

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.

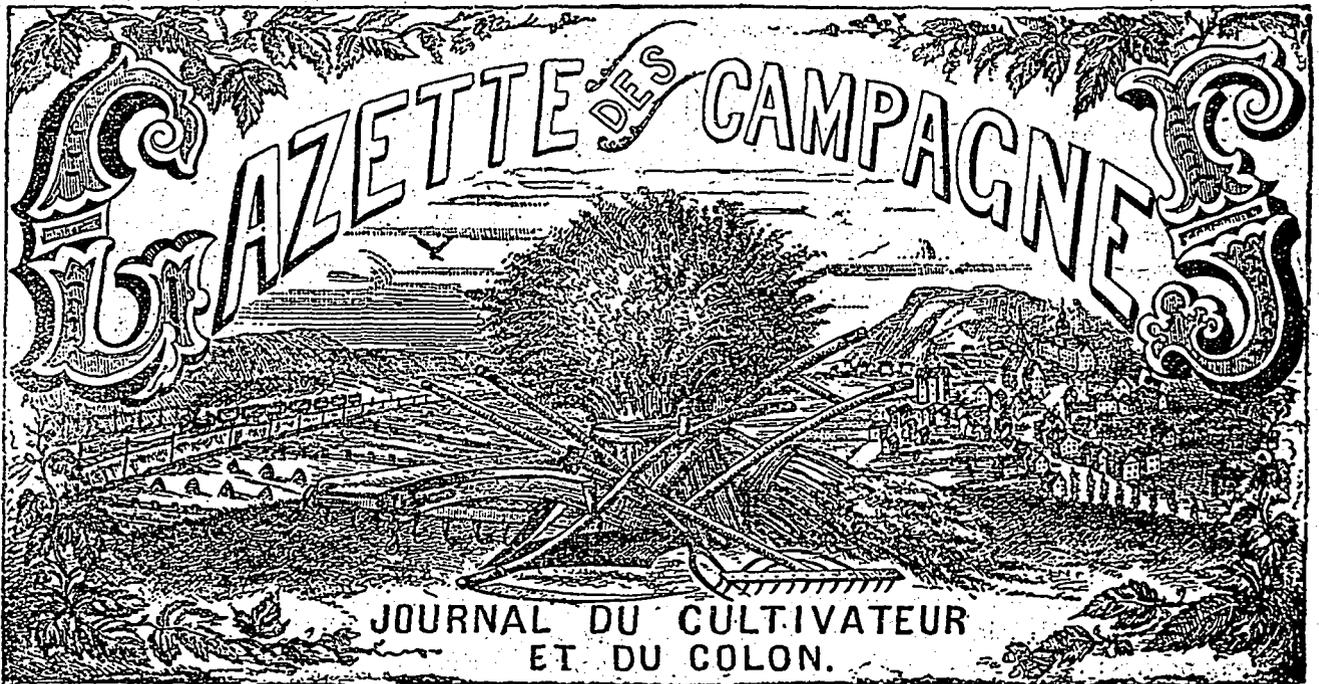
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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.



JOURNAL DU CULTIVATEUR
ET DU COLON.

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

Un an, \$1 Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX Un an, \$1

SOMMAIRE :

Revue de la semaine : Conférence de M. Saül Côté, sur l'industrie laitière. — L'immigration de nos compatriotes au Nord-Ouest. — Fac-simile du premier vaisseau de Christophe Colomb, à la découverte du Nouveau-Monde.

Causerie agricole : Destruction de la mouche de la pomme de terre.

Sujets divers : Remplissage des silos en général. — Moyen d'utiliser le contenu d'un silo. — Mélange des fourrages verts par l'ensilage. — Pincement et ébourgeonnement de la plante du tabac. — Épuisement des arbres fruitiers.

Choses et autres : De la traite du lait. — Emballage des œufs pour l'exportation. — Aux gens de la campagne.

Recettes : Moyen de conserver les fraises. — Moyen d'empêcher le pain de durcir.

REVUE DE LA SEMAINE

Conférence de M. Saül Côté, sur l'industrie laitière. — Dans le cours de la conférence donnée à Ste-Anne de la Pocatière, la semaine dernière, voici en résumé quels sont les points sur lesquels il a fortement appuyé, afin d'assurer le succès, tant pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre :

Pour faire du fromage et du beurre de qualité supérieure, il faut employer de bons procédés de fabrication et prendre certaines précautions que je considère indispensables.

Il faut d'abord un lait parfaitement pur, et l'on ne peut obtenir ce résultat que par le coulage soigné fait de manière que tout corps étranger soit complètement enlevé.

L'aération du lait n'est pas moins nécessaire. Sans cette aération, le lait conserve une odeur particulière que l'on qualifie généralement d'odeur de vaché. Le fromage et le beurre faits avec le lait non aérés sont de qualité inférieure; il semblerait qu'ils sont faits avec de vieux lait. Pour obtenir l'aération requise, on ne peut mieux faire que de se pourvoir de bons aérateurs, instruments peu coûteux, à la portée de toutes les bourses et qui méritent d'être entre les mains de tous les producteurs de lait. Il est reconnu que le lait non aéré produit moins en fromage et en beurre que celui qui subit l'aération nécessaire.

Les soins de propreté sont également de rigueur. S'il arrive parfois qu'ici ou ailleurs le fromage n'est pas bon, c'est surtout parce qu'un grand nombre de patrons n'entretiennent pas leurs canistres avec assez de propreté. Beaucoup de ces canistres sont détériorés, l'étamage du fer-blanc est disparu, le

fer s'y montre partout à nu. Il faut, dans ce cas, les remplacer par des canistres neufs; puis les laver soigneusement chaque fois qu'ils reviennent de la fromagerie, non pas avec de l'eau bouillante qui cuit le lait caillé attaché au fer-blanc; mais avec de l'eau simplement dégoûrdi; puis ensuite on lave à l'eau bouillante, en dernier lieu on rince les vaisseaux. Après le lavage, il faut placer les canistres à l'ombre et exposés à l'air pur, mais jamais en plein soleil. Il faut vider le petit-lait des canistres immédiatement après leur retour à la fromagerie. Si le petit-lait y séjourne longtemps, il est impossible que le lait puisse être sain.

Enfin, il est de l'intérêt de tout le monde d'éviter les fraudes dans la livraison du lait aux beurrieres et aux fromageries. Les moyens employés par les fraudeurs, pour diminuer la qualité du lait sont nombreux. Les plus ordinaires consistent, soit à mettre de l'eau dans le lait, soit à diviser la traite en deux parties; la première partie, ou le premier lait, est réservée pour la fromagerie ou la beurrierie, et la seconde est retenue pour la fabrication du beurre à la maison; enfin, on va même jusqu'à écrémer partiellement le lait avant de le livrer. Dans tous les cas, les fraudeurs commettent une malhonnêteté et méritent d'être sévèrement punis.

L'immigration de nos compatriotes au Nord-Ouest.—Le Rév. M. Gosselin donne dans la *Semaine religieuse* des détails très intéressants sur cette partie de notre pays. En voici un extrait:

“ Je me suis rendu à Edmonton, la capitale de la future province d'Alberta, juste 190 milles au nord de Calgary.

“ Le plaisir que l'on éprouve en parcourant ce beau pays, compense bien les fatigues du voyage. Il n'est ni plus ni moins que l'image de certaines parties de la Province de Québec. C'est le même panorama absolument, du moment que l'on est rendu à une certaine distance. Le terrain est accidenté, il y a partout de l'eau et du bois en quantité, et de plus le sol y est d'une fertilité qui peut difficilement être surpassée. Les hivers, presque sans neige, doux et salubres, ne durent que trois mois. L'automne qui ne finit, dit-on, qu'au premier janvier, est la plus belle partie de l'année. Les rosées sont tellement abondantes qu'elles suppléent complètement à la disette de pluie qui s'y fait quelquefois sentir. Bref, toute cette vallée, surtout la partie qui s'étend au nord d'Edmonton, est extrêmement avantageuse, soit pour la culture, soit pour l'élevage. Le seul re-

proche mérite que l'on puisse lui faire, c'est d'être située au fin fond du Nord-Ouest.

“ Jusqu'à présent l'émigration *ex omni tribu et natione* s'est peu dirigée de ce côté-là, et à l'heure qu'il est, les canadiens et les métis y sont la majorité et sont représentés au Conseil du Nord-Ouest par un compatriote, M. Prince, dont nous avons eu le plaisir de faire la connaissance. C'est là aussi, on le sait, que M. l'abbé Morin dirige les recrues qu'il réussit à faire dans la Province de Québec. Si le district d'Alberta n'est pas en train de devenir un petit Canada, il est certain du moins, qu'avec un peu de travail, les Canadiens ne cesseront jamais d'y être la majorité. Il suffit de grossir le noyau en voie de formation. C'est ce que fait, avec un succès remarquable, M. l'abbé Morin, que nous avons eu le plaisir de rencontrer. Ce digne prêtre est un ancien curé. Il vivait heureux dans sa paroisse. Un beau matin on lui dit que les intérêts de la nationalité exigent le sacrifice de sa position. Le soir il a cessé d'être curé pour devenir agent de colonisation. Il a déjà transplanté dans cette espèce de terre promise, près de 150 familles, et compte bien, avec le temps, décupler ce chiffre. Il y réussira certainement, car il nous semble admirablement qualifié pour le rôle d'apôtre de la colonisation. Au Nord-Ouest comme dans les Provinces de Québec et de Manitoba, c'est encore au clergé que notre nationalité devra son salut. Ce fait sera d'autant plus incontestable, que l'action de nos chefs politiques, en dehors de la Province de Québec, au vu et au su de tout le monde, a été presque nulle depuis assez longtemps. L'élément catholique reprend déjà du terrain dans le Nord-Ouest.

Ainsi, comme nous le disait le digne Lieutenant-Gouverneur des territoires, en 1888 le Conseil du Nord-Ouest ne comptait pas un seul compatriote, ni un seul catholique. Depuis 1891, il compte deux catholiques; un canadien-français et un métis. Aux prochaines élections, au lieu de deux nous en aurons probablement quatre; et qui vivra verra, si le clergé canadien dirige dans ces pays nouveaux les paroissiens qui veulent s'en aller.

“ On peut dire qu'il y a quatre centres principaux qui doivent attirer l'attention et qu'il faut fortifier à tout prix: le Manitoba, les districts de Saskatchewan, d'Assiniboia et d'Alberta. Pour le moment, ne semons pas en dehors de ces zones. Mais groupons toutes nos forces sur ces quatre points; formons y des noyaux puissants et solides, qui, au temps voulu

produiront des fruits abondants. Que les intérêts de clocher ne fassent déprécier aucun de ces endroits. Sans doute, ils ne sont pas également avantageux ou plutôt ne présentent pas les mêmes avantages. Mais tout se compense, en cela comme dans le reste. Ainsi, le plus fertile sera peut-être le plus éloigné, etc. D'ailleurs, ce qui plaît à l'un souvent déplaît à l'autre. Donnons franchement les avantages et les inconvénients que présente chaque localité, et laissons ensuite les colons prendre la direction que leur suggèrera leur ange gardien. L'expérience prouve que cette méthode est la meilleure. Puisqu'il existe quatre centres principaux de colonisation, qui tous offrent des avantages réels, fortifions simultanément ces positions stratégiques si nous voulons assurer l'avenir. Maintenu sur ces bases, le mouvement canadien vers l'Ouest nous permettra de prendre sûrement notre part d'un pays qui est le nôtre, et d'y reconquérir, un jour ou l'autre, l'influence à laquelle nous avons droit. Plus nous voyons et plus nous observons, plus aussi nous avons confiance, malgré les tristesses de l'heure présente, dans l'avenir de la race canadienne-française.

Fac-simile du premier vaisseau de Christophe Colomb, à la découverte du Nouveau-monde.—Un fac-simile du "Santa Maria", le vaisseau sur lequel Christophe Colomb a fait voile de Palos lors de son premier voyage à la découverte du Nouveau-Monde, est actuellement en cours de construction en Espagne, sous la surveillance d'une commission composée d'officiers de marine et d'archéologues de l'Exposition de Chicago.

On dit que le "Santa Maria" se rendra à Chicago, en prenant la route des canaux canadiens, et qu'il passera à Montréal. Ce vaisseau sera construit et gréé exactement et dans les plus intimes détails comme le navire de Colomb, qui a touché les côtes du nouveau monde il y a 400 ans.

La "Santa Maria" sera monté par des matelots Espagnols, portant le même costume que ceux qui faisaient partie de l'équipage de Colomb.

Les deux autres vaisseaux qui formaient la flotte de Colomb, le "Pinto" et le "Nina", seront aussi représentés.

Ces trois vaisseaux seront transportés à la Havane après l'exposition.

CAUSERIE AGRICOLE

Destruction de la mouche de la pomme de terre.

Depuis plus de vingt ans, la mouche de la pomme

de terre n'a cessé d'exercer ses ravages, et si la science ne nous avait pas donné le vert de Paris pour nous venir en aide, on ne sait pas ce qui serait advenu de la culture de la pomme de terre, cette plante si nécessaire à l'alimentation des peuples. Mais le vert de Paris n'est qu'un palliatif coûteux et non un remède radical. Chaque année, il coûte à l'agriculture de la province de Québec, tant en argent qu'en perte de temps, une valeur de \$80,000 au moins, c'est-à-dire plus que l'octroi annuel du gouvernement provincial aux sociétés d'agriculture. Et apparemment il en sera de même indéfiniment si l'on n'en vient pas à adopter un moyen plus efficace pour l'extinction de l'insecte.

C'est en considération de ces faits que je me suis occupé à rechercher un procédé pratique et économique pour arriver à sa destruction définitive, et je crois sincèrement avoir réussi.

Le procédé dont il est question est de la plus grande simplicité, et il ne demande aucune dépense, mais seulement quelques soins spéciaux faciles.

Il y a une douzaine d'années, en cultivant la pomme de terre sur une certaine étendue de terrain, j'avais fait des observations qui m'auraient probablement conduit dès lors à mes conclusions actuelles, si je n'avais été mis brusquement dans l'impossibilité de les continuer. Après le traitement habituel par le vert de Paris pour assurer la récolte, quand la généralité des tiges étaient desséchées, il restait par-ci par-là des pieds isolés, des morceaux de sillons où les plantes conservaient encore assez de vigueur que les mouches s'y amassaient en nombre prodigieux pour s'y reproduire et s'y repaître. Un arrosage au vert de Paris les détruisait, mais elles revinrent en aussi grand nombre, et cela dura jusqu'à ce qu'il n'y eût plus aucune tige verte. Après cela comme la température se continuait assez douce, on pouvait voir les insectes qui avaient échappé, errer partout comme des âmes en peine, ne pouvant plus s'accoupler faute d'un milieu convenable pour l'alimentation de leur progéniture; et ne trouvant pas encore la saison assez avancée pour s'enfoncer dans la terre.

Plus tard, j'eus occasion de reprendre mes expériences directes, et après plusieurs années d'observations notées et comparées avec soin, j'en suis venu à cette conclusion :

Après que la généralité des pommes de terre sont mûres, il serait possible d'attirer les mouches dans un espace circonscrit et de les exterminer jusqu'à

extinction totale en l'espace de deux ou trois ans.

Pour cela, il suffirait de réserver dans le champ même ou à côté du champ sur lequel on cultive la pomme de terre, un petit espace que l'on planterait tard de manière que la végétation pût se continuer jusqu'aux premières gelées d'automne.

Le champ serait traité comme toujours pour assurer la récolte, par le vert de Paris. Quand les tiges du champ seront desséchées, les mouches afflueront en masse sur la réserve où il sera facile de les détruire à mesure.

Voilà dans toute sa simplicité, la méthode que je propose et que je résume comme suit :

1o. Réserver deux bouts de sillons que l'on plantera tard avec une espèce tardive de manière à prolonger la végétation jusqu'à la fin de la saison ;

2o. Donner à cette réserve une étendue proportionnée à la grandeur du terrain, pas plus de six par arpent et deux ou trois pas pour les petites plantations. Plusieurs réserves disséminées pour les grandes emblavures ;

3o. Traiter le champ comme à l'ordinaire par le vert de Paris pour assurer la récolte ;

4o. On soignera spécialement les espaces réservés par le vert de Paris et la chasse, surtout dans les derniers temps, détruisant tous les insectes, œufs, larvès, adultes, que l'on pourra atteindre.

Si tous ceux qui cultivent la pomme de terre veulent appliquer cette méthode avec soin, dans trois ans il n'y aura plus de chrysomèle de la pomme de terre dans le pays.

Tous ne liront sans doute pas ces lignes, comme il s'agit de l'intérêt général, je me permets d'espérer que tous les journaux voudront bien les publier et pour généraliser la méthode, j'en appelle au concours éclairé des membres des sociétés d'agriculture et des écoles agricoles et de toutes les personnes qui ont quelque influence sur les cultivateurs.

Justification de la méthode.—J'ai soumis la méthode que je propose à la critique et deux objections principales m'ont été présentées.

La première, c'est que l'idée n'est pas nouvelle ; qu'on avait déjà essayé de planter séparément certaines espèces de pommes de terre pour les feuilles desquelles la mouche semble la plus friande, afin de l'attaquer plus vigoureusement sur un espace plus concentré, et que ce traitement n'avait pas amené pour la suite de résultat appréciable.

Mais là n'est pas du tout le point essentiel, capital, c'est de prolonger les moyens faciles de destruc-

tion au delà de la maturité générale et jusqu'à la fin de la saison, d'acculer enfin la mouche jusque dans ses derniers retranchements, sur les derniers appâts, que l'on continue à offrir à sa voracité. Tout est là.

Passons maintenant à la seconde objection : admettons que, par l'emploi de cette méthode, on arrive à une entière destruction de la mouche par les champs de pomme de terre. Elle trouvera toujours certain un refuge, sur plusieurs plantes sauvages, de la famille des solanés, telles que la *jusquiame noire*, la *belladone*, etc., sur lesquelles on peut l'observer pendant la saison ; qu'elle dévore avec *autant d'avidité* que les feuilles de pomme de terre et où elles se reproduisent avec la même facilité. De là elle se répandra de nouveau sur les champs que l'on croirait avoir définitivement délivrés."

Ce raisonnement est tout à fait spécieux. J'y ai répondu et j'y réponds comme suit :

Si nous n'avions trouvé aucun moyen défensif contre la chrysomèle, il ne peut faire aucun doute que la culture de la pomme de terre serait anéantie depuis longtemps, et par suite, le terrible insecte, ne trouvant plus rien pour s'alimenter, aurait dû nécessairement disparaître aussi. Ceci est indéniable. Comment alors supposer que des solanées sauvages, que la mouche *aimerait* autant que les tiges de nos pommes de terre ; sur lesquelles elle accomplirait aussi commodément toutes les fonctions de la vie auraient pu résister à la destruction complète, quand elles sont laissées à elles-mêmes sans aucun moyen de protection ? Ces plantes rongées jusqu'à extinction, auraient-elles, à l'encontre des lois ordinaires de la nature, la faculté de renaître de leurs cendres.

Je ne dis pas que l'on n'a pas observé la mouche sur la *jusquiame noire* ou la *belladone*, se nourrissant et se reproduisant. Mais cela ne doit être considéré que comme un fait purement accidentel. Et je me l'explique par le fait d'une migration pendant laquelle la mouche, surprise en chemin et pressée par le besoin de la reproduction, accepte pour sa progéniture le substitut le moins mauvais possible pour sa conformation. Mais les jeunes sujets devenus abeilles, et mus par leur instinct qui ne les trompe jamais, se sont empressés d'aller à la recherche d'une condition meilleure dans nos luxuriants champs de pomme de terre dont l'attrait est irrésistible pour eux.

Je considère donc que ces objections ne peuvent

tenir devant la logique des faits et qu'elles n'ont aucun poids contre l'efficacité de la méthode que je propose.—OCT. CUISSET.

Moyen d'utiliser le contenu d'un silo

Voici quelles sont les précautions à prendre pour la sortie des silos de fourrages pour la nourriture journalière des animaux :

1o. Enlever les poids, les madriers, les planches minces, la menue paille, proportionnellement à la quantité de fourrage qui vous est nécessaire.

2o. Rejeter soigneusement la couche pourrie et moisie, de telle sorte qu'il ne puisse en rester en mélange avec la partie saine.

3o. Couper avec une hache une épaisseur d'environ de quatre à six pouces le long des parois, épaisseur qui peut varier du simple au double suivant que le fourrage sera bien ou mal ensilé.

4o. Couper ensuite avec le même instrument dans le sens de la largeur, ras le bord des petites planches ou voliges qui restent sur le silo.

5o. Enlever alors le fourrage par couche sur toute la largeur.

6o. On ne doit pas découvrir une autre partie du silo que lorsqu'on a atteint la base du silo.

7o. Laisser au fond du silo une épaisseur de quatre à six pouces qui en général n'est pas mangeable.

8o. Nettoyer chaque fois le silo de manière à ne pas laisser de matières putrescibles.

9o. On doit recouvrir immédiatement de terre les parties converties en fumier, qui, à l'abri de l'air font un engrais excellent et ne répandent plus cette odeur infecte que l'on reproche aux matières ensilées.

10o. Les parties corrompues de l'ensilage se reconnaissent à leur teinte noire et leur mauvaise odeur ; les parties saines ont une teinte d'un vert jaunâtre et sont reconnaissables à leur bonne odeur appétissante de marc de raisin ou de miel.

11o. Suivant la température, on ne doit sortir les fourrages que pour la journée ou deux jours. Ces délais peuvent varier en hiver. L'expérience de chacun peut le guider.

Remplissage des silos en général.

D'après M. Jacquier, auteur d'un livre spécial sur l'ensilage, voit comment on doit généralement remplir les silos :

1o. S'assurer d'abord que le silo soit bien rempli ;

2o. Ensiler immédiatement après la coupe du fourrage à ensiler, sans crainte de rosée ;

3o. Remplir par couches bien horizontales ;

4o. Fouler inévitablement avec beaucoup de précaution, le long des parois à mesure du remplissage ;

5o. On peut remplir un silo en plusieurs jours, en ayant soin de mettre chaque jour une couche d'au moins d'un pied et demi à trois pieds d'épaisseur ;

6o. Faire dépasser la matière ensilée d'au moins deux à trois pouces au-dessus des murs ;

7o. L'ensilage terminé, mettre une couche de 6 à 8 pouces de menue paille ou poussière de blé, sciure de bois, feuilles, etc., pour préserver la couverture de l'humidité des fourrages ;

8o. Poser sur cette menue paille des petites planches de bois mince de trois à six pieds, flexibles dans le sens de la grande largeur à six lignes de distance et de deux à trois pouces d'épaisseur ;

9o. Avoir soin de les mettre de deux à quatre pouces des murs pour qu'elles ne puissent pas arrêter la pression par le frottement ;

10o. Par-dessus ces petites planches, mettre des madriers dans le sens de la petite largeur ;

11o. Mettre sur les madriers un poids de mille à deux mille livres, suivant la matière ensilée. On peut employer pour cela des moyens automatiques, avec des briques, des pierres, des poids de fonte ayant chacun 50 à 100 livres, des tonneaux remplis d'eau. Il vaut mieux trop charger que de ne pas charger assez ;

12o. Couvrir le silo pour le garantir des eaux pluviales, qui renfermées dans le silo ne pourraient s'écouler.

Mélange des fourrages verts par l'ensilage.

Au moment de la récolte du blé-d'inde réservé pour l'ensilage, il y a autour des champs, le long des fossés, etc., des regains de fourrages qui après leur fauchaison seraient difficiles à faner, par les moyens ordinaires, et que pour cette raison on les laisse pourrir sur le champ. Cependant ces fourrages pourraient être avantageusement utilisés en les mêlant à l'ensilage du blé-d'inde, principalement dans un temps où l'on aurait à craindre la rareté des fourrages pour l'hiver qui devra suivre.

On pourrait utiliser ces regains en les ramassant aussitôt que coupés pour les ajouter au blé-d'inde ensilé afin d'en augmenter la masse. Par ce moyen, on composerait une masse alimentaire très estimée par le bétail. Il n'y aurait pas à craindre que ces regains puissent endommager le blé-d'inde en pro-

voquant un échauffement. L'essentiel serait de les stratifier par petites couches pendant quelque heures mais de ne pas les y laisser passer la nuit. En les mettant dans le silo, on doit éviter de les placer le long des parois du silo; avoir la précaution de les placer à une distance de deux à trois pieds du pourtour de la masse générale du silo. Il faut aussi dé mêler ces régains à la fourche en les plaçant dans le silo, pour les placer en couches minces et alternativement avec le blé-d'inde ensilé.

Cette pratique est assurément un bon moyen d'utiliser les fourrages de toutes sortes d'arrière-saison que très souvent on récolte en mauvaise condition, et que parfois, par le manque de temps, on laisse se perdre sur le champ. On y gagnerait cependant à les utiliser par le moyen de l'ensilage, surtout si la récolte des fourrages ordinaires n'avait pas été abondante, et que l'on eût à en craindre la rareté pendant la saison d'hiver et le printemps.

Pincement et ébourgeonnement de la plante du tabac.

Pour la culture du tabac, les cultivateurs tiennent surtout à obtenir des feuilles amples, pesantes et uniformes quant à la couleur et à la qualité de l'arôme, et cela exige de leur part les plus grandes précautions pendant la végétation de ces plantes.

Toutes les plantes, sauf quelques exceptions, présentent des tiges et des rameaux sur lesquelles les feuilles inférieures sont plus grandes que les feuilles supérieures, de telle sorte qu'on remarque une décroissance presque insensible de leur étendue depuis le sommet de la plante jusqu'à la base; ici on trouve en général, quelques feuilles qui sont plus petites que celles qui leur sont immédiatement supérieures.

Les trois ou quatre, rarement les cinq feuilles inférieures, sont plus petites que les suivantes. C'est ce qui ressort de l'examen d'une plante tant repiquée que non repiquée. En supprimant les parties supérieures de la tige et les rameaux naissants, on fait refluer tous les suc nutritifs vers les feuilles conservées; et par ce moyen on obtient leur accroissement rapide et leur développement. C'est cette pratique que l'on désigne par "pincement" ou "ébourgeonnement."

Outre l'ampleur des feuilles que l'on obtient, le pincement rend les feuilles plus trapues et plus robustes; ce qui leur permet de résister aux vents et aux pluies. Sans cela, les plantes de tabac seraient sujettes à être renversées et les feuilles déchirées

par les moindres intempéries atmosphériques.

Avant de pratiquer le pincement, on doit se fixer sur la qualité du tabac que l'on désire récolter; car du pincement des feuilles dépend en grande partie la force du tabac que l'on obtiendra. Si l'on pratique le pincement court, on obtient un tabac fort; si l'on pince long, la qualité du tabac sera plus douce.

Il ne faut pas aussi perdre de vue le climat et l'endroit qu'on destine à la culture du tabac. Si le terrain consacré à la culture du tabac est à une bonne exposition, et qu'il est abrité des vents, on peut cultiver les variétés à feuilles espacées, et l'on peut pincer assez long. Au contraire, si le champ n'est pas abrité, il faudra donner la préférence aux variétés à feuilles rapprochées et pincer court.

Règle générale, si on veut obtenir un tabac de bonne qualité, on doit conserver douze à treize feuilles dans les bonnes expositions; ce nombre ne sera que huit à dix si l'on veut obtenir un fort produit. Si c'est du tabac doux que l'on veut récolter, on doit conserver quinze à dix-sept feuilles. De ces observations, on ne saurait conclure que toutes les feuilles ont les mêmes qualités. Celles qui se sont développées les premières contiennent plus de nicotine, par conséquent sont plus fortes que les autres.

D'après la richesse du sol, l'exposition des plantes de tabac, etc., on arrête le nombre des feuilles que l'on veut conserver à chaque plant de tabac et l'on procède au pincement.

Cette opération doit se faire de neuf heures de matin à quatre heures de l'après-midi, parce qu'alors les feuilles sont ouvertes et inclinées vers le sol. On pourra plus facilement opérer le pincement et aller plus vite en besogne.

Il faut avoir soin de ne pas déchirer et endommager les feuilles.

Huit ou dix jours après la suppression de la tête de la plante du tabac, il s'est formé des bourgeons ou jets latéraux aux aisselles des feuilles. Ces jets doivent être enlevés dès qu'ils se montrent; il faut enlever en même temps les feuilles inférieures qui ont été endommagées ou détériorées par une cause quelconque. Le cultivateur doit surveiller la végétation du tabac jusqu'à la suppression du dernier bourgeon latéral; et ensuite il abandonnera la plante à elle-même jusqu'à sa complète maturité.

Epuisement des arbres fruitiers

Les propriétaires de vergers y gagneraient gran-

dement quant à la durée des arbres fruitiers en enlevant une partie des fruits, quand ils commencent à se former, lorsque l'arbre est surchargé de fruits. Cette pratique donnerait aux fruits qui restent à l'arbre, une meilleure chance d'atteindre une plus grande grosseur et de bien mûrir, sans pour cela épuiser l'arbre outre mesure; car c'est au moment où la graine ou le noyau des arbres atteignent leur maturité, qu'ils épuisent davantage l'arbre. Lorsqu'il y a trop de fruits à l'arbre, la grosseur et la qualité des fruits s'en ressentent.

En enlevant de l'arbre une partie des fruits, on lui permettra une meilleure végétation; il formera en plus grande abondance de nouveaux bourgeons qui produiront des fruits l'année suivante.

Choses et autres

De la traite du lait.—A ce sujet, il a été fait des essais très suivis dans les fermes expérimentales, et on a pu constater que le dernier lait trait est dix fois plus crémeux et plus riche en beurre que celui du commencement. Il s'en suivrait que si, après avoir obtenu huit à dix pintes de lait, on arrêta de traire en laissant une pinte de lait dans le pis, on perdrait presque la moitié de la crème qu'on aurait pu recueillir.

Cette expérience est facile à faire. Il suffit de distribuer au fur et à mesure le lait que vous tirez dans huit à neuf tasses d'égale contenance; traitez jusqu'à la dernière goutte de lait, et vous pourrez alors constater que la quantité de crème contenue dans chaque tasse augmente en allant de la première à la dernière tasse.

De plus, le lait gagne à la fin en qualité autant qu'en quantité. Celui de la première tasse est d'un beau bleuâtre et comme s'il était mêlé d'eau, tandis que le lait de la fin est onctueux, épais et d'une coloration jaunâtre.

Il suit de là que si les personnes auxquelles incombe la tâche de traire les vaches, n'ont pas la précaution de les traire à fond, elles portent un préjudice notable quant à la qualité de la crème et du beurre, de même qu'elles occasionnent une diminution graduelle dans le rendement en lait, au point qu'il arrive qu'une vache ne donne pas assez de lait pour payer ses frais d'entretien, quoiqu'ayant été d'abord bonne vache laitière.

Emballage des œufs pour l'exportation.—Les journaux anglais recommandent aux marchands d'œufs le nouvel emballage des œufs adopté récemment au Danemark. Il s'agit de remplacer la paille par de la laine végétale. Les commerçants anglais qui en ont fait l'essai, assurent qu'ainsi développés les œufs perdent moins de leur saveur et se conservent plus longtemps, tandis que les œufs enveloppés de pailles exhalent une odeur désagréable. Les caisses où l'on a pratiqué l'emballage avec de la laine végétale restent inodores: ce qui, au point de vue de la conservation des œufs, est d'une grande importance.

De plus, la paille paraît absorber l'humidité qui la fait fermenter et pourrir; ce qui contribue à élever d'une façon fâcheuse la température autour des œufs à conserver.

Aux gens de la campagne.—Chez un grand nombre parmi vous, demeurant dans les anciennes paroisses de cette province, il y a dans vos greniers de vieux coffres ou buffets du siècle dernier, où souvent se trouvent entassés de vieux livres, des petites brochures, des almanacs, des anciens livres de prières et d'écoles, de vieux journaux des catéchismes, et d'autres objets complètement inutiles pour la plupart d'entre vous, et qui nous seraient, à nous d'une grande utilité pour compléter une collection de livres canadiens, à laquelle nous travaillons depuis longtemps.

La faveur que nous demandons aux lecteurs de ce journal, c'est de se donner le trouble de l'urter dans les endroits que nous venons de mentionner, et de nous faire parvenir une liste contenant les premiers mots du titre et la date de chacun de ces imprimés canadiens que l'on aura trouvés, dont la publication s'est faite avant 1840, sans oublier les autres volumes, qui, quoique imprimés ailleurs, ont trait à l'histoire du Canada.

L'on pourrait aussi, si on le préfère, faire un paquet de ce que l'on a, et venir nous montrer le tout à notre maison, un jour que l'on viendra à la ville. Les gens seront généralement récompensés de leur trouble.

Nous désirons surtout nous procurer le "Catéchisme du diocèse de Sens", qui fut imprimé à Québec en 1765 (MDCCLXV), et aussi un volume de cantiques que nos grand mères appelaient souvent, "Le cantique de Marseille", et dont le titre se lit comme suit: Cantiques de l'âme dévote, divisés en XII livres etc., imprimé à Québec par Fleury Mesplet et Chs Berger en 1775.

Un prix élevé sera donné pour l'un ou l'autre de ces deux volumes, pourvu que l'exemplaire soit bien conservé. S'adresser à P. Gagnon, 67 rue Du Pont, Saint Roch de Québec.

RECETTES

Moyen de conserver les fraises

Les fraises ne sont réellement bonnes que lorsqu'elles sont fraîches; une fois cueillies, elles se flétrissent vite et perdent une partie de leurs qualités.

Voici le moyen de les conserver pendant deux ou trois jours: On étale les fraises en couches minces, sur une étale ou un tamis, au fond d'un panier en osier qu'on recouvre de feuilles de vignes ou autres plantes, qu'on place ensuite dans la cave, au-dessus d'un vase contenant de l'eau froide.

Moyen d'empêcher le pain de durcir.

Dans les familles où l'on cuit soi-même le pain, on peut, en prenant les précautions suivantes, empêcher qu'il durcisse. Du moment où les pains viennent d'être retirés du four, on doit les laver légèrement avec de l'eau froide, puis immédiatement les placer dans un baril ou boîte que l'on a la précaution de bien couvrir. Ce moyen rendra le pain souple, et l'on aura enlevé en même temps par ce léger lavage, la cendre ou le charbon qui adhère quelquefois au pain.

Pendant **50**

Ans Le

PERRY DAVIS'

**Pain
Killer**

A démontre sa merveilleuse puissance pour
TUER les DOULEURS INTERNES et EXTERNES.
Rien d'étonnant donc qu'il se trouve sur

Les Tablettes du Médecin
Le Buffet de la Mère
La Malle du Voyageur,
Le Havresac du Soldat
Le Coffre du Matelot

La Selle du Cowboy
L'Etable du Paysan
Le Bagage du Vélocipédiste
La Cabane du Colon
Le Panier du Sportsman

DEMANDEZ LA NOUVELLE
GRANDE BOUTEILLE de 25c.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1892—Arrangement pour la saison d'été—1892

Le et après lundi, le 27 juin 1892 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.18
Pour Lévis (Express).....	1.49
Pour Lévis (accommodation).....	9.05
Pour la Rivière-du-Loup [accommodation].	10.38
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	5.10
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).	22.24

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Moncton, N. Bk., 27 juin 1892.

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR

J.-E. FOULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la malle.

N. B.—On le trouve chez les libraires de Québec.
19 mai, 1892, 1 an.

A vendre
au

Bureau de la " GAZETTE DES CAMPAGNES "

VADE-MECUM DE L'ENSILEUR

Résumées différentes méthodes de conservation des fourrages verts d'après les dernières expériences et enquêtes française-anglaise-américaine.

Prix : \$1

Par Gaston Jacquier

Membre de la Société des Agriculteurs de France et de l'Association française pour l'avancement des sciences, Secrétaire de la Société d'Agriculture de Grenoble.

Scientific American
Agency for



CAVEATS,
TRADE MARKS,
DESIGN PATENTS
COPYRIGHTS, etc.

For information and free Handbook write to
MUNN & CO., 351 BROADWAY, NEW YORK.
Oldest bureau for securing patents in America.
Every patent taken out by us is brought before the public by a notice given free of charge in the

Scientific American

Largest circulation of any scientific paper in the world. Splendidly illustrated. No intelligent man should be without it. Weekly, \$3.00 a year; \$1.50 six months. Address **MUNN & CO., PUBLISHERS, 351 Broadway, New York.**

SAY! BEE-KEEPER!
Send for a free sample copy of **ROOTS**, handsomely illustrated semi-monthly (35 cents). **CAVEATS** and **IN BEE-CULTURE** (\$1.00 a year) and his **Illustrated Catalog of BEE-KEEPERS' SUPPLIES** FREE for your name and address on a postal. **A B C of BEE-CULTURE**, 40 double-column pages, price \$1.25, is just the book for YOU. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas moins, que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné, par écrit, au Bureau du soussigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérages alors devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

LECTOR A PROULX, Gérant.