent, avec lequel on peut

faire du vinaigre, et le bon jus traité comme l'eau d'érable fait du sucre aussi bon et aussi délicieux. Un minot de betteraves à sucre produit 5 gallons de jus. Nous ne saurions trop recommander aux cultivateurs de semer des betteraves, ne fut-ce que pour faire le sucre nécessaire à l'usage de la maison."

M. le Rédacteur du *Nouveau-Monde*,

Je lis dans votre numéro du 2 mars un entrefilet au sujet de la betterave à sucre. On ne peut qu'applaudir à tous les efforts qui sont faits dans le but de vulgariser la culture et l'usage de cette intéressante racine, dont la valeur sera de plus en plus appréciée, tant au point de vue alimentaire qu'au point de vue industriel. Cependant, quelle que soit la valeur réelle de la betterave à sucre, il est bon de ne pas se laisser aller à des exagérations inutiles et même nuisibles, qui ne pourraient qu'amener à des déceptions fâcheuses, et dans l'intérêt de vos lecteurs, je me permets de rectifier la doctrine émise dans l'entrefilet en question.

Le jus de betteraves contient réellement les éléments qui donnent un bon vinaigre, car le vinaigre est le résultat de la fermentation acétique que subit l'alcool (esprit de vin, whisky) et celui-ci est lui-même le résultat de la fermentation alcoolique que l'on fait subir au sucre dissout dans au moins dix fois son poids d'eau.

Malheureusement, le jus de betteraves, avant de devenir propre à faire du vinaigre ou du sucre, doit subir un traitement chimique qui le débarrasse de certaines matières étrangères dont il est chargé, matières étrangères qui n'existent pas dans l'eau d'érable.

Par contre, il est vrai de dire qu'après ce traitement, 100 livres de jus de betteraves donnent au moins 10 livres de sucre, ou une quantité correspondante d'alcool ou de vinaigre, tandis que l'eau d'érable, qui n'exige aucun traitement chimique, ne rend que 3 pour 100 de sucre, ou une quantité correspondante de produits dérivés.

D'ailleurs il est exact, comme le dit l'entrefilet, que la betterave bien râpée et bien pressée donne 5 gallons de jus pour un minot de racines.

J'ai l'honneur d'être Monsieur,

Votre dévoué serviteur,

OCC. CUISSET

Québec, 5 mars 1878.

#### Conseils à la jeune fermière.

(Suite.)

*Lingerie et étoffes.*—Partout, dans nos campagnes, nous avons un petit grain de vanité. Les cultivateurs, le plus souvent, entretiennent plus de bêtes qu'ils ne peuvent en nourrir, achètent plus de terres qu'ils ne peuvent en labourer, uniquement pour se donner de l'importance et pour que l'on dise d'eux qu'ils sont riches ; de leur côté, les femmes, quand il y a du monde à la maison, vont à l'armoire plus souvent qu'il le faudrait, l'ouvrent à deux battants, afin que nous voyions bien qu'elle est pleine à déborder. Les jeunes filles imitent la mère, afin que les jeunes hommes sachent qu'il y aura beaucoup de linge en dot. Mauvais système, mon enfant ; ne songe pas à remplir les armoires, parce que le linge en trop est de l'argent qui dort et même de l'argent qui s'use. La toile peut jaunir, et par moment les souris peuvent y mordre ; le linge et la pelletterie y sont mangés par les mites, etc. Mieux vaut le nécessaire, tout juste le nécessaire, et recommencer tous les ans, pour certains objets.

Pour les draps de lit, les chemises de travail, et les esuie-mains, tu prendras de la toile de lin que tu fabriqueras toi-même. Pour le linge fin et délicat, si ta bourse te le permet, tu auras recours au magasin ; mais ces marchandises sont moins fortes et moins durables que celles fabriquées à la maison.

Dans les campagnes il est d'usage de faire la lessive deux fois par année seulement, et d'ailleurs, en attendant, ont la fâcheuse habitude de jeter le linge sale dans des coffres, ou de l'empiler au grenier sur des cordes. C'est le moyen d'amener la pourriture. Tu t'y prendras différemment. Tu commenceras par laver, savonner et faire sécher ; après quoi, tu pourras attendre sans

inconvenient l'époque habituelle du grand lessivage. Cette époque venue, tu choisiras de la cendre de bois, bien recuite, de la cendre dans laquelle on n'aura jamais jeté de ces pailles d'ognons, de ces tiges de porreaux, de ces débris de légumes qui tachent la soie. Tu mettras les draps en dessous, c'est à dire au fond du cuvier, puis les chemises, puis le linge fin enveloppé dans une nappe ou une serviette, et enfin, sur le tout, le gros linge malpropre de la cuisine.

Tu verseras doucement de l'eau froide sur les cendres en question, jusqu'à ce que le linge soit bien humecté et le cuvier à peu près plein. Cela fait, tu ouvriras la bonde ou le robinet du bas pour retirer l'eau ; tu la feras chauffer et la renverseras tiède ou douce sur le cuvier. Après cela, tu soutireras de nouveau cette eau, la chaufferas un peu plus et la renverseras comme précédemment. Enfin, pour finir l'opération, tu chaufferas l'eau jusqu'à l'ébullition. Ce sera l'affaire d'une demi-journée.

Cette première opération terminée, tu enlèveras les cendres qui ne contiennent guère de potasse, et les mettras quelque part dans un coin, pour les employer au jardinage, à titre d'engrais. Les cendres enlevées, tu retireras le linge, le savonneras à la fontaine, à la rivière, ou chez toi ; tu le rinceras et le feras sécher. Quelque fois, et c'est une bonne méthode quand on peut le suivre, on étend ce linge aussitôt après le savonnage, et l'on a soin de l'arroser immédiatement au fur et à mesure qu'il sèche. Au bout de cinq ou six heures, par un grand soleil, on va le rincer à l'eau claire, puis le mettre au bien et le faire sécher de nouveau. Tu auras que c'est le meilleur moyen d'avoir du beau linge.

Lorsque ce linge sera sec à point, tu plieras de suite les draps, pour qu'ils n'aient pas le temps de prendre de mauvais plis. Quant aux cols, chemises, serviettes, mouchoirs, linge de toilette, tu les repasseras de suite, après les avoir bien inspectés, pour t'assurer s'il ne s'y trouve pas de déchirure, ou s'il n'y manque pas de boutons ou agrafes. Et, ceci fait, tu mettras chaque chose à sa place dans l'armoire. Il va sans dire que le linge de ménage sera toujours marqué et non brodé : c'est une précaution qu'il convient d'adopter dans tous les ménages, afin de se rendre compte que le linge ne se perde point. On peut le faire avec de l'encre particulière pour cet usage. — (Voir la recette pour fabriquer cette encre, que nous donnons à la huitième page de ce numéro.)

Quand, en attendant le moment du lessivage, tu voudras pratiquer de petits savonnages partiels à la maison et obtenir une blancheur irréprochable, tu commenceras par savonner le linge, puis tu le mettras dans une cuve ou un large seau ordinaire et à peu près un demi-décalitre d'eau de potasse. Tu laisseras tremper une ou deux heures, puis tu rinceras. Ces savonnages partiels s'appliquent notamment aux bonnets, cols, mouchoirs fins, etc.

Pour le repassage, tu ne te serviras pas de ces mauvais petits fers à poignée dont la propreté et le degré de chaleur sont toujours plus ou moins douteux ; tu adopteras les gros fers à platine, avec lesquels on n'a pas l'inconvénient de salir et brûler le linge.

Après le linge, les étoffes de laine, robes de femmes et habits d'hommes. Tu auras la précaution de ne point laisser longtemps ces étoffes dans l'armoire, en été surtout ; tu les retireras de temps à autres pour les exposer à l'air, et les protégeras contre les larves d'insectes, avec du camphre, de la lavande, ou autres plantes aromatiques.

Il est bon que toute ménagère sache entretenir en bon état les étoffes de laine, et par conséquent les détacher au besoin. Tu le sauras donc.

Les taches les plus communes sont celles d'huile ou de graisse, celles de cire, de résine ou de poix, celles de vin, de urines, de gadelles et de cerises ; celles de fumée ou de jus de de paille, les taches de peinture, d'encre et de rouille. Enlever ces taches, ce n'est pas la mer à boire. — (Voir à ce sujet les recettes à la huitième page.) — (A suivre)

#### Les feuilles des arbres.

Les feuilles ramassées avec soin rendent des services dans les campagnes, car, mélangées avec les pailles ou d'autres matières, elles constituent un excellent engrais ; cependant les cultiva-

teurs doivent se tenir sur leurs gardes, car certaines feuilles sont excessivement nuisibles aux prairies, lorsqu'elles se décomposent sous l'influence des pluies et des neiges. Telles sont les feuilles de peuplier, de chêne, de noyer et d'aune. Généralement l'herbe des prairies est très-chétive là où se trouvent les feuilles de ces arbres ; l'acide que contiennent ces feuilles imprègne le sol et brûle les racines des plantes ; mais si les cultivateurs intelligents ont les soins de râtelier ces feuilles, puis de les mélanger aux fumiers et aux composts. Le contact de la chaux et du purin suffit pour les désacidifier en les décomposant, et elles forment alors un terreau aussi bon que celui provenant des autres débris végétaux. — *Revue d'économie rurale.*

#### Nourriture des poulains.

Nous empruntons à l'*Indicateur* les notions suivantes, très-judicieuses, sur l'élevage et la nourriture des poulains. De la manière d'élever et de nourrir les poulains depuis leur naissance jusqu'à l'âge de deux ans, dépendent presque toujours leur conformation et leurs qualités. S'ils ont souffert à cette époque, ils s'en ressentent toute leur vie et n'acquiescent jamais qu'une partie de la valeur qu'ils eussent pu atteindre avec un bon régime.

Dès l'âge de cinq à six semaines, le poulain essaie de mâcher quelques brins de foin et même de l'avoine. On peut lui donner cette dernière en la concassant jusqu'à ce qu'il puisse la manger autrement. Il supporte alors plus facilement le sevrage, qu'il est bon de ne pas laisser attendre trop longtemps.

Quelques éleveurs s'imaginent que plus un poulain tette longtemps, plus il acquiert de taille et de force ; à notre avis ils se trompent. C'est une erreur qui fait tort à la mère et qui n'est d'aucun avantage pour le produit.

On doit sevrer les poulains entre six et sept mois. Jamais on ne doit attendre plus tard.

Alors il leur faut une nourriture fortifiante et choisie : on doit augmenter, sans y regarder de trop près, la ration d'avoine. Plus le poulain est bien soigné et largement nourri, plus il atteindra un prix élevé.

Non-seulement l'avoine donne la taille et la force et fait ressortir les muscles, mais elle aide encore à la distinction, à la physionomie et par conséquent à la beauté.

On ne saurait s'occuper trop tôt de dresser les jeunes poulains. Il faut de bonne heure les rendre doux et familiers, les caresser, leur laver les pieds et les accoutumer à un léger panage. Aussitôt le sevrage, il faut leur mettre un licol, afin de les habituer à être attachés. Petit à petit, ils prennent la bride, puis le harnais.

On a souvent la mauvaise habitude de conserver les poulains entiers jusqu'à l'âge de trois ou quatre ans. Cet usage est très-préjudiciable. Plus les animaux sont jeunes, moins ils s'aperçoivent de l'opération qui leur est faite. L'âge de dix-huit à vingt mois nous paraît plus favorable. A l'appui de cette assertion, voici quelques considérations qui valent bien la peine qu'on s'y arrête :

Les poulains hongres sont plus faciles à élever que les chevaux entiers, ils sont moins disposés à contracter des tares, se nourrissent mieux, sont d'un caractère plus facile et peuvent, par conséquent, être mis dans les herbages avec d'autres animaux, juments, vaches, moutons, etc. Enfin, ils se vendent mieux.

Voilà bien des raisons déterminantes pour engager les éleveurs à ne pas garder leurs poulains entiers aussi longtemps qu'ils le font d'ordinaire.

#### Avantages de la culture des abeilles.

L'industrie des abeilles que l'on néglige beaucoup trop dans notre province, pourrait assurément nous donner des bénéfices réels et positifs, comme nous le disions dans le dernier numéro de la *Gazette des Campagnes*, sans occasionner aucune dépense. Nous ne pouvons donc trop souvent le répéter, et ajouter de nouveaux faits propres à démontrer l'utilité de cette industrie et les avantages que nous procurent nos industrieuses abeilles.

De toutes les entreprises agricoles, l'industrie des abeilles est celle qui réclame le moins de capitaux, et promet de plus rapides

bénéfices. "Après la première année, on peut espérer un dividende de 20 par 100 au moins, et la quatrième année il s'élève à plus de 100 par cent," a dit M. Hamet que l'on peut placer au rang des plus habiles apiculteurs.

Les abeilles favorisent encore la fructification des arbres à fruits. L'abeille en s'introduisant dans le calice des fleurs, fait tomber la poussière fécondante (le pollen) des organes femelles (le stigmate) ou bien elle se porte sur ces derniers, après s'en être couvert le corps en se roulant dans l'intérieur de la fleur pour en extraire le suc. Il résulte de là une fructification artificielle que des conditions atmosphériques défavorables auraient bien souvent empêché d'avoir lieu naturellement.

Ce que nous venons de dire pour les arbres à fruits, s'applique également à toutes les autres plantes visitées par les abeilles. C'est donc un acte de bonne prévoyance d'établir un rucher dans son jardin, si l'on tient à avoir des fruits tous les ans, et à obtenir de la semence de ses plantes.

Dans la *Montreal Gazette* du 8 mars 1878, un écrivain de ce journal, qui s'occupe de la partie agricole, appuie fortement sur le fait que les abeilles bourdon contribuent à la fertilisation des fleurs de graines de trèfles où elles butinent.

Nous devons donc encourager cette industrie agricole, puisqu'un côté elle donne de brillants bénéfices, et que de l'autre, elle contribue à fructifier les arbres et les autres plantes. Nous engageons aussi les sociétés d'agriculture à offrir des primes à ceux qui s'occupent de la culture des abeilles : ce serait un moyen propre à propager cette industrie rémunérative et bienfaisante à la fois, tant pour la culture des fruits que pour ceux qui se livrent à la culture de la graine de trèfle.

Choses et autres.

Nous remercions l'Honorable M. C. A. P. Pelletier, ministre de l'agriculture du Canada, pour l'envoi du *Rapport sur l'agriculture pour l'état de l'Iowa aux Etats-Unis*. Nous profiterons largement des utiles renseignements contenus dans ce volume. C'est un véritable traité d'agriculture dans lequel nous puiserons du temps à autre, pour l'avantage de nos lecteurs.

Nous remercions également M. Chs. F. Roy, notre député à la Chambre des Communes, pour l'envoi d'un volume intitulé : "Report on the Canadian Commission at the Exhibition of Industry, held at Sydney, New South Wales, 1877."

"*American Agriculturist*" de New-York — La livraison du mois de mars de cette intéressante publication agricole que nous venons de recevoir, est en quelque sorte la mieux remplie de celles que nous avons déjà reçues. Les nombreuses gravures qu'elle renferme donnant différents plans de bâtisses peu coûteuses à construire, sont d'une utilité incontestable pour les cultivateurs qui voudraient apporter à leur ferme quelques améliorations utiles. Les renseignements pour les travaux du dehors pour cette saison de l'année, ne laissent rien à désirer tant ils sont complets. — Sous le titre de *sundry hmbugs*, les lecteurs peuvent se mettre en garde contre les dupes en fait de loterie, vente de bijoux et de médecines patentées. — Il y a le plan d'une maison de campagne (cottage) pouvant être construit à bon marché — Plusieurs écrits remarquables sous le titre :

Au milieu des cultivateurs, par un cultivateur ; entretien sur les récoltes : à quelle culture doit-on se livrer ? renseignements sur les graines de trèfle et leur adulération, avec nombreuses gravures ; duperies touchant la vente de graines ; et de nombreux renseignements pour la ferme, le jardin, ainsi que d'économie domestique — Ce journal indispensable ne coûte que \$1.60 par an. S'adresser à ORANGE JUDD COMPANY, éditeur à New-York — Prix par livraison de chaque mois, 15 centins.

*Grenouilles et limacs*. — Les grenouilles deviennent chaque année plus rares, tandis que le nombre des limacs augmente ; or les grenouilles se nourrissent de limacs, donc il y aurait intérêt à les conserver, au lieu de les détruire en masse comme on le fait généralement dans le mois d'avril, au moment du frai. Ces bêtes se réunissent alors dans les mares et déposent leurs œufs en longs chapelets qu'agglutine une matière visqueuse ; c'est alors qu'on les prend par centaines avec des râteaux. Pourquoi les propriétaires de ces mares ne défendent-ils pas cette chasse,

sont-ils pas interdits à cette époque de l'année ? L'homme égoïste ne respecte rien et peu lui importe de détruire l'équilibre merveilleux créé par la nature. Il faut appeler sur ce point toute l'attention de l'autorité. Il y aurait grand avantage à faire des mares artificielles dans lesquelles les grenouilles pourraient se cacher pendant l'hiver ; ces grenouilles pondraient au printemps, mais il serait utile de les protéger contre la rapacité de certains hommes auxquels importe peu l'intérêt de l'agriculture. — *Revue d'économie rurale*

*Topinambours*. — On nous écrit de nouveau pour demander où se procurer des topinambours : Nous conseillons à nos lecteurs de s'adresser directement, ou par l'entremise de leurs sociétés d'agriculture, à M. Wm. Evans, grainetier, Montréal, ou à l'hon. M. L. Beaubien, côte Ste. Catherine, Montréal. On nous dit qu'on peut se les procurer à 50 centins le motif. — *Journal d'agriculture*.

*Récolte des céréales en Ecosse*. — Pour donner une idée de la mauvaise récolte des céréales en Ecosse l'année dernière, le *Scotsman* rapporte qu'à Braemar, commune du plateau de Balmoral, où se trouve la résidence favorite de la reine d'Angleterre, un champ d'avoine n'a été coupé que le 27 décembre. Le mauvais temps a persisté tout l'automne et les fermiers écossais déclarent que 1877 a été leur plus mauvaise année depuis plus de vingt ans.

*Céréales et pommes de terre*. — Il faut toujours comparer les variétés entre elles ; chercher et faire connaître les causes pour lesquelles les unes sont préférables aux autres, et arriver ainsi à la propagation du meilleur. L'indifférence à cet égard est l'ennemi oublié de ses intérêts. (Telles sont les questions qui devraient être agitées dans nos cercles agricoles.) — *Principe de la Fourmillière*.

— La Chambre des Communes du Canada, compte 201 membres. Il y a 11 journalistes, 15 cultivateurs, 6 fabricants, 11 docteurs-médecins, 8 présidents d'assurances, 5 constructeurs de navires, 10 marchands de bois, 8 propriétaires de moulins, 4 ingénieurs civils, 2 entrepreneurs, 1 brasseur, 1 inspecteur d'écoles, 1 banquier, 55 avocats, 56 marchands et 17 rentiers.

RECETTES

Encore à marquer le linge.

Procurez-vous, chez un pharmacien, un peu de pierre infernale et un peu de gomme arabique, mettez deux parties de cette pierre infernale et une partie de cette gomme dans sept parties d'eau de pluie en agitant bien le tout pour opérer le mélange. Par exemple : Prenez un demi gros de pierre infernale, deux gros d'eau, dix-huit grains de gomme arabique, bien mélanger et l'encre est faite ; elle sera blanche d'abord, mais elle ne tardera pas à prendre de la couleur. Avant de s'en servir, il faut saupoudrer la place à marquer avec de la soude ou du savon râpé ; donner un coup de fer chaud sur cette place, afin de rendre du corps au tissu, de le raffermir, puis on écrit avec une plume ordinaire, et l'on fait ensuite sécher. Les lettres, d'abord imperceptibles, bruniront peu à peu et se fonceront en couleur à chaque lessive.

Moyen de faire disparaître toutes espèces de taches.

*Taches huileuses ou graisseuses*. — Préparer de la manière suivante : Prendre 5 once de savon blanc ordinaire, que l'on coupe en tranches minces ; 1 once de potasse, et faire fondre le tout dans une chopine d'esprit de vin. Pour que le tout fonde bien il faut mettre le vase dans de l'eau chaude, ou bien l'exposer à un soleil ardent et le remuer de temps en temps. La dissolution faite, on laisse reposer, et on passe à travers un linge. On conserve cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées. Quand on veut enlever une tache, il suffit, pour se servir de cette essence, d'en verser quelques gouttes sur cette tache, de frotter avec une petite brosse et de laver ensuite avec un peu d'eau. La graisse s'enlève avec la main,

Voici un autre moyen, moins coûteux; mais pour s'en servir, en toute sûreté, il faut avoir affaire à des couleurs solides: Prendre de la terre glaise et de l'eau de pluie, en faire une pâte ou bouillie; étendre cette bouillie sur les taches, laisser sécher, puis donner un bon coup de brosse.

Abondance de lait ne nuit pas; voici un autre procédé: Prendre du fiel de bœuf, le battre dans de l'eau tiède et en frotter les taches de graisse ou d'huile, avec une brosse.

A défaut de terre glaise, d'essence de savon, de fiel de bœuf, tels qu'indiqués plus haut, rien n'empêche de prendre des jaunes d'œufs, de les bien battre, et d'enlever les taches.

**Taches de cire, de résine et de poix.**—Se proccer du whisky en esprit, et frotter. Elle ne lui résisteront pas.

**Taches de vin et de fruits.**—L'aut qu'elles sont fraîches, il suffit d'un peu d'eau de potasse pour les enlever. Quand elles sont vieilles, c'est un peu plus difficile; il ne faut pas les laisser vieillir, autrement on serait forcé d'employer les acides qui mangent quelquefois les bonnes couleurs en même temps que les autres.

Quand les taches de vin ou de fruits se trouvent sur de la laine blanche, il faut d'abord savonner à la main puis faire arriver sur les parties savonnées un gaz connu sous le nom de **vapeur de soufre**, que l'on appelle **acide sulfureux**. Pour pratiquer cette dernière opération convenablement, on roule un morceau de carton en pain de sucre, laissant un petit trou dans le haut. Après cela, on brûle du soufre sous ce carton et le liège reçoit la vapeur par le dessus. De cette manière l'acide sulfureux ne s'épanche point à tort et à travers et peut être conduit directement sur les taches à enlever.

**Taches de boue noire.**—Pour en avoir raison, il faut laver d'abord avec de l'eau tiède, savonner ensuite, puis saupoudrer de crème de tartre et rincer à l'eau pure.

**Taches de fumée ou de jus de poêle.**—On les enlève en les savonnant à l'eau tiède, en les lavant ensuite avec de l'essence de térébenthine, en les saupoudrant enfin, après ce lavage, avec de la crème de tartre: il ne reste ensuite qu'à rincer.

**Taches de peinture.**—Quand on a affaire à de la peinture à l'huile tout récente, on la fait disparaître avec de la mie de pain; mais quand la peinture sera vieille, on doit se servir d'un mélange de térébenthine et d'esprit de vin.

**Taches de rouille.**—On enlève les taches de rouille avec de la crème de tartre.

**Taches d'encre.**—On enlève les taches d'encre fraîches, soit avec du jus de citron, soit avec du lait bouillant; ce dernier moyen est plus simple et plus à la portée des ménagères. Quand les taches d'encre ont de l'âge, il faut se servir de l'acide oxalique, affaibli par douze parties d'eau, un véritable poison qu'il convient de mettre sous clef après s'en être servi.

EN VENTE A LA LIBRAIRIE AGRICOLE  
DE  
**FIRMIN H. PROULX**  
A  
STE. ANNE DE LA POCATIERE.

Portraits photographiques de Sa Sainteté le Pape Léon XIII.—Prix, 10 centins.

" Livre de Prières à St Joseph, " recueillies par J. Palatin, Prêtre de St. Sulpice à Montréal.—Prix du volume, relié, 40 centins.

Essai sur la luxu et la vanité des parures, spécialement dédié aux personnes de la campagne, par le Révd M. Alexis Maillois.—Prix, 25 centins.

Lettres sur la vie rurale, par M. Victor de Tracy.—Prix, 50 centins.

Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers, greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse, culture, récolte et conservation des fruits, par M. A. DuBreuil.—Prix, 60 centins.

Le vétérinaire pratique, traitant des soins à donner aux che-

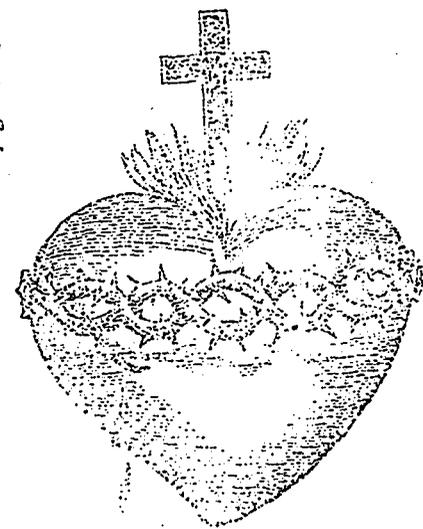
vaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse cour, par E. Hoequart.—Prix, 75 centins.

**CHEVAL " ETALON " A VENDRE.**

**A VENDRE:** un cheval " étalon. " couleur alezan, âgé de cinq ans au printemps. Ce magnifique cheval a figuré avec avantage à la dernière exposition provinciale tenue à Québec en septembre dernier. Pour les conditions, s'adresser au Révd. M. Jos. R. Desjardins, Procureur du Collège de Ste. Anne. 2 Février 1878.

**GRANDE LOTERIE DU SACRÉ-CŒUR**

Les billets sont en vente au Bureau de la Gazette des Campagnes, à \$1.00 le billet et \$10.00 le cent. On peut aussi acheter au Bureau de la Gazette des Campagnes, à \$1.00 le billet et \$10.00 le cent. On peut aussi acheter au Bureau de la Gazette des Campagnes, à \$1.00 le billet et \$10.00 le cent.



Destinée à venir en aide à trois grandes œuvres catholiques: la Carmel, le Collège Commercial des Frères des Ecoles Chrétiennes et l'Eglise de l'Immaculée Conception, est approuvée par Mgr. l'Evêque de Montréal.

Elle est sous le patronage de l'Hon. Juge Coursol, Président du Comité du Sacré-Cœur, des Honorables J. A. Chapleau et Gédéon Onimet, de L. A. Jetté, M. P., R. A. R. Hubert, Prothonotaire, C. A. Leblanc, Shérif, E. H. Trudel, M. D., M. P. Ryan, O. J. Devlin, Alfred Larocque, sr., C. Rodier, Pierre l'Espérance et de Michel Stewart, éers., et sous la surveillance de trois comités

VALEUR DE LA LOTERIE:

1 Bourse en or de.....	\$10,000.00	\$10,000.00
1 do do .....	2,000.00	2,000.00
1 do do .....	1,000.00	1,000.00
		\$13,000.00
1 do do .....	500.00	500.00
5 do do .....	100.00	500.00
5 do do .....	50.00	250.00
25 do do .....	10.00	250.00
500 lots à bâtir de valeur moyenne...	500.00	250,000.00
50 chasubles, de toutes les couleurs, plusieurs en drap d'or.....	24.00	1,200.00
20 ciboires.....	20.00	400.00
42 calices.....	18.00	756.00
8 encensoirs.....	6.00	48.00
12 ostensoirs.....	32.00	432.00
12 paires de burettes.....	6.00	72.00
12 garnitures d'autel.....	30.00	360.00
290 objets.....	3.00	870.00
1000 do.....	2.00	2,000.00
2000 do.....	1.00	2,000.00
1 bénitier.....	4.00	4.00
<b>Total..</b>		<b>\$272,782.00</b>

Toute communication par la maille devra être adressée franc de port au Directeur-Gérant: F. X. COCHUE, No. 266 rue Notre-Dame, Montréal