

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 Jedis

ABONNEMENT :

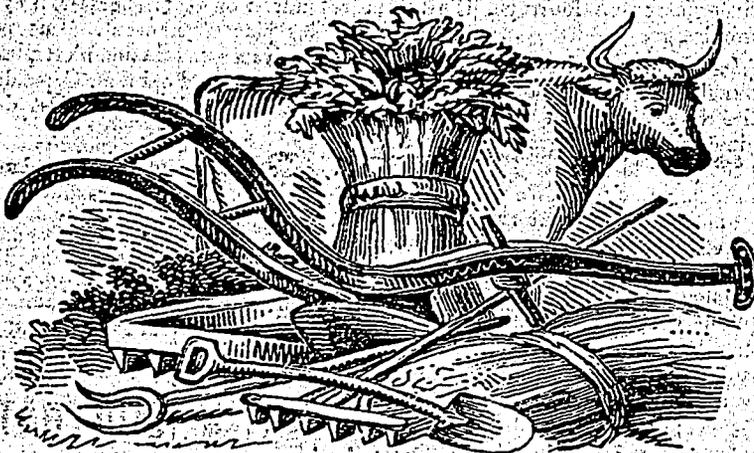
\$1.00, payée invariablement d'avance.

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

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

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

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



ANNONCES :

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

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

FÊTE DE L'INAUGURATION DE LA CHAPELLE DU COLLEGE DE STE. ANNE

Nous sommes heureux d'annoncer aujourd'hui à Messieurs les anciens Directeurs, Professeurs, Elèves et Amis du Collège de Ste. Anne que la Fête de l'inauguration de notre chapelle, maintenant parachevée, grâce à leur libéralité, aura lieu jeudi, le 17 juin prochain, et non le 21 comme on l'avait d'abord publié dans la dernière circulaire du 4 mars. Les raisons de ce changement sont toutes en faveur de nos amis, car le 21 étant un lundi, bon nombre, retenus par leurs occupations, n'auraient pu s'absenter dès le samedi, et cela malgré leur désir de revoir les compagnons et amis de leur enfance, et les lieux où se sont écoulées les plus belles années de leur vie. Nous espérons donc que ce changement, loin de contrarier, aura le bon effet d'accommoder tout le monde davantage.

La veille, mercredi soir, il y aura séance littéraire et musicale, et le lendemain messe solennelle d'action de grâces. Les élèves actuels chanteront le 12^e messe de Mozart.

A. PELLETIER, Ptre. Supérieur.

Collège de Ste. Anne,
31 mai 1869.

CAUSERIE AGRICOLE

Des légumineuses fourragères

DU TRÈFLE ROUGE (Suite.)

Culture du trèfle rouge pour ses graines.—Ensemencement.—L'ensemencement du champ de trèfle destiné à la production des graines se fait à la volée comme lorsqu'on cultive la plante pour son fourrage ; mais la quantité de semences n'est

pas la même dans les deux cas. Cultivée comme fourrage, la plante est semée très serrée ; en moyenne, on répand dans ce cas-ci 10 livres de trèfle par arpent ; mais cette proportion est susceptible de changements notables ; et à ce propos Mathieu de Dombasle nous fait connaître ce qui suit :

“ Pour les ensemencements des prairies naturelles ou artificielles, on peut dire qu'il est à peine possible de semer trop épais. Dans une multitude de cas, des trèfles, des luzernes et des sain foins ne produisent que de chétives récoltes, parce qu'on a épargné la semence ; et ici l'excès ne peut presque jamais nuire, si ce n'est par la dépense qu'il entraîne.”

Si l'on suit ce conseil, on aura un fourrage fin, délicat, abondant, séchant facilement, et par-dessus tout un fourrage préféré à tout autre par les bêtes à cornes et les moutons. Mais sur des trèfles ainsi semés très drus, si on essaie d'obtenir des graines, on n'y trouvera pas toujours son compte ; bien plus on remarquera que les têtes de ces trèfles en contiennent à peine quelques-unes petites et mal conformées ; plusieurs de ces têtes même en sont complètement dépourvues.

Cela se conçoit facilement. Les plantes produites par des semis serrés, subissent un accroissement anormal : elles augmentent en longueur, mais restent fines et délicates. Il est vrai que c'est en cet état que le trèfle donne le fourrage le plus abondant et le plus savoureux ; mais précisément pour cette raison, et parce que les tiges sont très rapprochées les unes des autres, et que les plantes montent en s'effilant, la graine se forme difficilement. Alors, pour prévenir cet accident et la diminution du rendement qui en est la conséquence, on sème plus clair, toutefois en ayant soin d'augmenter ou diminuer la quantité suivant les circonstances qui influent sur l'épaisseur des semis ; circonstances que nous avons fait connaître pour la production du fourrage dans le numéro trois de la présente année.

En moyenne, la proportion des semences sera de six livres par arpent ; mais dans les sols un peu consistants et de bonne qualité, si les graines sont de l'année précédente, il faudra diminuer légèrement ce chiffre, et alors cinq livres suffiront par

arpent. Au contraire, sur les sols sablonneux, il faudra l'augmenter. La proportion par arpent pourra s'élever jusqu'à huit livres, et encore faudra-t-il que les graines semées soient de bonne qualité.

Les autres soins que l'on doit apporter dans la culture du trèfle pour ses graines sont les mêmes que ceux indiqués pour la plante, lorsqu'elle est cultivée pour son fourrage. C'est le même mode de semis et d'enfouissage.

Récolte de la graine de trèfle.—Il est très important de saisir le moment le plus convenable pour faire la récolte des graines de trèfle, car la qualité des semences et leur force végétative plus ou moins grande dépendent en grande partie de leur maturité plus ou moins complète lors de la récolte. Lorsque les choses se font naturellement, c'est-à-dire lorsque les plantes se ressèment d'elles-mêmes, sans l'intervention de l'homme, les graines tombent et viennent en contact avec le sol dans lequel elles germent, quand elles sont complètement mûres. Mais l'homme est toujours un peu pressé, il aime trop souvent à contrarier l'action de la nature, et maintes fois il est la principale cause qui amène la dégénérescence des plantes. Ces plantes lui sont pourtant d'une grande utilité, et il a toutes les meilleures raisons du monde pour les conserver dans toute leur vigueur.

Cependant, sous prétexte de récolter les graines lors de leur complète maturité, et suivre en cela la reproduction naturelle, il ne faut pas attendre au dernier moment; car alors, on ferait des pertes énormes par l'égrenage. Mais entre la récolte prématurée et l'épandage naturel des semences sur la terre, il y a un juste-milieu, une époque moyenne qui est la plus avantageuse sous tous les rapports. Lorsque arrive cette dernière époque, on remarque dans la végétation un moment d'inaction, pendant lequel toutes les forces végétatives des plantes sont suspendues; alors les graines sont parfaitement mûres, mais ne sont pas encore détachées du végétal qui les a nourries. A cet instant, toutes les graines destinées à la reproduction de ces espèces, celles du trèfle comme des autres plantes, sont dans l'état le plus convenable pour la récolte; ce n'est qu'à ce moment que le cultivateur peut prétendre à tous les avantages d'une culture intelligente; en un mot, ce n'est qu'alors qu'il obtient *qualité et quantité*.

Maintenant, nous devons avouer que ce moment d'inaction, ce juste milieu dont nous venons de parler n'est pas facilement saisissable dans tous les végétaux. Il y en a quelques-uns qui, comme le sarrasin et autres semblables, fleurissent encore lors même qu'une grande partie des graines sont mûres. Sur ces végétaux, on rencontre en même temps des graines qui jonchent le sol, d'autres qui sont sur le point de tomber, d'autres qui sont complètement mûres, mais qui tiennent encore à la plante qui les a portées, d'autres enfin qui sont encore en lait. On y voit aussi, au même moment, des fleurs fanées, des fleurs fraîchement écloses et d'autres sur le point de s'ouvrir. Avec des végétaux de cette espèce, on conçoit que le moment le plus convenable pour faire la récolte des semences est difficile à saisir. Dans ce cas, on n'a aucune autre règle à donner que celle de récolter lorsque la plus grande partie des graines est mûre et ensuite de battre légèrement les tiges, afin de ne détacher d'abord que les semences les plus mûres, lesquelles seront parfaitement convenables à la propagation des espèces, ou si l'on aime mieux, ce sont les meilleures graines pour semences.

Mais pour le trèfle, les choses se passent d'une manière différente; la floraison, la fécondation, la fructification et la maturation suivent une marche plus régulière, et il est plus facile de saisir l'instant le plus favorable à la récolte des graines; d'autant plus que ces dernières ne s'égrenent qu'avec une

extrême difficulté, c'est même un obstacle considérable à la séparation des graines par le battage.

L'âge des plantes qui doivent produire de la graine exerce encore une grande influence sur la qualité du produit. Pour les plantes annuelles, ou bisannuelles, telles que les céréales, les légumes secs, les légumes verts et autres; le problème est facile à résoudre: on récolte lorsque les graines sont mûres, car après cela les plantes meurent. Mais pour le trèfle et toutes les plantes vivaces, la solution n'est plus aussi facile, et les auteurs diffèrent souvent d'opinion. Cependant nous devons ajouter que cette divergence d'opinion n'est due en grande partie qu'aux différences de climats.

Voici ce que nous trouvons dans le *Cours élémentaire d'agriculture* de MM. J. Girardin et A. Dubreuil:

« La récolte de la graine de trèfle ne doit pas porter sur le produit qu'on peut souvent obtenir à la fin de la première année d'ensemencement. A cette époque, les graines, surprises par les premiers froids de l'automne, mûrissent mal, et d'ailleurs l'humidité de la saison rend très-difficile la dessiccation de cette récolte. On fait ordinairement pâturer cette première pousse du trèfle, et c'est sur la seconde coupe de la deuxième année que l'on récolte la graine. La plante a perdu alors son excès de vigueur, les fleurs sont plus nombreuses, et les semences sont plus abondantes et mieux conformées; mais il est utile alors d'enlever la première coupe de très-bonne heure, afin que la récolte des graines puisse être faite assez tôt pour qu'on puisse les sécher facilement à la fin de l'été; pour cela on fait souvent pâturer cette coupe au printemps. Toutefois, lorsque le trèfle de la première coupe ne présente pas une très-grande vigueur, qu'il fleurit bien également, et que la température est favorable, il est prudent d'en destiner une partie à porter graines, car on ne sait jamais quel sera le succès de la fructification de la seconde coupe. On attend, pour récolter la graine de trèfle, que les semences soient bien formées dans les fleurs les plus tardives; la dessiccation des têtes se fait plus facilement, et l'égrenage est plus complet.

Voici maintenant ce que dit M. P. Joigneaux:

« Au lieu de récolter de belles et bonnes graines de trèfle sur la première pousse, sur des pieds clair-semés, sur des tiges robustes et vigoureuses, nous fauchons et fanons cette première récolte, souvent plus tard qu'il ne convient, réservant la seconde coupe pour la graine. Nous croyons voir un double profit dans cette pratique. En premier lieu, nous avons une provision de fourrage qui a son mérite; en second lieu, si les tiges de la seconde coupe sont plus faibles que celles de la première, en retour elles sont bien plus nombreuses, et de même par conséquent des fleurs, et de même aussi des graines. Le volume de la semence n'y est plus, sans doute; la qualité n'y est pas davantage, mais les cultivateurs peuvent retrouver leur compte sur la quantité. Eh! bien, selon nous cette manière de procéder est une cause de dégénérescence.

Si nous appliquons les principes émis par ces auteurs à notre climat, nous en arrivons aux conclusions suivantes:

1o. Lorsque le trèfle pour graines est semé dans un terrain léger, le cultivateur récoltera ses graines sur la première pousse de la seconde année; mais après avoir eu soin de faire égaliser le trèfle de bonne heure au printemps par les animaux.

2o. Mais si le printemps est sec, ce ravage retarde beaucoup la croissance ultérieure du trèfle, et souvent on ne récoltera que des graines chétives; dans ce cas, il sera mieux d'éloigner tout bétail du champ de trèfle.

3o. Dans un sol plus consistant que le précédent, le rasage du trèfle sera avantageux dans tous les cas. Il est même nécessaire, lorsque la première partie du printemps est humide.

Mais ce rasage ne doit se faire que lorsque le sol s'est rassisi, et doit durer au plus une semaine.

(A continuer.)

REVUE DE LA SEMAINE

On pense généralement que la seconde session du premier parlement fédéral se clora vers le 15 juin. Plusieurs mesures d'intérêt général ont déjà été adoptées par les Communes, entre autres, le projet de loi touchant les offenses commises sur les personnes. La question du salaire du gouverneur-général a été agitée de nouveau; mais une résolution, présentée par Sir J. A. McDonald et adoptée par la majorité, a déclaré qu'il est expédient que ce salaire soit maintenu et fixé à \$50,000. Un projet de loi relatif à la création d'une cour générale d'appel pour toute la confédération, a été soumis aux Chambres par Sir J. A. McDonald. Le nombre des juges, y compris le juge-en-chef, est fixé à sept: deux pour Québec, deux pour Ontario, et un pour chacune des autres provinces.

Le 24 mai dernier après-midi a eu lieu à Rimouski l'inauguration des travaux du chemin de fer intercolonial. A la prière de l'entrepreneur, M. Haycock, Mgr. de Rimouski a fait cette inauguration et béni les travaux qui allaient commencer. Sa Grandeur a profité de la circonstance pour rappeler avec cette clarté et cette douce piété, qui caractérisent son éloquence, que l'Eglise s'associe avec bonheur à toutes les nobles entreprises humaines, qu'elles les bénit afin qu'elles servent non-seulement au progrès matériel de la société, mais avant tout et par-dessus tout à la sanctification des âmes. Qu'il serait beau et consolant de voir toujours et partout la religion devenir ainsi le parfum de toutes les fêtes et l'âme de toutes les entreprises! Il y aurait alors véritablement progrès, et le progrès n'existe qu'à cette condition. Par malheur notre siècle ne le comprend pas: il marche à reculons quoiqu'emporté par la vapeur. L'homme a oublié qu'il est uniquement fait pour le ciel, qu'il doit surnaturaliser toutes ses œuvres, c'est-à-dire, les faire servir à la glorification de son Auteur; il a collé trop fortement son cœur à la terre, et par suite il a mis en haut ce qui doit être en bas et en bas ce qui doit être en haut. Ce renversement des choses, que les fils de ténèbres s'obstinent à appeler progrès, est la cause de tous les maux affreux qui pèsent sur ce pauvre monde. Espérons que Dieu le délivrera en l'éclairant.

Dans un mandement, en date du 18 mai dernier, pour la publication de l'indulgence plénière en forme de Jubilé accordée à tout l'univers catholique par N. S. P. le Pape, à l'occasion du prochain concile œcuménique, par sa Lettre apostolique du 11 avril 1869, Mgr. l'Archevêque de Québec exhorte vivement tous les fideles de son diocèse à faire violence au ciel par leurs prières, afin d'obtenir le prochain triomphe de l'Eglise, et conséquemment le salut de tant d'âmes que l'Esprit du mal entraîne à l'abîme. Puissent ces exhortations être entendues et parfaitement comprises! Nous ne sommes pas assez convaincus que tout ici-bas repose sur la prière et sur la prière bien faite. Tout bien, tout beau et louable succès, toute œuvre importante et durable n'a d'existence que par la prière; elle peut tout et rien ne lui résiste, car ses soupirs mettent en mouvement la force de Dieu même. Prions donc, élevons nos mains vers le ciel, et nous en ferons descendre cette rosée divine de la grâce, qui éteint les flammes dévorantes du mal, qui féconde, active et développe les principes du bien.

Mgr. de Rimouski a adressé au clergé de son diocèse un mandement à la même occasion. Après avoir signalé quelques-uns des moyens les plus importants à prendre pour profiter

du temps si favorable du Jubilé, Sa Grandeur s'attache à combattre les vices qui règnent dans notre société et tout spécialement le crime du parjure. Elle rappelle combien le Nom du Seigneur est digne de vénération, combien le serment est est une chose sainte; et combien le parjure est abominable aux yeux de Dieu et des hommes. Le vénérable prélat a mis là le doigt sur une plaie large et profonde, car il règne, dans toutes nos campagnes on peut dire, un immense mépris du serment: on se parjure sans crainte pour quelques misérables pièces d'argent, pour moins que cela encore. Les temps d'élection, si féconds en abominations de toutes sortes, le sont principalement en parjures. Et cependant, personne n'ignore que là où règne l'abominable habitude du parjure, là éclatent nécessairement les plus terribles effets de la colère céleste, car Dieu l'a lui-même proclamé: ce n'est pas en vain qu'on prend son saint Nom.

Voici ce que nous lisons dans la *Chronique du Concile* touchant les dispositions des Italiens à l'égard des grandes assises que tiendra l'Eglise catholique à Rome, au Vatican: "L'idée du Concile parle bien haut au cœur des Italiens. Nous avons déjà rapporté l'invitation d'un simple prêtre génois, P. Antoine Rivara, à multiplier les prières et les offrandes au Saint-Père l'année du Concile. Or, il nous est doux de voir comment cette proposition a été accueillie partout. On en a déjà un beau témoignage dans les souscriptions ouvertes publiquement.... La plupart des oblats, prêtres, laïques, femmes, jeunes hommes et petites filles, les accompagnent d'acclamations au Saint-Père en action de grâces de la convocation du Concile. D'autres y ajoutent des vœux ardents pour le succès de cette entreprise, avec des élans de dévotion et de piété si vifs et si suaves, que l'on voit bien que cette générosité à contribuer aux frais immenses du Concile, s'allie à la prière ardente et à la foi la plus vive. Tout cela est d'autant plus remarquable que personne n'ignore combien on a travaillé et on travaille encore à déraciner la religion dans le cœur du peuple italien pour y déraciner en même temps l'amour du Saint-Père, et que, les impôts ayant été doublés et même triplés, les familles pauvres sont en proie à la faim, et les riches éprouvent de la gêne.

"Voici, par exemple, un spécimen pris au hasard de ces offrandes et de ces prières:—Pour le Concile œcuménique: *Aperite portas et ingrediatur gens justa custodiens veritatem!* Is. XXVI, 2.—Fasse le Seigneur que cette petite offrande augmentée en nous la grâce de recevoir avec confiance ce que l'Eglise décrètera et établira en synode œcuménique.—Saint Père, je dépose à vos pieds une chaîne d'or, cher souvenir de mon père!—Pour le triomphe du concile œcuménique.—En hommage à Marie Immaculée et pour contribuer au futur concile!—Vive le Pape Roi!—Vive le Concile œcuménique!—A Marie auxiliaire, afin qu'elle protège les augustes Pères du prochain concile général!—A Pie IX, sage médecin, qui connaît les maux de la société et se dispose à y appliquer les remèdes opportuns et à guérir ses plaies par la célébration du concile!

"On pourrait en citer des centaines de ce genre. Mais à quoi bon les glaner? Copions tout simplement une demi-colonne du *Diritto Cattolico* (31 janv.) que nous avons sous la main:—Saint Père, ah! si tous vous aimaient comme je vous aime!—Je suis toute petite, je ne vous connais pas, ô Saint Père, je vous entends seulement nommer, et je répète avec plaisir: le Pape! le Pape!—Que ma grande vénération et l'amour que je vous porte, ô Saint Père, compensent la modicité de mon offrande!—Je suis un petit enfant. A Noël, on m'a fait des cadeaux, et je vous les donne volontiers, Saint Père!—Papa m'a donné cinq francs, et je vous les envoie, ô

Saint Père !—Que peut vous envoyer, ô Saint Père, une pauvre servante ? Bien peu. Que ce peu vous soit donc agréable !”

Voici ce que dit le *Correspondant* de Paris, 13 mai, en rendant compte du volume intitulé : “*Le Canada et les Zouaves Pontificaux.*” “Nous avons sous les yeux le rapport officiel et détaillé de tout ce qui a été fait à cette occasion (l’organisation du bataillon des zouaves canadiens) par nos compatriotes d’au-delà de l’Atlantique. (*Le Canada et les Zouaves Pontificaux*, Montréal 1868.) Ce rapport est un document du plus grand intérêt. Nous n’admirons pas seulement la profondeur du sentiment catholique que respirent toutes ces pages : ce qui nous frappe le plus c’est l’énergie qu’elles accusent. Quelle vitalité a conservé là notre vieux sang et qu’il y a loin de notre mollesse à cette vigueur..... Tout ici rappelle la France d’il y a deux siècles, la France où la religion était l’âme de tout et ne restait étrangère à rien. Comme autrefois chez nous, les évêques, en Canada, ont l’initiative de tout ce qui se fait de grand, où du moins rien de grand ne se fait sans eux.

“Cette création du bataillon canadien en est une preuve : elle leur appartient en commun avec les fidèles. C’est un évêque, Mgr. de Montréal, qui en a le premier émis l’idée, et, quand après trois mois d’une activité sans relâche, les généreux défenseurs de la cause pontificale ont été prêts, c’est un évêque encore, Mgr. d’Anthédon, qui, au milieu d’une splendide solennité religieuse, est allé les bénir et leur faire, au nom du pays, les adieux du départ. Nous remercions les éditeurs des *actes de l’œuvre des zouaves canadiens*, de nous avoir donné tout entier le discours que devait prononcer le prélat et que la fatigue l’a forcé d’abréger : c’est plus qu’une allocution de circonstance, c’est une œuvre oratoire qui honore l’église du Canada et qui ajoute singulièrement à l’intérêt du rapport que nous signalons.”

Nous avons eu cette année un temps magnifique pour faire la procession solennelle de la Fête-Dieu. Jésus-Christ s’est plu à sortir de ses tabernacles sacrés et à parcourir, comme il faisait autrefois dans la Judée, les rues de nos villages encombrées d’une foule pieuse, avide de le contempler et de chanter ses louanges. Pour ne parler que de ce qui s’est fait à Ste. Anne, la procession a été très-belle. Quoiqu’on eût pu désirer un peu davantage pour les décorations extérieures, tout cependant était fort convenable. Mais quant à ce qui fait la véritable beauté d’une procession de la Fête-Dieu, rien ne manquait : grand nombre de bannières déployées, communautes de jeunes filles et de jeunes gens marchant dans un ordre parfait et avec une attitude des plus pieuses, foule recueillie, chants d’Eglise exécutés avec âme, reposoirs bien ornés, troupe de fleuristes et de thuriféraires prodiguant à l’envi les fleurs et l’encens au Dieu caché sous les voiles eucharistiques. Le corps de musique des élèves du Collège précédait le Saint-Sacrement et faisait entendre par intervalle les plus harmonieux accords de la musique sacrée. Jésus, vous n’en saurions douter, a été content, et ses bénédictions se sont répandues abondantes sur son passage.

Plantation des arbres fruitiers

Suite et fin.

Tout ce que j’ai dit des précautions à prendre pour arracher et transplanter les jeunes arbres forestiers, s’applique avec autant de raison et d’intérêt aux jeunes arbres fruitiers ; toutefois, en se rappelant que la distance entre ceux-ci doit être bien plus grande, surtout entre les poiriers, les pommiers et les pêchers. Pour l’accroissement et la maturité de leurs fruits ;

il faut que l’air atmosphérique et les rayons du soleil aient entre eux un espace suffisant pour pouvoir circuler facilement entre leurs fruits et leur feuillage. Mais ici, je ne puis mieux faire que de renvoyer le lecteur à l’excellent traité sur la culture des arbres par M. l’abbé Provancher qui a su donner à ce sujet un soin et un intérêt pratique d’une grande portée. Il est à désirer qu’on prenne le moyen de l’utiliser partout dans le pays.

Le produit d’une culture générale des arbres fruitiers serait une ressource alimentaire de plus dans le pays, comme elle l’est dans les Etats-Unis, et, abondante autant qu’agréable et saine, elle serait un article de commerce profitable qui n’existe pas encore parmi nous, au degré où il serait praticable, nonobstant la rigueur du climat. Le succès généralement obtenu, comme il pourrait l’être, serait de nature à indemniser amplement les cultivateurs de leurs peines et de leurs soins assidus. Mais, pour obtenir ce résultat avantageux, il faut que cette culture soit systématique et régulière. Il faut qu’en toutes choses, elle soit conduite d’après les principes reconnus de l’art. Or, l’on peut en acquérir la connaissance dans nos écoles agricoles, surtout dans celle du Collège de Ste. Anne de la Pocatière, et la pratique sur les fermes-modèles que l’intérêt du pays voudrait voir se multiplier.

Nos anciennes pommes de Montréal, disons : les grises, les bourassas, les fameuses, les calvines et les St-Laurent, qui disparaissent par la destruction des antiques vergers de Montréal, pour faire place aux nombreuses bâtisses qu’on y érige, étaient fort appréciées autrefois, et recherchées par l’étranger à cause de leurs excellentes qualités, surtout les premières, parce qu’on les transporte avec facilité et qu’on les conserve longtemps de même. Elles ont été un article de commerce profitable, et elles pourraient l’être encore en peu d’années. Touto l’île de Montréal, et généralement l’île Jésus, ont chacune un sol très-propice à la culture du pommier et du poirier, et leurs habitants pourraient facilement y avoir recours avec avantage.

Puis, les prunes de l’île d’Orléans, pourraient être multipliées par la culture et devenir un article de commerce plus considérable qu’il n’est aujourd’hui. Leur consommation pouvant être retardée à volonté, il est facile de les transporter en pays étrangers, et d’en étendre ainsi le commerce en proportion de leur quantité offerte sur le marché. On les fait sécher ou on les confie pour l’usage. Dans tous les cas, c’est un comestible fort agréable.

Toute la Côte-Beaupré et les environs de Québec offrent un sol très-propice à la culture du pommier-franc. Déjà cette côte compte beaucoup de pommiers-sauvageons. La Pointe-Lévis nous a donné la pomme *bourassa*, précieuse production qui porte le nom de l’homme patient qui, à force de renouveler ses greffes l’a obtenue comme fruit exceptionnel de sa persévérante industrie.

Cette pomme à bleuâtre mousse, qui est un peu de la forme et de la nature du *coing*, était autrefois cultivée sur une grande échelle à Montréal. Elle était très-recherchée à cause de ses qualités spéciales, mais surtout parce que, comme notre pomme grise, elle se conserve longtemps saine et bonne. Avec des soins ordinaires, ces pommes se gardent ainsi jusqu’au mois de juin. Cependant, elles disparaissent aujourd’hui peu à peu de nos vergers modernes pour faire place à des espèces qui nous viennent des Etats-Unis. D’ailleurs, la vie de l’arbre spécial qui produit le *bourassu* n’est généralement pas d’une longue durée sous l’influence de notre climat. C’est pourquoi, il est désirable que nous recrutions nos vergers de plant indigène, parce que, nés et formés primitivement sous l’influence de

notre climat, nos pommiers peuvent en soutenir plus facilement les rigueurs.

Cependant, ce n'est pas à dire, que nous devrions nous abstenir absolument de cultiver les pommiers américains, mais, en les introduisant parmi nous, il ne faut pas se dissimuler que la vie végétale, comme la vie animale, est plus durable sous l'influence du climat où elle a puisé ses principes primordiaux. C'est pourquoi je crois que la culture du pommier américain ne réussit généralement pas dans le district de Québec. Son climat est trop sévère et ses hivers trop longs et tempestueux pour les arbres exotiques.

—(Courrier du Canada, 3 mai 1869.)

M.

Du buttage des patates (rechaussage)

Avantages du buttage hâtif. — Inconvénients du buttage tardif. — Contrairement à l'usage et aux conseils donnés dans les ouvrages et journaux agricoles et horticoles, au sujet du buttage des pommes de terre, nous continuerons à recommander de faire cette opération aussitôt que l'extrémité des tiges commence à percer la terre et non lorsque celles-ci ont 8, 10 ou 12 pouces de hauteur.

Dans les innombrables expériences auxquels nous nous sommes livré depuis vingt ans, nous avons constaté plusieurs faits importants à l'appui de notre système; les tubercules formés à la suite du buttage tardif, n'ont plus le temps d'arriver à un développement complet. Ils n'atteignent, par conséquent, surtout dans les plantations tardives, qu'une maturité incomplète, et sont moins féculents que ceux que nous appellerons de première formation c'est-à-dire qui se sont formés dans la couche inférieure avant le buttage; enfin, ils sont plus accessibles à la maladie que ceux-ci, par cela même qu'ils contiennent une plus grande quantité d'eau de végétation, qui n'a pas eu le temps de se transformer en féculé.

Moins nutritifs que ceux qui ont acquis une maturité complète, ces tubercules ne donnent pas d'ailleurs de bons reproducteurs. Nous l'avons constaté, et le démontrerons par la série d'expériences que nous espérons commencer à l'automne, pour prouver qu'on peut, comme nous n'avons cessé de le répéter depuis dix-huit ans: d'un côté, abâtardir la plante, diminuer son rendement en nombre et en volume et ses qualités féculentes, et la prédisposer à la maladie; de l'autre côté, la régénérer par une culture rationnelle, c'est-à-dire en la plaçant, pendant plusieurs années consécutives, dans les conditions naturelles de végétation où elle se trouve dans son pays d'origine.

Nous avons, depuis quatre ans, un assez grand nombre d'épaves de pommes de terre qui n'ont pas quitté la terre, qui n'ont reçu aucuns soins de culture, et qui serviront à démontrer ce que nous venons d'avancer. A l'appui de notre opinion sur les inconvénients du buttage tardif, nous avons bien des fois constaté ce fait: que dans ce buttage, il se trouvait un grand nombre de pommes de terre malades, tandis que, dans la couche inférieure, elles étaient très rares, ou même il ne s'en trouvait pas.

Il suffit, du reste, de se rendre compte du mode de végétation de la pomme de terre pour comprendre la nécessité du buttage hâtif. Nous allons l'expliquer.

Les tubercules se forment, non pas sur les racines de la plante, mais sur ses tiges souterraines d'abord, et ensuite sur la partie de ses tiges aériennes ou foliacées, transformées elles-mêmes par le buttage, en tiges souterraines (en exposant celles-ci à l'air et, au jour, on peut en faire des tiges foliacées). Dans le premier cas, les tubercules se forment presque en même temps qu'apparaissent les tiges souterraines, c'est-à-dire ces espèces de courants (que l'on peut comparer à ceux des frai-

siers), ayant l'aspect de grosses racines blanches et se développant latéralement et horizontalement sur les tiges ascendantes, qui sont le prolongement des germes.

Dans le second cas, c'est-à-dire quand on butte seulement lorsque les tiges extérieures ont acquis une hauteur de 8, 10 ou 12 pouces (certains auteurs, ne s'étant pas rendu compte du mode de végétation de la plante, ont même conseillé de ne butter qu'au moment où elle va fleurir) ces tiges sont garnies de feuilles et de petits rameaux latéraux. Eh bien! ce sont ces feuilles et ces rameaux que le buttage doit détruire jusqu'à une certaine hauteur le long des tiges, pour provoquer le développement de la végétation souterraine, c'est-à-dire de ces espèces de courants, de ces tiges latérales et horizontales, sur lesquelles, comme aussi le long des tiges ascendantes elles-mêmes, se forment les tubercules.

Puisque la végétation foliacée doit être détruite par le buttage et remplacée par la formation de ces tiges souterraines et tuberculifères, pourquoi, au lieu d'interrompre cette végétation souterraine, ne pas en provoquer immédiatement la continuation par un buttage hâtif, c'est-à-dire fait au moment même où, comme nous l'avons dit, la tige ascendante de la plante commence à montrer hors de terre son petit bouquet terminal de feuilles, qui va promptement se développer au contact de la lumière? Si on ne butte que trois semaines ou un mois après que les tiges sont apparues, et qu'il faille le même temps pour que la végétation foliacée et les petites ramifications de ces tiges soient remplacées par des tiges souterraines produisant les tubercules, on aura, par le buttage tardif, retardé de six semaines au moins la formation de ces tubercules. Or, s'ils ont, pour se développer, six semaines de moins que ceux qu'on peut appeler de première formation, on doit comprendre qu'ils ne peuvent acquérir le même degré de maturité et la même valeur, comme reproducteurs, que ces derniers.

Du reste, le buttage hâtif n'est que la conséquence de la plantation hâtive, puisque les tiges, apparaissant plus tôt, ont besoin d'être buttées afin que les gelées tardives ne puissent pas les atteindre.

Du reste, la chose essentielle, c'est que, d'une façon ou d'une autre, on arrive à propager et généraliser un mode de culture qui puisse rendre à la pomme de terre à ce pain du pauvre, ses anciens produits et ses anciennes qualités.

Engrais. — Comme nous l'avons déjà souvent répété dans nos écrits, des cendres ou de la charrée, semées au pied des touffes de pommes de terre, avant de butter, produisent un très-bon effet. Il en est de même du plâtre cru en poudre. Un compost de chaux et de terre, répandu le long des rangs et enveloppé ensuite dans le buttage, a souvent préservé la récolte, sinon les feuilles, de la maladie. Depuis que nous l'avons conseillé, un grand nombre de personnes nous ont dit l'avoir employé avec beaucoup succès.

V. CHATEL.

Petite chronique agricole

Le mois de mai vient de céder la place au mois de juin. C'est une transition qui est du goût de tout le monde, car la température froide et humide que nous avons eue jusqu'à ces derniers temps ne saurait nous faire trouver agréables les quatre dernières semaines. Si ce n'était les pieux exercices qui se font en l'honneur de Marie, mai serait pour nous un des plus tristes mois de l'année. Les belles descriptions qu'en font nos poètes français et italiens ne lui conviennent nullement. Toute la nature est ordinairement triste jusqu'au 20 et 25 comme en novembre. Toutes ces beautés, si variées, qui font nos délices pendant la belle saison, ne commencent à se

montrer à nos regards qu'en juin. Ce n'est qu'à cette époque que les champs se couvrent d'une riche verdure, que les arbres cachent la nudité de leurs rameaux sous un tendre feuillage, que les fleurs étalent leurs fraîches corolles, et que les oiseaux font entendre leurs joyeux accents. Juin est donc pour nous le véritable mois des fleurs, et aucun pays n'offre à ses habitants une végétation plus belle que la nôtre pendant ce laps de temps. En effet, après avoir été si longtemps languissante, elle avance si rapidement qu'on peut constater ses progrès jour par jour.

Cette année, la première partie du dernier mois a été pluvieuse, et le thermomètre centigrade est descendu jusqu'à 3°9 degrés. Le maximum pour le mois est de 20° degrés. Comme nous l'avons déjà remarqué les vents dominants ont été ceux du nord-est, et les nuits généralement froides. Plusieurs fois nous avons eu des gelées blanches, et même tout récemment encore, le 27. Le maximum du baromètre a été de 761,0^{mm}, et le minimum de 740,9^{mm}.

Les travaux de semailles se continuent, et il règne partout dans les champs une activité remarquable. Le cultivateur, confiant dans la Providence, abandonne à la terre toutes ses espérances, attendant avec confiance la récompense due à ses rudes labeurs. Puisse-t-il mériter, par une vie conforme en tout à la volonté de Dieu, que le sillon fécondé par ses sueurs rende au centuple ce qu'il lui a confié!

Les derniers grains semés lèvent très-bien, et les dernières ondées semblent tout particulièrement favoriser leur croissance. Les prairies ont belle apparence et promettent beaucoup.

FEUILLETON

LES SECRETS DE LA MAISON BLANCHE

XXIX

Les prisonniers du château de Prague.

(Suite.)

— Avez-vous quelque plan à nous suggérer ? demanda le baron de Rotenberg : car il faut que nous nous procurions des chevaux quelque part.

Le marquis et moi, répliqua le comte de Schonwald, nous connaissons une dame qui possède une maison à une courte distance de Prague. Notre attention est de nous rendre chez elle directement. Cette dame, dont le nom est sans doute familier à vos oreilles....

— Comment l'appellez-vous ? dit le baron de Rotenberg ?

— La baronne Hamelin, répondit le comte de Schonwald, elle nous recevra parfaitement, et il y a dans ses écuries des chevaux qu'elle s'empressera de mettre à notre disposition. Bien plus, elle nous procurera autant d'hommes qu'il nous en faudra pour n'avoir point à redouter les émissaires de Zitzka, si par hasard nous les rencontrons.

— La bonté et l'hospitalité de la baronne sont célèbres, observa le baron de Rotenberg ; et puis, elle ne doit pas être partisan de Zitzka.

— Ainsi donc, va pour la maison Blanche ! s'écria le comte de Schonwald.

— Et notre jeune libérateur, Angelo Gasparl nous accompagnera, ajouta le baron de Rotenberg. Il nous a si galamment rendus à la liberté que nous sommes tenus désormais de lui faire partager le luxe et la fortune auxquels nous sommes habitués.

Cette remarque fut chaleureusement accueillie par le marquis de Schomberg, et même par le comte de Schonwald. Notre héroïne accepta volontiers la proposition qui lui était faite de les suivre, car sa mission à Prague était maintenant accomplie et un secret instinct lui faisait désirer de revoir la dame mystérieuse du château de Rotenberg.

Les seigneurs et Blanche abordèrent environ un mille au-delà du faubourg sud de la ville ; et abandonnant le bateau au cours du fleuve, ils se dirigèrent rapidement vers la demeure de la baronne Hamelin, qui n'était pas considérablement éloignée.

XXX

Une scène à la maison blanche.

Retourmons maintenant vers Henri de Brabant que nous avons laissé en compagnie de la baronne et de ses deux suivantes. Quand il fut arrivé dans la cour de la Maison Blanche, le chevalier jeta autour de lui des regards d'admiration, et se garda bien de laisser soupçonner que tout ce qui l'environnait lui était familier. Ils montèrent l'escalier de marbre que nous connaissons, et la baronne remit son hôte au soin de deux pages qui le conduisirent dans un petit salon, en l'avertissant qu'on ne tarderait pas à venir le reprendre.

Nous laisserons là le chevalier pour suivre la baronne Hamelin.

Après avoir remis Henri de Brabant au soin de ses pages, elle se rendit dans un boudoir meublé avec un luxe qu'on aurait peine à imaginer ; et là, aidée par quatre jeunes filles, elle échangea ses vêtements de jour contre un costume d'une richesse et d'une élégance royales. Les diamants qui brillaient sur cette robe de velours-pourpre étaient d'un prix incalculable, et dans ses cheveux on plaça une sorte de diadème dont les feux l'entouraient comme d'une auréole.

Nous avons déjà dit que, quoiqu'elle fût dans sa quarantième année, cette femme avait une beauté qui avait conservé toute sa jeunesse, seulement ses lignes étaient plus pleines et ses traits plus doucement arrondis. Ses dents étaient toujours aussi blanches qu'à vingt ans, son teint était éblouissant de fraîcheur, et ses yeux bleus avaient une douceur charmante.

Il était environ dix heures et demie lorsque sa toilette fut achevée ; et elle prenait quelques rafraîchissements, quand un page frappa à la porte du boudoir pour annoncer que Cyprien venait d'arriver au château et demandait à parler immédiatement à la baronne. Ce message fut porté à la baronne par la jeune fille qui était allée ouvrir au page, et celle-ci se rendit, au bout de quelques minutes, dans l'appartement où Cyprien l'attendait.

Mais elle fut à la fois surprise et alarmée en apercevant le nuage qui couvrait son front, et en le trouvant ardent avec agitation.

— Sitôt revenu ! s'écria la baronne en s'avançant vers lui. Il faut que vous ayez marché nuit et jour. Mais pourquoi êtes-vous ainsi en proie à l'anxiété ?... qu'avez-vous ?

— Votre inconscience et votre imprudence n'ont point de bornes ! cria Cyprien en fixant sur elle un regard plein de reproches. Non contente d'avoir introduit ici, l'autre jour, les pages de Henri de Brabant....

— Mais ne vous en êtes-vous pas débarrassé comme il faut ? demanda la baronne. Est-ce que la statue de bronze n'a pas fait son œuvre ? ou est-ce pour me dire que ces jeunes gens se sont échappés, que vous êtes revenu si vite, et est-ce donc là la cause de votre air irrité ?

— Non... ils ne m'ont pas échappé, madame, répondit Cyprien, et il ne m'est pas douteux qu'ils n'aient été étouffés, comme ils le méritaient, dans les bras de la statue de bronze, ajouta-t-il avec un sourire de triomphe féroce. Mais il ne suffit pas qu'ils soient ainsi hors de chemin, car leur maître, le chevalier de Brabant....

— Qu'avons-nous à craindre de lui ? demanda vivement la baronne.

— Tout ! répondit énergiquement Cyprien. Du moins, continua-t-il, c'est ma conviction, autrement que viendrait-il fuir dans cette maison ?

— Vous parlez par énigme, répliqua la baronne. Il n'a pas renouvelé la demande qu'il m'a adressée il y a quelque temps, et à laquelle je n'ai pas fait de réponse.

— Non, il n'a pas renouvelé sa demande par écrit, dit Cyprien, parce qu'il a eu recours à un stratagème dont l'audace a été couronnée de succès. En un mot, ajouta Cyprien, l'individu qui se fait appeler Henri de Brabant, est, en ce moment, à la Maison Blanche.

Une inspiration traversa le cerveau de la baronne ; et, pâlisant, même sous le fard qu'on avait légèrement étendu sur ses joues, elle s'écria : — Est-il possible que ce que vous dites soit vrai ?

— C'est tellement possible, répondit Cyprien, que le domestique qui gardait vos chevaux au cimetière l'a reconnu comme

étant le même individu qui m'a accompagné ici, il y a quelques semaines et que c'est en apprenant de lui ce fait que je suis accouru pour détourner, si faire se peut, le coup qui nous menace. Mais j'ai à vous consulter sur bien des choses, ajouta-t-il d'un ton plus doux et en se laissant tomber sur une ottomane.

— Je suis toute attention, dit la baronne en prenant un siège à côté de lui, il n'est pas encore onze heures.

— D'abord et avant tout, reprit Cyprien, permettez-moi de vous demander s'il ne manque personne parmi vos domestiques.

— Oui, Marthe, répondit la baronne. Vous vous rappelez ce certain soir où elle alla vous trouver à la petite auberge, près de la lande, et où elle porta le déguisement que vous aviez demandé ?

— Oui, certes, je m'en souviens, répondit Cyprien, car c'est justement au sortir de mon entrevue avec elle que certaine circonstance me força d'accourir ici, et bien m'en prit, puisque j'arrivai à temps pour empêcher la fuite de la princesse et arrêter les deux pages du chevalier Henri de Brabant.

— C'est vrai, observa la baronne : Mais c'est depuis cette nuit-là que Marthe a disparu.

— En même temps que je galopais vers le sud, dit Cyprien, la Moldau l'entraînait dans la même direction.

— Que voulez-vous dire ? s'écria la baronne qui frissonna instinctivement.

— Je veux dire qu'elle a été assassinée et jetée dans la rivière.

— Assassinée ! répéta la baronne. Je m'étais imaginée, d'après ce que vous aviez dit, qu'elle pouvait s'être noyée accidentellement.

— Non, elle a été assassinée !

— Mais qui pourrait avoir fait cela ? s'écria la baronne Hamelin.

— Mariette ou Cetna, comme elle se fait appeler, répondit Cyprien d'un ton lugubre. Et la preuve... la voici ! ajouta-t-il en tirant le poignard long et flexible qu'on avait arraché du cadavre de Marthe.

— Oui, en effet, c'est le poignard d'Ætna ! Mais est-ce qu'elle prendrait, à présent, l'offensive contre nous ? Dans ce cas...

Son agitation fut si grande qu'elle ne put achever sa phrase.

— J'ai peine à croire qu'elle ait oublié son serment au point de communiquer tout à Zitzka, observa Cyprien.

— Dieu nous préserve d'un pareil malheur ! s'écria la baronne qui ne put, à cette seule pensée, réprimer un tremblement convulsif. S'il lâchait sur nous ses hordes sauvages, nous serions perdus, car quelle chance de merci nous resterait-il ?

— Tranquillisez-vous, madame, dit Cyprien, et ne nous abandonnez pas au désespoir. Cinq jours se sont passés depuis que Marthe n'a paru à la maison, cinq jours donc se sont écoulés depuis qu'Ætna l'a assassinée. Dans cet intervalle rien n'est venu nous prouver que cet être incompréhensible ait rien fait de plus. Peut-être une querelle s'était-elle élevée entre elle et cette vieille femme, et il est possible qu'elle l'ait frappée dans un moment de passion.

— Et vous avez découvert son cadavre dans la rivière ? dit la baronne en s'apesantissant sur les dangers qui semblaient la menacer.

— Oui, à plus de deux journées de Prague, tandis que je me rendais avec les pages au château de Rotenberg, répondit Cyprien. Le courant l'avait entraînée jusque-là, comme si la Providence l'avait jetée en travers de ma route soit comme un avertissement pour nous-mêmes, soit pour nous inviter à venger ce meurtre.

— Et si je ne me trompe, observa la baronne, Marthe était chargée d'accomplir une mission que vous lui aviez confiée, au moment où elle a été ainsi frappée ?

— Oui, répliqua Cyprien. Le soir où elle vint me rejoindre à l'auberge près de la lande, j'avais rencontré une jeune fille nommée Blanche Gaspard. Cette jeune fille, d'une grande beauté, est aimée de Rodolphe de Rotenberg qui n'hésiterait pas à lui donner son nom, malgré son humble condition. C'est, sans doute, pour fuir sa persécution, qu'elle s'était éloignée de son pays, car elle ne l'aime pas, paraît-il.

— Et en quoi cela vous regarde-t-il ? demanda la baronne avec impatience ; ou quel rapport a avec moi cette longue histoire ?

— Écoutez, madame, dit Cyprien, et vous jugerez si j'avais des raisons de m'occuper de Blanche. Je vous ai déjà dit que je l'avais rencontrée à la petite auberge ; je savais que le baron de Rotenberg, s'il venait à apprendre la passion de son fils pour cette jeune fille, nous serait reconnaissant de l'avoir amenée dans cette maison et d'avoir ainsi élevé entre elle et Rodolphe une barrière infranchissable. Mais je vis qu'elle avait entendu une partie de la conversation qui avait eu lieu entre Marthe et moi, et qu'elle s'était enfuie. Elle en savait trop désormais pour qu'on pût la laisser vivre et c'est pour cela qu'au lieu de prendre le déguisement que Marthe m'avait apporté, et sous lequel j'espérais pénétrer dans le château de Prague pour délivrer les trois prisonniers d'État, c'est pour cela, dis-je, que j'envoyai immédiatement Marthe après elle.

— Et vous n'avez plus entendu parler de cette jeune fille ? demanda la baronne.

— Comment l'aurais-je pu ? s'écria Cyprien. À peine avais-je mis le pied dans cette maison qu'il m'a fallu repartir avec les deux pages pour le château de Rotenberg, d'où je suis revenu au galop en apprenant le meurtre de Marthe. Et voyez combien cette résolution de ma part a été sage, puisqu'en arrivant je trouve ici le prétendu chevalier de Brabant.

— Nous voici revenu au point où nous étions au commencement de cette digression, dit la baronne ; puis, après avoir regardé la pendule qui était sur la cheminée, elle ajouta : — Il est minuit moins vingt, et l'Autrichien attend toujours ; quel parti prendre ?

— Comment l'avez-vous rencontré ? demanda Cyprien.

— Je marchais dans les rues de Prague, lorsque le vent a tout à coup emporté mon voile. Il a couru après et me l'a galamment remis.

— Vous a-t-il appelé par votre nom ?

— Non ; il paraissait ignorer complètement qui j'étais ; il m'a dit qu'il se nommait Louis de Hapsbourg, et qu'il était envoyé par l'empereur d'Allemagne pour faire à la baronne Hamelin une communication importante. C'est ainsi que je l'ai invité à m'accompagner, en lui disant que je le conduisais près de la baronne.

— Il savait parfaitement qui vous étiez, exclama Cyprien, et tout cela n'était qu'une ruse de sa part pour s'introduire ici. Pour la première fois de ma vie je ne sais comment faire, quel parti prendre.

— Le chevalier est en notre pouvoir, et nous avons moyen de le punir de ses trahisons, fit observer la baronne ; pourquoi hésiter ? Jusqu'ici, toutes les fois qu'un traître ou un ennemi est tombé dans nos mains, votre décision a été prompte, vos ordres ont été instantanément exécutés, et la statue de bronze a dévoré ses victimes. Pourquoi, alors, hésitez-vous ? À tous ces crimes n'ajoute-t-il pas celui d'être un imposteur ? Le baron de Rotenberg ne l'a-t-il pas confondu dans l'assemblée des seigneurs ?

— Mais vous oubliez donc que ce prétendu Henri de Brabant possédait réellement une lettre de créance signée du duc d'Autriche et contresignée par le grand-chancelier de ce duché, observa Cyprien, et que le baron de Rotenberg a effacé ces signatures au moyen d'une préparation chimique que je lui avais donnée tout exprès ?

— Il résulterait de cela que l'Autrichien n'était pas un imposteur, dit la baronne, et que notre envoyé avait mal pris ses renseignements à Vienne.

— Toutes les idées que nous nous étions faites du chevalier de Brabant sont fausses et mal fondées.

— Ainsi, il n'est pas un imposteur ? répéta la baronne dont l'étonnement augmentait d'instant en instant.

— Il est si loin d'être un imposteur, cher madame, répondit Cyprien d'un ton solennel, qu'il a le droit de prendre, si cela lui plaît, tous les titres qu'il voudra, et même celui de Hapsbourg. Quant à commettre un faux, il est incapable. En un mot... mais je dois m'interrompre pour vous dire que les pages m'ont révélé un secret concernant leur maître, un secret qui a été pour moi un véritable trait de lumière.

— Et ce secret ? demanda la baronne.

— Il est d'une telle importance que je ne puis le murmurer que tout bas à votre oreille.

(A continuer.)

RECETTES AGRICOLES

Le souffrage des fruits malades

M. Weber, collaborateur de la *Revue Horticole de France*, et jardinier en chef du jardin botanique de Dijon, donne à ce sujet le procédé suivant :

Sur les arbres dont quelques fruits seulement affectent un aspect maladif ou galeux, on opère partiellement; on se borne à répandre un peu de soufre sur les parties atteintes et sur celles qui les avoisinent. Les arbres dont la plupart des fruits sont fortement atteints sont entièrement souffrés, et même, lorsque le mal est très-grand, je fais souffrer deux fois. Parfois même on souffre préventivement, ainsi qu'on le fait aussi pour la vigne, et l'on s'en trouve bien.

Nous croyons que la maladie qui attaque les fruits n'affecte pas les autres parties. Ainsi, nous n'avons jamais aperçu de trace de maladie sur les feuilles des arbres dont les fruits tombaient néanmoins tout gercés et galeux.

Le jambon à l'anglaise

Nous lisons dans la *Gazette des Campagnes* de Paris :

La faveur dont jouissent en France les jambons anglais, nommés jambons d'York, devrait porter nos ménagères à préparer leurs jambons comme on le fait en Angleterre. Voici le procédé :

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même, pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter encore avec la saumure. Après ce temps, il suffira d'humecter le jambon en l'arrosant à l'aide d'une cuillère de bois ou de fer. La viande ainsi préparée devra rester trois semaines dans le mélange; au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renfermera dans des sacs de papier goudronné; puis, on la fumera à la fumée de bois, pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.

La plupart des recettes indiquées pour la salaison du porc contiennent une trop forte dose de salpêtre, ce qui rend la viande non-seulement plus dure, mais aussi plus indigeste. On évitera ces deux inconvénients en employant la recette suivante : Pour 12 livres de jambon, prendre 4 livres de sel commun, 2 onces de salpêtre, $\frac{1}{2}$ livre de sel gris, et $\frac{1}{2}$ livre sucre brut. On réduit en poudre extrêmement fine ces divers ingrédients, et l'on en frotte vigoureusement le jambon. Ensuite, on le plonge dans un vase profond et on verse dessus un verre de vinaigre, et on le retourne chaque jour : de temps en temps, on le frotte de nouveau avec de la saumure. Au bout de trois semaines, on l'enveloppe de papier et on fait fumer.

Un dernier mot pour les gourmets. Si l'on veut donner plus de saveur à la saumure des jambons, on peut y ajouter quelques baies de genièvre.

CHEMIN DE FER DU GRAND TRONC
Division Rivière-du-Loup

STATIONS	Tous les jours		Train Mixte	
	Mulle Aller	Mulle Retour	Aller Mardi	Retour Lundi
			Jeu'di	Mer'edi
Pointe-Lévi	9-30	9-00	1-00	3-00
Hadlow	9-40	8-50	1-10	2-50
Chaudière Curve	9-55	8-30	1-30	2-30
St. Jean Chrysostome	10-05	8-05	1-45	2-15
St. Henri	10-20	7-50	2-05	1-55
St. Charles	10-45	7-20	2-35	1-25
St. Michel	11-00	7-00	3-00	1-00
St. Valier	11-13	6-48	3-15	12-45
St. François	11-23	6-30	3-33	12-25
St. Pierre	11-33	6-20	3-45	12-12
St. Thomas	11-55	6-05	4-00	11-55
Cap St. Ignace	12-15	6-40	4-30	11-18
L'Anse à Giles	12-25	5-30	4-45	11-05
L'Islet	12-35	5-16	5-00	10-50
St. Jean	12-50	5-00	5-15	10-35
Trois-Saumons	1-00	4-18	5-25	10-25
St. Jean Port-Joli	1-15	4-30	5-43	10-05
Elgin Road	1-25	4-17	5-55	9-50
St. Roch	1-35	4-05	6-10	9-30
St. Anne	2-00	3-40	6-35	9-05
Rivière-Ouelle	2-15	3-18	6-55	8-45
St. Denis	2-30	3-00	7-10	8-25
St. Paschal	2-45	2-45	7-30	8-05
St. Hélène	3-05	2-30	7-50	7-40
St. André	3-12	2-23	8-00	7-30
St. Alexandre	3-25	2-15	8-15	7-15
Lake Road	3-40	2-00	8-35	6-50
Rivière-du-Loup	4-00	1-45	9-00	6-30

A VENDRE OU A LOUER

St. Thomas de Montmagny

UNE maison avec jardin, à côté de la demeure de feu Sir E. P. Taché, au milieu du village, à quelques pas de l'église—42 pieds sur 24, avec cuisine de 30 pieds sur 16 en arrière—un seul étage avec mansardes—galerie en avant—peinte en dehors et en dedans.

Le jardin a 165 pieds sur 131, est garni d'arbres fruitiers, et parfaitement tenu.

Cette propriété a été occupée pendant plusieurs années par Mme Vve F. Boulet.

Elle convient parfaitement à une famille bourgeoise qui voudrait se retirer à la campagne.

Possession immédiate.
S'adresser à **GODEFROI TALBOT, à Montmagny.**

LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES AU BUREAU DE POSTE DE STE. ANNE DE LA POCATIERE

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| Boucher, Dlle Marie | Boily, Dlle Marie-A. |
| Bourgeois, L. | Caron, Ambroise |
| Caron, Louis | Durocher, G. |
| Egan, Thomas | Gagnon, Alfred |
| Gagnon, J. | Gauvin, Noël |
| Jacou, Baptiste | Lessard, Louis |
| Martin, Dlle Martin | Michaud, J. B. |
| Michion, J. B. | Ouellet, Dlle Marie |
| Ouellet, J. B. | Pelletier, Dlle Delv. |
| Potvin, Théophile | Petit, Hyacinthe |
| Simon, Philippe | St.-Laurent, Hubert |
| St.-Cyr, D. | Rouleau, Nap. |
| Thivierge, Dlle Col. | Thibault, Thomas |
- 3 juin 1869. **J. DIONNE, M. P.**

APPRENTI DEMANDE

UN jeune homme qui désirerait apprendre la Typographie, trouvera de l'emploi en s'adressant à l'Imprimerie de la *Gazette des Campagnes* à Ste. Anne de la Pocatière.

J. B. C. HEBERT, NOTAIRE

LE Soussigné a transporté sa résidence et son Étude, en la maison ci-devant occupée par feu le Notaire Ant. A. Parent, au No. 21, rue St. Joseph, Haute-Ville, Québec.

J. B. C. HEBERT, Notaire
7 mai 1869

VOILAILES DE PRIX

ŒUFS A VENDRE

LE soussigné offre en vente des œufs de la magnifique race de volailles, **GAME DE LORD DERBY, BLACK NEASTED REDS.**

Ces volailles ont obtenu des prix à plusieurs expositions provinciales, et ont été achetées par le soussigné à un prix très-élevé.

Prix des œufs : la douzaine, \$2.50.
S'adresser à **B. F. CAMPBELL, A St. Hilaire, Comté de Rouville.**
13 mai 1869.

LE PETIT ECHO DE ROME

Journal du Concile
DES MONUMENTS, DES INSTITUTIONS, DES MŒURS ET DES USAGES ROMAINS, AVEC UNE CHRONIQUE SPECIALE DES **ZOUAVES PONTIFICAUX.**
Bureaux : Rue du Cherche-Midi, 15, à Paris. Directeur, B. Gassiat, Protonotaire apostolique. — Abonnement au Canada, 13 frs. ou \$2.60 par an, y compris les frais de poste.

On peut aussi recevoir en même temps **L'ÉCHO DE ROME**

Revue des travaux du Concile, des diverses académies et congrégations romaines.

Le prix de l'abonnement pour le Canada est de 24 frs. ou \$4.80, y compris les frais de poste. Les deux *Echos* réunis coûtent 34 frs. ou \$6.80.

On peut s'abonner aux deux publications susmentionnées au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, à Ste. Anne de la Pocatière, en s'adressant au soussigné

FIRMIN H. PROULX, Imprimeur-libraire
20 mai 1869