

## 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 PARAISANT 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 sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérés 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.

M. 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 : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. } ABONNEMENT  
SI PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } SI PAR AN

## SOMMAIRE.

*Recue de la Semaine :* Bénédiction et érection d'un Chemin de Croix dans l'église paroissiale de St-Roch des Aulnais. — Ordinations à Rome, de MM. les abbés Louis-Adolphe Paquet et Dominique Pelletier; MM. les abbés M. T. Labrecque et Fernand Dupuis, se préparant à subir leurs examens de doctorat en théologie; MM. abbés C. Marquis et J. Sasseville sont actuellement en Palestine. — Deux généraux de l'hon. George Couture, Conseiller législatif. — M. Leger-Birnie, Deschêns et L. A. Bourgault, arpenteurs pour toute la Province du Canada. — Soldat et colon. — Une bonne note en faveur du district de Rimonski.

*Causerie Agricole :* Culture des fèves. — Espèces et variétés de fèves. — Sol. — Place dans la rotation. — Préparation du sol. — Semences. — Soins pendant la végétation.

*Correspondance :* Le feuilleton "Captive et barreau." — Charles A. Gauvreau.

*Sujets divers :* Du choix de la graine pour les semenciers. — Fabrication et traitement du beurre. — Le perfectionnement des végétaux ou graines.

*Choses et autres :* Le bétail de rente, le fumier, la paille, le foin ou le fourrage. — Prix des produits agricoles sur les marchés de Québec.

*Recettes :* Bouillon contre les dartres et les maladies de la peau. — Graine de lin contre la constipation.

## EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES" :

"Le vétérinaire pratique" traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse cour, par E. Hocquart. — Prix, 60 cts.

"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 A. DuBrenil. — Prix, 60 cts.

"Lettres sur la vie rurale," par M. Victor de Tracy. — Prix, 60 cts.

"L'élevage du cheval;" des soins à lui donner. — Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par F. M. Casny. — Prix, 25 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Ls N. Gauvreau, agr., N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2<sup>e</sup> édition. — Prix, 10 cts.

"Le mouton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, agr., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec. — Prix, 15 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Bénédiction et érection d'un Chemin de Croix dans l'église paroissiale de St-Roch des Aulnais* — Le 25 mars dernier, comme couronnement des offices solennels du saint jour de Pâques, avait lieu à St-Roch des Aulnais la bénédiction et l'érection d'un magnifique Chemin de Croix, don d'un cultivateur de cette paroisse, M. William Pelletier. Ce nouveau Chemin de Croix mesure cinq pieds de haut sur deux et demi de large; il est en peinture sur toile et a coûté trois cents piastres. Tous les paroissiens s'étant fait un devoir d'être présents à cette cérémonie. On y remarquait une foule d'étrangers, et un nombreux clergé, parmi lesquels M. le Grand-Vicaire Poiré, M. Chs Trudel supérieur du Collège Ste-Anne, les RR. MM. Ls Fournier professeur au Collège Ste-Anne, J. R. Desjardins curé de Ste-Louise, et L. A. Langlois vicaire de Ste-Anne.

Ce fut le Révd M. Chs Trudel qui présida la cérémonie et fit une instruction sur l'utilité du Chemin de Croix. Vingt huit personnes, la plupart des marguilliers, portaient les quatorze tableaux. Le premier tableau était porté de droit, par l'autour de cette solennité, M. Wm Pelletier; il est pour associé, M. J. B. Dupuis qui, en plusieurs circonstances, a fait des dons assez considérables, à l'église de St-Roch.

M. l'abbé Louis Adolphe Paquet, étudiant en théologie, à la Propagande à Rome, a dû être ordonné prêtre, le Samedi Saint, à la basilique de Saint Jean de Latran. Il revien tra au séminaire de Québec, dans le cours de l'été, pour s'y livrer à l'enseignement de quelques branches de la science sacrée.

M. l'abbé Dominique Pelletier a dû être ordonné sous diacre, le même jour et au même lieu.

MM. les abbés C. Marquis et J. Sasseville, partis depuis l'automne dernier pour un voyage transatlantique, ont passé le carême en Palestine. Ils doivent être maintenant de retour à Rome. M. Sasseville a fait un séjour assez long et fort intéressant dans les

vieilles provinces espagnoles de Castille, d'Aragon, d'Andalousie, des Asturies et de l'Estramadure.

MM. les abbés M. T. Labrecque et F. Dupuis se préparent à subir leurs examens de doctorat en théologie, à la fin de la présente année scolaire. Le premier reviendra probablement, aux vacances prochaines, pour enseigner à la faculté de Théologie; le second se propose, dit-on, de passer encore une année dans la Ville Eternelle, pour y continuer ses études de prédilection.

*Don généreux.*—Le 31 mars dernier, l'honorable George Couture, du Conseil Législatif, a adressé à sa nièce, Sœur de la Charité, un billet de sept cent quarante piastres et vingt centins (\$740.20) pour être partagées comme suit: trois cents piastres (\$300) à l'Hospice St Joseph de la Délivrance de Lévis; cent piastres (\$100) au pensionnat des Sœurs de la Charité, de Lévis; cent piastres (\$100) à l'Asile du Bon Pasteur de Québec; cent piastres (\$100) à l'Hospice St-Charles du Bon Pasteur de Québec; enfin cent quarante piastres, vingt centins (\$140.20) à l'Hospice des Sœurs de la Charité, de Québec, pour les orphelines.

*Arpenteurs de la Puissance du Canada.*—A la dernière réunion des membres du Bureau des arpenteurs de la Puissance du Canada, tenue à Ottawa la semaine dernière, M. Ludger Miville Deschênes de St-Roch des Aulnais, et M. L. A. Bourguault de St-Jean Port-Joli, ont été reçus arpenteurs pour toute la Puissance du Canada. Nous souhaitons à ces deux anciens élèves du Collège de Ste-Anne tout le succès désirable dans leur nouvelle profession.

*Soldat et Colon.*—Tout ce qui a trait à la grande question de colonisation mérite d'attirer l'attention du public canadien. C'est pourquoi l'ETENDARD croit devoir donner à M. le lieutenant colonel Prud'homme, de Beauharnois, l'occasion de soumettre au public un projet destiné à unir dans un même travail l'étude de l'art militaire et la colonisation de nos terres incultes. Nos pères, pour la plupart, firent à la fois colon et soldat.

C'est par ces labours simultanés de la charrue et de l'épée que s'est formée la plus forte race de l'Amérique. M. Prud'homme veut continuer cette tradition nationale, en formant à la fois nos jeunes compatriotes à la vie des champs, en leur donnant le moyen de se procurer un établissement en les préparant en même temps à la défense du sol de la patrie. Ce projet mérite l'attention de l'autorité et du public.

#### Projets de colonisation militaire. Organisation.

10. Afin de ne pas augmenter ni le nombre des bataillons ni les dépenses, un des bataillons actuellement existant sera désigné et organisé pour la réalisation de ce projet.

20. Le bataillon sera composé de 440 hommes, outre les officiers commissionnés qui seront un lieutenant-colonel, un chirurgien, un paie-maître, un adjutant et huit capitaines, et sera divisé en huit compagnies de 65 hommes chaque y compris les membres de la bande, tous les autres officiers seront supprimés.

30. Les officiers commissionnés ci-haut désignés seront engagés pour années et les soldats et officiers non commissionnés auront la paie suivant leur grade respectif, mais les soldats et officiers non commissionnés auront leur lot de terre comme il sera dit ci-après sans autre rémunération. Ce bataillon sera sous les ordres du commandant des forces et devra faire le service militaire et au moins une heure de drill tous les jours de l'année.

40. Le bataillon devra toujours être en état d'activité et pourra être dirigé sur aucun point du pays au cas de nécessité, mais dans le cas de service actif hors du défrichement chacun sera payé suivant son grade.

50. Les rations et les uniformes seront fournis par le gouvernement, de vieux uniformes seront fournis aux hommes pour les jours ouvrables, et le bataillon en un mot sera équipé par les autorités.

#### Défrichement.

60. Les terrains où devront être faits les défrichements seront localisés par les autorités, les terres arpentées et les lots préalablement divisés, ces lots seront de cent acres chacun et contigus, un chemin carrossable sera d'abord construit sur le front des lots.

70. Les hommes devront travailler au défrichement huit heures par jour, tous les jours de l'année, les dimanches et fêtes d'obligations exceptés, outre une heure de drill tous les jours de l'année.

80. Le bataillon sera divisé en deux ou quatre détachements, et chaque détachement devra opérer dans une localité assignée, et tous les deux ou quatre détachements opéreront de manière à fonder deux ou quatre paroisses contigues dont les paroissiens devront être de cent dix ou deux cent vingt lots, plus deux lots appartenant à chaque capitaine.

90. Un endroit convenable sera choisi par chaque détachement pour y placer le campement où devront être construites les bâtisses qui seront jugées nécessaires pour la commodité du défrichement, une chapelle devra aussi être construite immédiatement, le lieu ainsi choisi devra probablement être le site du futur village de la paroisse.

100. Les défrichements seront commencés sur le front des lots, s'étendront autant que possible, vingt ou vingt-cinq acres au moins devront être ainsi défrichés, et une maison aussi construite sur chaque lot.

110. Chaque officier commissionné sera tenu de se choisir deux lots contigus au prix de cinquante piastres chaque, mais devra les défricher lui-même à ses frais et sans l'aide du bataillon.

#### Soldats colon.

120. Les soldats et sous officiers ne recevront aucune paie durant l'année, mais chacun d'eux aura à l'expiration de son engagement un des lots qui auront été défrichés par le détachement auquel il appartient, tous ces lots seront tirés au sort et chacun recevra le lot qui lui sera échu, et un titre lui en sera donné, il en deviendra alors propriétaire incommutable et a le droit d'occuper lui-même, ou le faire occuper pour lui-même, ou le vendre à une personne qui l'occupera, mais ce lot devra être occupé, et si aucun de ces lots était délaissé et restait inoccupé pendant une année consécutive il retournerait la propriété au gouvernement qui pourra le vendre.

130. Outre l'année de service actif comme soldat, chaque homme devra servir pendant cinq autres années consécutives dans la milice active, et tous les soldats devenus colons, ou leurs représentants, formeront un bataillon qui devra de suite être organisé, ce bataillon devra faire ses drills annuelles sans paie, les rations et uniformes seront fournis, et exister ainsi durant cinq ans.

140. Après le tirage des lots et quo chaque soldat sera devenu un colon, les établissements cesseront d'être sous la loi militaire et chacun d'eux formera alors une paroisse qui sera de suite organisée civilement.

150. De nouveaux soldats auront dû alors être recrutés pour continuer le bataillon et de nouveaux établissements, l'année suivante deux ou quatre nouveaux établissements devront être encore faits et ainsi de suite d'année en année durant l'existence du bataillon.

*Une bonne note pour le District de Rimouski.*—Nous lisons dans le Quotidien: On nous communique l'adresse suivante présentée à l'honorable juge Alley, par le shérif de Rimouski, à l'ouverture de la cour criminelle de ce district:

A l'hon. RICHARD ALLEYS, J. C. S.

Président de la cour du Banc de la Reine, en sa juridiction criminelle au chef-lieu du district de Rimouski.

Monsieur,

Permettez au shérif de ce district de vous exprimer, au nom des membres de ce bureau et des justiciables

de ce district, la sincère et profonde satisfaction qu'il éprouve en cette circonstance, de constater que le calendrier des affaires criminelles se réduit en ce jour à une feuille vierge et qu'aucune accusation ne sera portée devant cet honorable tribunal.

Et voulant se conformer à l'usage suivi en pareille occurrence, devant la cour du Banc de la Reine, il prie votre honneur de vouloir bien accepter le cadeau symbolique qu'il vous offre avec les sincères souhaits de prospérité et de bonheur pour vous même et tous les membres de votre famille.

C. F. LAPOINTE,  
Shérif.

Rimouski, 24 mars 1883.

A l'adresse du shérif de Rimouski, l'honorable juge Allyn a répondu comme suit :

Veillez bien croire, monsieur le Shérif, ainsi que messieurs les membres du barreau et messieurs les justiciables, que je partage avec vous la satisfaction à laquelle vous venez de faire illusion.

L'absence de crime dans un grand district comme le nôtre, doit certainement être une satisfaction pour nous tous. C'est une preuve de la bonne conduite et de l'honnêteté de la population. Nous avons lieu de nous en féliciter, car malheureusement, d'après les nouvelles qui nous arrivent tous les jours, l'on voit augmenter à l'étranger, sinon dans notre propre pays, les offenses criminelles dans une proportion regrettable.

Il faut aussi espérer que l'absence de crime indique qu'il y a dans le district de l'ouvrage, de l'occupation pour les habitants, et que la tempérance y règne, car, en général, le crime prend sa source dans l'oisiveté et l'ivrognerie.

J'accepte avec plaisir les gants que vous avez l'obligeance de me présenter, et je vous remercie, M. le shérif, de vos bons souhaits pour moi et pour ma famille.

J'ose espérer que nous aurons encore l'occasion d'ouvrir et clore d'autres termes de cette cour sous des conditions aussi favorables que celles d'aujourd'hui.

N. R.—Ce n'est pas la première fois qu'on a l'occasion à Rimouski d'ouvrir et clore le terme des assises dans les mêmes conditions. Nous nous rappelons que le 22 novembre 1880, le shérif présenta des gants blancs à l'honorable juge Caron qui était allé présider le tribunal.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DES FÈVES.

La culture de cette plante est très avantageuse et réussit fort bien au Canada. Une raison qui nous porte à en recommander tout particulièrement la culture à l'attention des cultivateurs, c'est que la fève sert on ne peut mieux à la nourriture des bestiaux.

Les fèves sont très employées pour la nourriture des animaux et même elles servent à la nourriture de l'homme. Pour les chevaux, on les fait moudre grossièrement et on les mélange avec l'avoine. C'est la meilleure nourriture que l'on puisse donner à un

cheval; et malgré les travaux très fatiguants auxquels les chevaux sont assujettis, on les entretient toujours en bon état en joignant des fèves à leur nourriture. C'est surtout pendant les semences qu'on devrait faire usage de cet aliment. Deux gallons de fèves valent trois gallons d'avoine.

Pour les pores, les veaux, de même que pour les bœufs à l'engrais, on fait également moudre les fèves avec un autre grain, et on en fait des boîtes.

La farine de fèves, mélangée avec le blé, dans la proportion de quatre livres de fèves par cent livres de farine de blé, fait un pain d'un goût excellent et excessivement nourrissant.

Les cotons de fèves fournissent un fourrage supérieur, plus riche même que le foin. En automne, lorsqu'on met les vaches en hivernement, leur lait diminue généralement; donnez leur des cotons de fèves, et la quantité de lait augmentera immédiatement.

*E-pèces et variétés de fèves.*—On connaît deux espèces de fèves: la fève des marais et la gourgane ou fève à cheval. La fève des marais est la plus généralement cultivée, soit dans les jardins, soit en plein champ. La gourgane est principalement cultivée en plein champ, tant pour la nourriture des chevaux et autres bestiaux que pour l'amélioration des terres.

Que de terrains perdus où elles viendraient abondamment. Il ne faut qu'un peu d'industrie et d'activité pour en tirer parti.

*Sol.*—Malgré la grosseur et le nombre de sa graine, la fève doit être placée dans la catégorie des cultures améliorantes, parce que la petite quantité de ses racines, le nombre et l'épaisseur de ses feuilles, prouvent qu'elle tire la plus grande partie de sa nourriture de l'air: aussi doit-on la faire entrer dans l'assolement des terres fortes et humides, soit pour son grain, soit pour être semé en vert.

Un sol substantiel, un peu frais et bien fumé, est celui qui convient le mieux aux fèves. Elles n'aiment pas une terre trop ameublie, aussi ne les sème-t-on que sur un seul labour dans les exploitations bien conduites. Elles ne réussissent jamais mieux que sur un pré rompu. Elles ne craignent point un peu d'ombre. Cependant celles qui sont destinées à être mangées en primeurs doivent être semées au midi et dans une terre légère, parce que cette exposition et cette terre les entretiennent dans un degré suffisant d'humidité.

*Place dans la rotation.*—La fève est une plante sarclée, c'est-à-dire qu'elle reçoit la fumure et des sarclages convenables au nettoyage du sol; elle commence donc avec avantage la rotation, et toutes les céréales viennent bien après elle. Elle peut même succéder à elle-même pendant six à sept ans, sans inconvénient. On suit même un assolement de deux ans, composé comme suit: la première année, fèves fumées et sarclées; 2<sup>e</sup> année, blé. Dans les bonnes cultures, on met au moins quatre ans entre chaque retour de la fève.

*Préparation du sol.*—Tous ceux qui entendent bien la culture de la fève, en terre argileuse, préparent le sol de la manière suivante, ou à peu près: Aussitôt que la récolte précédente est enlevée, on gratte la

terre avec une forte herse, ou mieux avec un scarificateur, afin de mettre les mauvaises graines en état de germer : c'est ce qu'on appelle le déchaumage. Puis une quinzaine de jours après, on fait un labour d'automne, comme on le pratique pour toutes les terres argileuses. Le printemps suivant on fait un fort hersage, ou si la terre n'est pas assez meuble, on donne un deuxième labour. Après ce labour, on doit herser, puis on fait des sillons et on sème. Si on a du fumier, on le met sur la terre en automne, avant le labour; si non, on attend au printemps suivant, on l'étend et on l'enterre par le labour du printemps.

**Engrais et amendements.**—La fève demande une forte fumure. On commence par lui donner beaucoup de fumier d'étable. Mais, pour réussir complètement avec cette culture, il faut ajouter une forte quantité de cendres lessivées ou vives. On réussit très-bien par l'usage du superphosphate. Les cendres vives ne doivent pas dépasser douze à quinze minots par arpent; les cendres lessivées peuvent être employées à la quantité de vingt-cinq à trente minots par arpent.

On fait avec la fève d'excellent engrais vert qu'on enfouit dans le sol au moment de la floraison.

**Semences.**—Les chaleurs de l'été sont très préjudiciables aux fèves. Il convient d'en faire la semence dès que la saison le permet au printemps.

Plus la graine reste longtemps en terre et plus elle a de risque à courir de la part des mulots et autres animaux qui la recherchent pour s'en nourrir. Par conséquent il convient de la faire tremper un ou deux jours dans l'eau pour la disposer à germer plus promptement, et en outre choisir, autant que possible, un temps pluvieux pour la mettre en terre.

Si les fèves sont semées trop proches à proches, les cosses de la tête seulement s'emplissent au nombre de trois, quatre ou six graines; si au contraire la semence est claire les plants cosseront et s'empliront jusqu'au pied. On emploie généralement deux minots de fèves pour semer un arpent. Si on sème à la volée, on met deux minots par arpent, mais on sème à la volée que quand on fait des fourrages ou des engrais en vert. Quand on cultive la fève pour ses graines, on ne met qu'un minot de fèves par arpent.

On sème au semoir ou à la main, dans les sillons préparés d'avance, et chaque grain doit être espacé d'environ deux pouces. Puis on recouvre de manière à ne laisser que deux pouces de terre par-dessus les graines.

**Soins pendant la végétation.**—Dès que les jeunes pieds de fèves ont trois ou quatre pouces de haut, il faut leur donner un premier binage et butter leur pied. Ces deux opérations sont extrêmement avantageuses au succès de la plantation. La dernière, que trop souvent on fait mal, ou néglige, a pour objet de déterminer la sortie d'un plus grand nombre de racines latérales, et on sait que plus ce nombre est considérable et plus les tiges sont vigoureuses, plus les fruits sont abondants et beaux.

Ce binage et ce buttage doivent être répétés une ou deux fois, par un temps humide, s'il se peut, à environ quinze jours de distance plus ou moins, selon qu'on le juge avantageux.

La récolte des fèves est médiocre lorsque le champ n'a pas été assez souvent biné pour détruire les mau-

vaises herbes, parce que la plus grande quantité de gousses et les plus grosses gousses, se trouvent à peu de distance de terre, et par conséquent exposées à être privées des influences de la lumière.

Le même résultat a lieu, on doit bien le penser, lorsque les pieds des fèves sont trop rapprochés.

Plus les fèves sont petites et plus elles sont tendres, et moins elles ont ce goût de sauvignon qui leur est propre et qui déplaît à quelques personnes; c'est donc au quart au plus de leur croissance qu'on les cueille pour la table; mais alors les pieds ne sont pas encore épuisés: on peut donc espérer, si le temps est favorable, d'obtenir une secondeousse, et par suite une seconde récolte si on coupe les tiges rez terre immédiatement après la première. Nous insistons sur ce fait, parce qu'en général on ne le connaît pas, et qu'il est des cas où il est bon de ne pas l'ignorer; mais il ne faut jamais, comme quelques auteurs l'ont conseillé, couper la première pousse avant sa floraison, dans l'intention d'avoir des pieds branchus, et susceptibles par conséquent de fournir plus de fruits, parce qu'on y gagne réellement rien, les fèves dans ce cas restant toujours petites.

La plupart des jardiniers pincent (coupent avec l'ongle) l'extrémité des pieds de fèves lorsqu'ils sont en fleurs. C'est après qu'elles sont passées fleur qu'il faut faire cette opération, qui accélère bien certainement la maturité du fruit, et augmente sa grosseur et sa saveur.

Comme dans la culture en plein champ on n'a en vue que la graine sèche, et qu'il est de nulle importance qu'elle mûrisse quelques jours plus tôt ou plus tard, il n'est pas nécessaire, dans ce cas, de pincer l'extrémité des tiges.

Les pucerons sont presque les seuls insectes que les fèves aient à redouter; mais ils sont souvent un terrible fléau pour elles. Il n'est pas rare, dans certaines années ou dans certaines localités, de perdre une grande partie de la récolte pour cette cause, ou du moins de ne récolter que des fruits petits et sans saveur. Comme c'est toujours à la partie supérieure de la tige, comme plus tendre, qu'ils se tiennent, on a souvent la ressource de la couper et de la brûler, si le fruit est déjà formé.

Il est beaucoup plus avantageux de laisser toutes les gousses d'un certain nombre des plus forts pieds pour graine de semence, que de laisser une ou deux dernières gousses des de chaque pied, comme on le fait communément. Nous ne pouvons trop répéter que c'est de la grosseur de la graine que dépend la beauté du semis, et que c'est de la précocité de la floraison que dépend cette grosseur sur chaque pied.

On reconnaît que la graine des fèves est mûre à la couleur noire et au dessèchement des tiges, des feuilles et des gousses. Comme ces dernières ont la peau très épaisse, elles fournissent encore longtemps, après que leur surface est noircie, de l'aliment à la graine: donc il n'est pas bon de se presser d'en séparer cette graine. En général il n'y a pas d'autres inconvénients à attendre la fin de l'été pour arracher les pieds, que la crainte des pluies permanentes ou les pillages des animaux rongeurs.

Partout les fèves sont une récolte incertaine, mais les années où elles sont productives dédommagent bien de celles où elles manquent.

Les graines pour semis doivent être conservées dans leur gousse jusqu'au moment de leur emploi. Les autres sont écosées ou battues, et renfermées dans des sacs tenus dans un grenier ou autre lieu sec et aéré.

On conserve trois ans, propres à la germination, les fèves écosées. Elles prennent en vieillissant une couleur rouge et même noire sans pour cela cesser d'être bonnes.

Qu'on ne craigne pas de multiplier la culture des fèves dans les endroits qui lui sont propres, car l'emploi des fèves n'a pas de bornes connues, puisqu'elles ont une nourriture excellente pour tous les animaux domestiques; qu'elles valent mieux que beaucoup d'autre pour engraisser ceux qu'on destine à être mangés; qu'elles augmentent considérablement le lait des vaches et le rend d'une excellente qualité.

#### Le feuilleton "Captive et bourreau."

Monsieur le Rédacteur,

Je sens le besoin de dire à mes détracteurs que mon humble feuilleton n'est pas une satire. J'entendis rester libre, sans censure et aussi sans ressentiments anti-chrétiens, et partant mes œuvres n'ont qu'un but: récréer les lecteurs agricoles qui encourent le journal qui me donne hospitalité. S'il y a ou des ressemblances dans les portraits, peut-on m'en faire un reproche. Défendez donc à votre voisin de vous ressembler si la nature lui a donné les mêmes traits que les vôtres.

Encore une fois, mon feuilleton peint les mœurs du jour et si des personnes se sont en vieilles, qu'elles se détrompent. Pour les empêcher de s'alarmer je leur dirai: Mon roman était fait et terminé lorsque les sourdes haines ont commencé de s'agiter.

Pour vous et pour moi, M. le Rédacteur, je crois devoir faire ces déclarations, pour calmer les consciences révoltées et ôter à ces messieurs le trouble qu'ils se donnent pour trouver la moindre allusion dans mes paroles et mes écrits.

Bien à vous,

CHARLES A. GAUTHIER.

#### Du choix de la graine pour les semences.

L'on s'est souvent demandé et l'on se demande encore s'il est indifférent ou non de prendre la graine sur telle partie de la plante plutôt que sur telle autre partie.

M. Ed. Grimard, dans son livre intitulé *La plante*, a écrit avec raison les lignes qu'on va lire:

— "La qualité des semences se trouve toujours en rapport avec la situation qu'occupait le fruit sur la plante mère. Dans une gousse de haricot ou de pois, par exemple, ce sont les graines de la moitié contiguë à la tige, et particulièrement celles du milieu de l'enveloppe fructifère, qu'il faut choisir et semer, si l'on veut obtenir de beaux produits ou si l'on cherche à perfectionner une espèce. Ces observations faites par un agriculteur patient et habile du département de la Dordogne, M. Hamilton Frichou, ont été confirmées par de nombreuses expériences.

"D'autre part, ce ne sont jamais les grains d'une gousse courte ou d'un épi contracté qu'il faudra semer, — ces grains fussent-ils d'une grosseur remarquable, — mais bien plutôt les semences moyennes sorties d'une enveloppe fructifère normalement développée."

M. Noisette a écrit que l'on devait toujours choisir parmi les graines que l'on recueille les mieux confor-

mées. "Quelle que soit la partie du végétal qui les fournisse, ajoute-t-il, leurs qualités sont absolument les mêmes."

C'est aller trop loin; il est positif qu'une graine bien conformée, mais provenant d'un épi écourté ou d'une gousse également écourtée, n'est point une graine irréprochable. Il est positif aussi qu'entre deux graines bien conformées, celle qui aura reçu le plus d'air et de soleil vaudra mieux que celle qui, sous ce rapport, aura été moins bien favorisée; il est positif que de la belle graine de chou de Bruxelles prise au sommet de la tige principale, ne vaut pas celle des rameaux. Il est positif enfin, quoi qu'en disent M. Noisette et d'autres observateurs, que les qualités des graines varient avec la partie du végétal qui les fournit. Les jardiniers d'Erfort qui font de la graine de giroflée pour le commerce, prennent leurs précautions pour n'avoir pas de branches chétives sur leurs semencoux, et ils obtiennent de 60 à 70 pour 100 de plantes à fleurs doubles qu'ils n'obtiendraient pas sans cela. Un jeunehorticulteur français, M. E. Chaté, de Saint Mandé, pinça les rameaux à fleur au moment de la floraison, supprime tous les petits rameaux, ne conserve que les plus gros et la tige et ne maintient sur chaque rameau que 10 à 12 siliques; puis, au moment d'extraire la graine, il coupe le quart supérieur de chaque silique, parce que les graines de ce quart supérieur fournissent trop de plantes à fleurs simples, tandis que celles des trois quarts inférieurs fournissent à peu près 80 pour 100 de plantes à fleurs doubles. Malgré cela, n'allez pas croire que M. E. Chaté jette les graines de la partie supérieure des siliques; il s'en garde bien, attendu que si elles sont désavantageuses quant à la production des doubles, elles valent mieux que les autres pour la production des variations ou des variétés. M. Loiseleur-Deslongchamps n'établit aucune différence entre les petites et les grosses graines. Nous admettons bien que les petites graines d'un bel épi, d'une belle gousse, valent tout autant et même plus que les grosses graines d'une gousse et d'un épi courts, mais nous ne saurions admettre que les petites graines d'un épi ou d'une gousse quelconque aient les mêmes qualités reproductrices que les grosses graines du même épi ou de la même gousse.

C'est comme si l'on n'établissait aucune différence entre les petits animaux d'une même portée; comme si l'on venait nous soutenir que tous, sans distinction, prendront le même développement. Ce n'est point admissible. Que les petites et les grosses graines recueillies sur un seul pied conservent les unes et les autres les principaux caractères de l'espèce ou de la variété, nous le contestons pas; mais que les petites les conservent au même degré que les grosses, nous en doutons fort. Voilà pourquoi nous préférons les grosses, et, les préférant, nous les cherchons sur les parties du semencoux qui ont fourni le plus de sève et se sont mises à fleur en premier lieu.

Nous lisons dans un excellent livre du siècle dernier, souvent pillé, rarement cité, dans *l'École du jardin potager*, de Combes, les lignes suivantes à l'appui de ce qui précède: — "L'expérience a appris aux gens d'Aubervilliers, qui font un trafic considérable de graines de choux, que le même pied donnait trois sortes de graines plus hâtives de quinze jours l'une

que l'autre; la tige du milieu, qui mûrit la première, et que l'on ramasse d'abord, donne la plus hâtive et la meilleure en même temps, et c'est celle qu'ils conservent pour eux; les sommités des tiges collatérales qu'ils recueillent après forment la seconde espèce, et le surplus forme la troisième; cela est utile à savoir et à propager. — (A suivre.) — "Traité des graines" par P. Joigroaux.

#### Fabrication et traitement du beurre.

Dans les laiteries où le fromage est en partie fait avec du lait écrémé, le lait du soir est coulé dans les terrines à écrémer, qui ne devraient jamais avoir plus de 2 à 3 pouces de profondeur, et de la contenance de 1½ à 2 gallons. On ôte la crème le lendemain matin ou à peu près en 10 heures de temps. Cette crème est mise dans le pot à crème où elle peut rester depuis 3 à 7 jours avant d'être barattée. La crème enlevée au lait en 10 ou 12 heures après qu'il a été tiré de la vache, sera toujours le beurre le plus doux. La crème qui reste plusieurs jours sur le lait avant d'être enlevée, donnera rarement du beurre bien doux, quoique la quantité soit plus grande. Dans beaucoup de laiteries, on baratte tout le lait sans en séparer la crème; on le laisse dans la baratte ou le moulin pendant 2 ou 3 jours, lorsqu'il commence à s'écouler. De cette manière on obtient la plus grande quantité de beurre; la qualité sera bonne, surtout du lait des vaches canadiennes; je sais que leur produit a été d'une livre de beurre par deux gallons et demi de lait, traité de cette façon.

L'opération de baratter exige de grands soins. Un coup régulier dans les barattes à pompe, et un mouvement régulier dans les barattes à moulin, doivent toujours être suivis, s'il est possible. Quelques coups ou tours irréguliers ont souvent gâté du beurre qui autrement serait devenu excellent. A ceux qui ont été accoutumés à voir le beurre fait sans la préparation convenable, la mise en œuvre de la baratte peut paraître un dur travail pour une personne dans une grande laiterie; mais rien n'est plus facile que de faire du beurre si la crème est bien préparée.

Le meilleur temps pour faire du beurre on été, c'est le matin avant que le soleil ait beaucoup de force: et si l'on se sert d'une baratte à pompe, on fera bien de la mettre à la hauteur d'un pied dans une cuve d'eau froide, où elle doit rester pendant tout le temps de l'opération, ce qui alors durcira beaucoup le beurre. Par un temps bien chaud, il peut être nécessaire de jeter un peu d'eau froide dans la crème, si l'on ne peut pas placer la baratte dans de l'eau froide. En hiver la température doit être maintenue à un certain degré; et si la laiterie est trop froide, la crème doit être chauffée jusqu'à 55 degrés, on y mêlant de l'eau chaude, en plaçant la baratte dans de l'eau chaude, ou par quelque autre moyen. La température du lait ou de la crème ne doit pas excéder, pendant qu'on baratte, 65 degrés; autrement la quantité et la qualité du beurre en souffriront. Dès que le beurre est fait, on doit le séparer du lait, et le placer dans un plat propre ou une cuve, dont l'intérieur doit être bien frotté avec du sel, pour que le beurre n'y adhère pas. Le beurre doit alors être travaillé et pressé avec une cuiller de bois, qu'on loge dans

les cavités de la masse dont il sépare le lait. Si le lait n'est pas entièrement enlevé, le beurre se gâtera indubitablement en peu de temps. On se sert souvent d'eau froide en lavant le beurre, quoique cette pratique soit généralement désapprouvée; cependant je crois qu'on la trouvera nécessaire en Canada, par un temps très chaud, quand la laiterie n'est pas à une température convenable, et n'a pas une glacière y jointe. En se servant de l'eau il faut l'en faire sortir soigneusement. Si le fermier a une glacière ou un bon puits, et si le beurre est mou après avoir été fait, il durcira en peu d'heures, on le mettant dans la glacière ou le suspendant dans un vaisseau dans le puits près de l'eau, et il peut alors être mis en rouleaux, puis au moule avec ou sans sel, pour la table ou le marché. Ainsi préparé, on peut le remettre dans la glacière ou dans le puits jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

En salant le beurre, des vaisseaux de bois sont préférables, et ces vaisseaux doivent être faits de frêne, bouillis pendant quelques heures, pour leur ôter toute acidité. Les tinettes doivent être nettoyées et assainies aussi bien que possible avant que de s'en servir, bien frottées avec du sel, et la cavité entre le fond et les côtés remplie de beurre fondu.

On peut faire une excellente préparation pour conserver le beurre en rélaisant, en poudre fine et bien mêlé, du sucre et du nitre, en parties égales et deux parties de sel commun. Avec chaque livre de beurre on mêlera parfaitement une once de ce mélange, ou dans cette proportion lorsque le beurre est entièrement libre de lait; et le beurre doit immédiatement être mis en tinette, si bien pressé qu'il n'ait point des trous d'air et des cavités d'aucune espèce. Si la tinette n'est pas sur-le-champ remplie, le beurre doit être parfaitement couvert d'un morceau de toile fine, et sur celui-ci un deuxième morceau trempé du beurre fondu, afin d'exclure l'air autant que possible. Les linges doivent être soigneusement remplacés toutes les fois qu'on met d'autre beurre dans la tinette, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement remplie. Les deux linges sont alors soigneusement étendus dessus, et on met un peu de beurre fondu tout le long des bords, pour exclure l'air. On doit alors répandre un peu de sel sur le tout, et le couvercle de bois est fortement appliqué. Du beurre ainsi préparé n'a pas le meilleur goût pendant la première quinzaine, mais après cette période il acquiert un goût riche et meilleur, et se conservera doux pendant plusieurs années. J'ai préparé du beurre de cette manière.

Si ce beurre reste longtemps ouvert pendant l'usage, on y verse une forte saumure de sel, dès qu'elle est froide, afin d'empêcher qu'il ne devienne rance, ce qui pourrait être la conséquence de ce qu'il serait trop longtemps exposé à l'air....

J'ai vu d'aussi bon beurre fait en Canada qu'en Irlande; et je crois qu'avec un bon traitement, on peut le faire aussi bon ici que quelque part que ce soit dans les Îles Britanniques. Je ne connais aucune circonstance dépendant du climat, du sol, ou des bestiaux, qui nous empêcherait de faire du bon fromage. Nous n'avons qu'à vouer autant d'attention et de soins à la laiterie et au procédé pour faire du fromage, qu'on y voue en Angleterre. Rien ne nous empêche d'adopter le même procédé. Notre lait est assez bon, et nous sommes à même de donner à nos laiteries la

température nécessaire à la fabrication du fromage et du beurre; ce sera notre faute nous ne rendons pas cette branche de l'économie rurale aussi profitable qu'elle peut et doit être.—(Extrait du "Traité d'agriculture de M. Evans.")

**Le perfectionnement des végétaux ou grains.**

Il est bien rare que dans les catalogues des marchands grainetiers, nous ne voyons pas l'annonce de légumes ou grains portant des noms nouveaux et ayant des qualités supérieures aux légumes ou grains du même genre cultivés jusqu'à ce jour. En effet, ceux qui font ce genre de commerce, ont à leur disposition des champs d'expériences, dans le but de perfectionner les différentes légumes, même nos céréales.

Soit pour les grains, soit pour les légumes, on peut obtenir une grande augmentation de nourriture, en dirigeant judicieusement et en suivant pendant un temps le principe de l'accroissement. Par exemple prenez un pois et semez-le dans un sol très riche; la première année, ne lui laissez porter qu'environ une demi douzaine de cosses; ôtez de chacune tous les pois, à l'exception du plus gros; semez le, l'année suivante, et ne retenez du produit que trois cosses seulement: semez le plus gros pois, et l'espèce sera d'une grosseur et d'un poids triple. Employez toujours, par la suite, les plus grosses semences, et par ce moyen, vous aurez des pois ou tous autres grains d'une grosseur et d'une qualité extraordinaires.

Rien n'empêche que sur la ferme on ait une partie d'un champ réservée aux expériences de ce genre. Pourvu que ces expériences soient judicieusement faites et scrupuleusement suivies, on peut être certain qu'on aura qu'à y gagner par la qualité des légumes et des grains qu'on réussira à améliorer et à perfectionner.

**Choses et autres.**

*Le bétail de rente, le fumier, la paille, le foin ou le fourrage.*—Bétail, fumier, paille et foin ou fourrage: voilà ce qui abonde dans une exploitation agricole bien dirigée, et ce qui manque dans la plupart de nos fermes.—Mais nous diront la plupart de ces cultivateurs qui n'ont pas une quantité suffisante d'animaux sur leur ferme: "Nous n'avons pas d'argent pour acheter la quantité d'animaux nécessaire à l'exploitation de notre ferme, quoique nous sachions que l'acquisition d'animaux est le meilleur moyen d'enrichir nos terres."

Du bétail? comment songer à s'en procurer avant d'avoir de quoi le nourrir? De la paille? qu'en faire sans bétail pour la nourrir? Reste le foin ou fourrage, base et fin de toutes choses en agriculture; le foin avec lequel on fait du bétail, avec lequel on fait du fumier, avec lequel on se procure de la paille, n'a pas besoin d'être acheté; ce qu'il convient de faire c'est de se livrer à la culture des fourrages, et dans les meilleures conditions possibles. Par ce dernier moyen, on sera capable de nourrir un troupeau suffisant pour l'exploitant d'une ferme.

Ce n'est donc pas le capital, l'argent, qui est la première chose nécessaire à l'exploitation d'une ferme, mais c'est le foin qui est lui-même le capital par excellence; c'est par l'agriculture et non avec de l'argent qu'il faut se le procurer. Aussi longtemps que vous ne le créerez point sur votre ferme, le peu d'argent que vous y emploierez à l'achat d'animaux, ne vous rapportera aucun profit et sera dépensé inutilement.

Faites d'abord du foin et des fourrages, et quand vous en aurez abondamment pourvu, si l'impatience vous gague et que vous ne vouliez pas attendre de les voir lentement se transformer en bétail; si vous vouliez continuer à l'action du temps, qui est sûre, mais peu hâtive, l'emploi de l'argent qui est plus prompt pour l'achat d'animaux que vous pourriez suffisamment nourrir et entretenir, n'oubliez pas de votre argent, achetez des ani-

maux, car dans ce cas vous n'aurez pas à craindre les incertitudes; vous serez dans la bonne voie, puisque vous aurez à offrir à vos animaux une abondante alimentation. Vous aurez une plus grande quantité de fumier à votre disposition, et par conséquent un meilleur rendement en céréales.

*Les produits agricoles.*—Le correspondant spécial du *Moniteur du Commerce*, écrit à ce journal, à la date du 29 mars dernier: Les denrées sont toujours à des prix très élevés, et rien ne peut faire prévoir une baisse prochaine. Les cultivateurs, malgré les rigueurs de l'hiver et les interruptions du trafic pendant la dernière saison, n'ont pas trop à se plaindre, et se trouveront, en général, au printemps dans de bonnes conditions pour commencer leurs opérations.

Prix des grains: Orge, de 60c. à 65c.; pois, de \$1.00 à \$1.05; avoine, de 40c. à 42c.; blé d'inde, de 90c. à \$1.00; grains de mil, de \$2.50 à \$2.75; grains de trèfle rouge, de 15c. à 18c.; graine de mil, de \$1.00 à \$1.05; sarrasin, de 60c. à 70c.; son par 100 lbs, de \$1.00 à \$1.05; moulée par 100 lbs, de \$1.25 à \$1.60.

Prix des produits: Fromage par lb, de 10c. à 18c.; œufs au quart, de 25c. à 30c.; œufs frais, doz., de 28c. à 35c.; beurre de la Beauce, de 19c. à 21c.; beurre de Kamouraska, de 21c. à 22c.; beurre des Cantons de l'Est, de 23c. à 25c.

**RECETTES.**

*Bouillon contre les darts et les maladies de la peau.*

Prenez des racines de patience, de bardane, de chacune une once; faites-les bouillir avec une demi-livre de rouelle de veau (partie de la cuisine d'un veau coupée en travers), dans une pinte et chopine d'eau; ajoutez à la dernière demi-heure: cor-fonil, soufre de honblon, de chacune une poignée; fumeterre, cresson de fontaine, de chacune une demi poignée; passez ensuite le tout par un linge avec une légère expression et partagez-le en deux bouillons à prendre un le matin, et l'autre aux cinq heures du soir, dans chacun desquels on aura fait fondre un gros de sel de glauber.

*Graines de lin contre la constipation.*

Prenez une cuillerée à bouche de cette graine qu'on aura bien essuyée dans un linge propre; mettez-la dans un verre, jetez dessus trois ou quatre cuillerées d'eau tiède ou froide, laissez tremper jusqu'à ce que la graine saturée d'eau se convertisse en mucosité (matière huileuse), et avalez le tout d'un trait et en plusieurs fois de suite, en ayant soin de ne pas mâcher la graine qui doit entrer toute entière dans l'estomac. On continuera ce traitement, soir et matin, jusqu'à totale disparition de la constipation.

**ANNALES CATHOLIQUES**

REVUE HEBDOMADAIRE

POLITIQUE, RELIGIEUSE, SCIENTIFIQUE ET LITTÉRAIRE

Publiée à Paris (France), 361, rue de Valenciennes

Directeur: J. CHANTREL, Chevalier de St-Grégoire-le-Grand

Les *Annales Catholiques*, qui paraissent depuis la fin de l'année 1871, n'ont pas besoin d'être recommandées à l'attention du public. Encouragées par les bénédictions de Pie IX et de Léon XIII, par plus de quarante cardinaux, archevêques et évêques, et par la faveur qu'elles n'ont cessé d'obtenir depuis plus de onze ans dans le monde religieux et particulièrement dans le clergé, elles n'ont plus qu'à suivre la ligne qu'elles se sont tracée, et à recevoir les améliorations que rend possible le nombre toujours croissant de leurs abonnés.

Tenant le milieu entre le journal quotidien et les revues qui paraissent tous les quinze jours ou tous les mois, les *Annales* s'adressent, selon l'expression de Mgr Meruillod, "aux prêtres et aux laïques désireux de vivre de la vie catholique," et ont leur place marquée dans tous les presbytères et dans toutes les bibliothèques paroissiales.

La modicité de leur prix les met à la portée des plus modestes bourses; leur format et leur étendue conviennent aux

