

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON, PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion 10 centins par ligne
 Deuxième insertion, etc..... 3 centins par ligne
 Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT :
 \$1 PAR AN

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

ABONNEMENT :
 \$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : La question de paix ou de guerre en Europe.—Le plau de l'Angleterre en cas de guerre.—L'armée, la magistrature et le clergé en France sont de plus en plus en butte aux attaques forcenées du parti démolisseur ayant pour chef Gambetta.—Ce même parti doit fêter le centenaire de Voltaire le 30 mai courant.—Projet de tarif général des taxes douanières en France.—Congrès d'apiculture et d'insectologie pendant l'exposition universelle à Paris.—Les travaux du chemin de fer de Québec au Lac St. Jean doivent être repris.—Election des députés à l'Assemblée Législative de la Province de Québec.

Causerie Agricole : Jardin potager (Suite) : Choux-fleurs.—Production de la graine de chou.—Des ennemis du chou.—Conservation des choux.—Betteraves à sucre et sirop de betteraves.—Conseils à la jeune fermière (Suite) : Confection du beurre.—De l'amélioration des vaches laitières.—Culture de la pomme de terre.

Choses et autres : Nouveaux oignons.—Chevaux expédiés à Manitoba.—Culture du blé à Manitoba.—Recettes de la compagnie du chemin de fer du Grand-Tronc.—L'agriculture en Belgique.—Nombre d'exposants à l'Exposition universelle de Paris.

Recettes : Cire pour moulins.—Comment on prépare la gomme arabique.

A nos abonnés retardataires.—Plusieurs de nos abonnés retardataires nous ont demandé de les attendre quelque temps, pour le paiement de leur abonnement ; il y a déjà plusieurs mois que nous attendons, et l'envoi se fait attendre. Ce retard nous est absolument nuisible, car, nous aussi, nous avons des dettes à payer, et nous comptons pour les payer sur les promesses qui nous ont été faites par plusieurs de nos abonnés retardataires. Nous l'avons souvent répété, la somme due par chacun n'est pas considérable, et ces petits montants réunis ensemble établissent une somme qui nous permettrait de faire honneur à nos affaires, si on voulait tant soit peu se gêner pour nous les faire parvenir.—Un peu de bonne volonté, et songez que pour la forte dépense que nous faisons chaque semaine, par la publication de la *Gazette des Campagnes*, il nous faut plus que recevoir \$8 à \$1 par semaine.

Nous remercions sincèrement ceux qui se sont empressés de payer leur abonnement ; mais malheureusement il y a encore un trop grand nombre d'arrérages qui se font attendre.—De grâce que l'on nous rende cette justice de payer au plus tôt ; ces sommes qui nous sont dues, nous sont indispensables pour rencontrer nos propres obligations.

REVUE DE LA SEMAINE

La question de paix ou de guerre tient toujours l'Europe en haleine. L'attitude énergique de l'Angleterre donne à réfléchir au gouvernement russe. Le langage de ce dernier gouvernement est devenu moins impérieux. Il est probable que la Russie consentira à discuter les conditions de paix de San-Stefano et à faire des concessions. Sera-ce par voie de négociations directes, ou par le moyen d'un congrès ? C'est ce qu'on ignore encore en ce moment. Beaucoup de gens croient que la guerre entre l'Angleterre et la Russie sera évitée.

La Russie, dit-on, aurait fait des ouvertures auprès du gouvernement de Berlin, pour qu'il se portât comme médiateur entre elle et l'Angleterre ; et l'on ajoute que M. de Bismark ne serait pas éloigné d'accepter cette mission et de proposer à l'Angleterre d'entrer en négociations en vue d'un traité qui assènerait la paix de l'Europe. Mais, en attendant, l'Angleterre et la Russie poursuivent avec une activité dévorante l'armement de leurs forces de terre et de mer. Ce n'est pas là un gage de paix, tant s'en faut. Néanmoins quelques-uns croient que l'on parviendra à s'entendre et que les deux puissances se résigneront à de sérieux sacrifices pour épargner une guerre qui coûterait, quelle qu'en fût l'issue, d'énormes et douloureux sacrifices aux vainqueurs comme aux vaincus.

La vérité est que l'Europe est dans la plus complète incertitude sur l'issue de ce conflit, et qu'elle se tient prête à tout événement.

Si la guerre n'est pas certaine, la paix ne l'est pas davantage, et cet état de crise, qui n'est ni la paix, ni la guerre, peut encore durer quelque temps.

C'est une circonstance peu favorable au succès de l'Exposition universelle de Paris, et cette circonstance était assez prévue l'an dernier pour différer cette entreprise, si l'on n'avait pas été talonné en France par l'idée hasardeuse de faire de cette exposition une réclame en faveur de la République.

Le régime républicain en France serait bien malade, s'il n'avait de garantie de solidité que dans des expédients de ce genre.

— Un journal anglais expose ainsi le plan que suivra son

pays, en cas de guerre :

“ L'Angleterre compte, avant tout, sur le temps comme allié ; on comprend donc qu'elle ne se pressera pas de déclarer la guerre. Ce n'est pas elle qui prendra les devants ; elle laissera à la Russie le soin de trouver un *casus belli*. Les Russes, d'après certaines dépêches, auraient mis déjà les Turcs en avant pour demander aux Anglais d'évacuer la mer de Marmora ; il est probable qu'une sommation semblable sera renouvelée et que les Anglais continueront d'y faire la même réponse, à savoir qu'ils se retireront lorsque les Russes se seront éloignés de Constantinople. La guerre sortira un peu plus tôt ou un peu plus tard de cette difficulté, et alors, suivant toutes les apparences, le premier acte des Anglais sera de s'établir à Gallipoli et celui des Russes d'entrer à Constantinople et de s'emparer de la rive européenne du Bosphore.

“ Les Russes ne sont pas loin eux-mêmes du Boulaïr ; mais, placés entre deux flottes anglaises, l'une au nord, l'autre au sud de la longue péninsule de Gallipoli, ils ne pourront probablement pas s'y maintenir longtemps.

“ A Constantinople et sur le Bosphore, ils seront plus forts ; cependant, les Anglais les menaceront sans cesse d'un débarquement ; ils n'hésiteront pas à canonner la ville, et, maîtres de la rive asiatique du Bosphore, ils inquiéteront l'ennemi sur la rive opposée.

“ Si le Bosphore est forcé, et si les vaisseaux anglais pénètrent dans la mer Noire, on comprend tout de suite quelles seront les conséquences de l'événement. Les Russes auront d'abord leurs communications par mer coupées : puis les Anglais, s'emparant soit de Bourgas, soit de Varna, pourront compromettre leurs communications par terre. De plus, les rivages les plus riches et les chantiers les plus actifs de la Russie seront exposés aux coups de l'ennemi. Tels seront les premiers faits militaires ; ils se produiront avec rapidité ; puis, les positions une fois prises, la guerre traînera en longueur.

“ On prête à M. de Bismark un mot spirituel : Nous allons voir, aurait-il dit. Comment deux adversaires aussi dissemblables pourraient-ils s'aborder et trouver prise l'un sur l'autre ? Le mot de M. de Bismark vaut exactement ce que valent les bons mots, mais pas davantage, et nous croyons, pour continuer la métaphore, que la baleine peut faire beaucoup de mal à l'éléphant. Elle ne sortira guère elle-même de son élément naturel, qui est la mer ; mais elle obligera son lourd adversaire à rester inerte et armé dans un poste fort incommode. Toutes les nouvelles s'accordent à dire que l'armée russe souffre déjà cruellement des épidémies et surtout du typhus ; que sera-ce lorsque les ardeurs de l'été auront succédé aux premières chaleurs du printemps ? La Russie sera obligée d'accumuler sur certains points des masses d'hommes qui n'y séjourneront pas impunément. Les concentrations sont commencées, et, malgré leur nombre, les Russes éprouvent déjà de sérieux embarras ; on annonce qu'ils ont invité les Serbes à occuper Sofia, afin de tenir disponibles leurs propres forces et de les diriger vers le Sud. Mais ce n'est pas seulement sur les rivages de la mer de Marmora que les Russes devront réunir des armées plus ou moins nombreuses ; les Anglais, grâce à l'étendue de leur puissance maritime menaceront bientôt tous les rivages russes ; ils pénétreront dans la Baltique et dans les mers septentrionales. Pour garder ses côtes et prévenir une descente dont le moment et le lieu seront toujours incertains, la Russie devra tenir sur pieds des armées très-considérables.

“ Elle aura assez d'hommes pour être pour réparer les pertes que les maladies lui causeront, mais aura-t-elle assez d'argent ou assez de crédit pour remplacer l'argent perdu ? C'est là le

point faible de la Russie et le point très-fort de l'Angleterre.

“ La Russie pourrait-elle soutenir longtemps ce duel au premier épuisé ? Poser cette question, n'est-ce pas la résoudre ? On voit donc que si tel est le plan de campagne de l'Angleterre il y a bien des chances pour qu'il réussisse et pour qu'il amène “ l'embourbement ” de la Russie dans les affaires d'Orient.

— Le parti au pouvoir en France veut avoir dans ses mains l'armée française et en faire un instrument de sa politique, au risque de la désorganiser et de la réduire à l'impuissance pour le jour où elle aurait à défendre l'indépendance nationale. Il est à espérer cependant que ces exigences odieuses finiront par trouver dans le patriotisme du maréchal MacMahon un obstacle infranchissable. Il y a, sur ce terrain, des condescendances qu'à aucun prix le Président ne doit admettre.

Ces menées coupables n'en causent pas moins dans le monde politique en France une agitation continue, dont la conscience publique féliciterait les promoteurs, si le patriotisme n'était effacé insensiblement dans les âmes par le honteux servage que font peser sur l'opinion les semeurs de vent, les journaux qui sont au service de Gambetta qui veut que l'armée soit dirigée par un ministre civil, M. Freycinet, le grand organisateur de la défaite nationale en 1870.

L'armée, la magistrature et le clergé, ces trois colonnes de l'ordre social, sont de plus en plus butte aux attaques formidables du parti démolisseur ayant pour chef Gambetta. Le parti veut être maître de l'armée et de la magistrature ; il espère y parvenir en destituant tous les officiers et tous les magistrats qui lui déplaisent et en donner leurs postes à ses créatures.

Mais vis-à-vis du clergé, la tactique est différente : c'est une guerre à mort contre l'institution qui se poursuit par tous les moyens, surtout par les calomnies les plus odieuses contre la doctrine et contre les personnes. Un numéro de journal ne suffirait pas à signaler chaque jour le contingent de mensonges, d'injures dont l'Eglise et tout ce qui relève d'elle sont l'objet dans les journaux qui sont au service du parti qui fait aujourd'hui la honte du peuple français.

Il faut remonter aux jours les plus sanglants des annales révolutionnaires en France pour trouver des exemples d'un pareil débordement de haine et d'impiété. Une nouvelle convée de fusilleurs d'Otages est au service de la presse impie. Si, comme le disent certains journaux catholiques, le sang du clergé ne coule pas de nouveau un jour ou l'autre, ce ne sera pas la faute de ces écrivains à la solde de Gambetta ; car ils n'auront rien épargné pour cela.

Le centenaire de Voltaire, que ce parti doit fêter le 30 mai, n'est qu'un saturnale dont l'unique pensée est de déclarer une guerre à mort à la religion ; on fera des fêtes en l'honneur de celui dont la mémoire n'est qu'un objet de mépris pour tous ceux qui ont l'amour de la religion et de leur patrie. Cette journée marquera dans les annales de la bêtise et de la lâcheté humaine. Il n'y a que le fanatisme de l'impiété qui pousse les sectaires à un tel oubli de tout sentiment de patriotisme et de dignité humaine.

— La commission de la Chambre des députés en France chargée d'examiner le projet de tarif général des taxes douanières a écrit au ministre qu'elle a résolu d'entendre, avant de se prononcer, les Chambres de commerce, d'industrie et d'agriculture.

Les délégués de ces chambres sont priés de fournir leurs réponses aux questions suivantes :

“ Que pensez-vous de tel tarif ? Est-il trop ou trop peu élevé. De combien faudrait-il le réduire ou le hausser ?

"Etes-vous pour les droits spécifiques, ou pour les droits *ad valorem*? C'est-à-dire pour un seul droit sur chaque sorte de produits ou pour un droit fixe d'après la valeur de chaque colle?"

"Etes-vous pour le renouvellement ou pour la suppression des traités de commerce?"

"Ou pour la clause de la nation la plus favorisée?"

"Que pensez-vous des admissions temporaires, des acquits-à-caution, etc.?"

La Commission demandait que les réponses lui fussent remises le 1er de mai.

Pour des questions d'une si grande importance, voilà comment on doit agir: il convient de s'en rapporter, à tous les points de vue, aux témoignages de personnes intéressées. L'agriculture doit aussi être consultée, car il faut accorder à celui qui produit sa grande part de protection; et pour lui rendre cette justice, on devrait s'appliquer à connaître ses besoins; s'assurer si le cultivateur est en état de cultiver certains produits propres au commerce aussi avantageusement qu'au pays voisin, et faire en sorte que ce produit n'ait pas à souffrir sur notre propre marché, de la concurrence des pays étrangers. Avec une semblable connaissance des faits qui se rapportent à l'agriculture, on éviterait de faire des avancés erronés, comme on l'a fait tout dernièrement à la Chambre des Communes à Ottawa, en insinuant que le tabac canadien ne peut être cultivé de manière à pouvoir être offert en vente sur nos marchés: c'est un avancé contre lequel nous protestons, et cela avec connaissance de cause.

— La société centrale d'apiculture et d'insectologie en France provoquera un congrès d'insectologie et un congrès d'apiculture pendant l'Exposition universelle à Paris. Voici les questions qui seront traitées au congrès insectologique:

I.—Insectes nuisibles à la vigne.—Etude entomologique complémentaire du phylloxera souterrain. Moyens préventifs et curatifs. 1o. des méthodes de submersion; 2o. discussion des moyens de destruction du phylloxera souterrain; 3o. discussion des moyens de destruction du phylloxera aérien, œuf d'hiver et galles; 4o. études sur l'écrivain, la pyrale, la teigne de la grappa, l'altise de la vigne et divers charançons, etc.

II. Insectes nuisibles à l'agriculture et à l'horticulture.—Notions sur les meilleurs moyens de détruire le chrysomélien de la pomme de terre (barbeau à patates) vulgairement appelé doryphose ou scarabée du Colorado.—Etude des insectes les plus nuisibles, notamment les hannetons, les pucerons et les cochenilles, les noctuelles des cultures potagères, les altises, etc.—Etudes sur les oiseaux utiles et leur régime alimentaire, au point de vue de la destruction des insectes.—Etude de la destruction des insectes parasites de l'homme et des animaux.

— Nous apprenons qu'à une assemblée, le 27 avril, du bureau de direction de la *Quebec and Lake St. John Railway Lumbering and Trading Company*, il a été décidé de reprendre immédiatement les travaux de construction de ce chemin. Les traverses et le bois de construction ont été achetés: les locomotives ont été préparées et mises en ordre; et les travaux vont être poussés avec la plus grande activité. Dans quelques semaines, les rails seront reçus d'Angleterre, et la ligne sera complétée pendant cette saison jusqu'à la rivière Jacques-Cartier.

Cette nouvelle sera accueillie avec plaisir par le public de Québec, qui désire depuis si longtemps le commencement de cette entreprise nationale; et la reprise des travaux, dans ce moment actuel, où l'ouvrage manque à la classe ouvrière, sera

un soulagement inespéré.

La population s'attend que les autorités prêteront un secours empressé aux citoyens dévoués qui ont bien voulu prendre en mains cette grande œuvre dans un moment si critique.

— Voici le rapport des élections des 65 députés qui doivent présider aux destinées de la Province de Québec pour le prochain Parlement. Comme nous le voyons la position des deux partis est pour ainsi dire égale, si nous en jugeons d'après la classification des députés comme parti: ce qui rendra que plus difficile la marche des affaires.

Nous espérons que les députés qui viennent de recevoir le suffrage populaire travailleront énergiquement à amener dans notre pays le bien-être et la prospérité; c'est aussi par l'union que nous cicatrizerons les plaies qui sont la cause du malaise qui règne dans notre Province.

D'un autre côté, n'oublions pas de faire bonne et prompt justice aux candidats qui se seraient rendus coupables de corruptions ou manœuvres frauduleuses (il serait à désirer qu'il n'y en eût pas); car c'est à ce prix que nous parviendrons à obtenir une représentation honnête dans notre Parlement provincial.

Nous le disons à regret, nous avons vu disparaître de notre parlement provincial plusieurs députés qui étaient profondément attachés à la cause agricole. Puissent leurs successeurs être animés du même zèle à promouvoir cette bonne cause; puis-sons nous compter dans ce nouveau parlement de nombreux zéloteurs de l'agriculture. Dans cette lutte qui vient de se terminer, les promesses de promouvoir les intérêts agricoles n'ont pas manqué. Aux cultivateurs maintenant de s'assurer de la sincérité de leurs mandataires.

Voici la liste des députés élus:

	Conservateurs.	Libéraux.
Argenteuil.....		Meikle.
Bagot.....		Blais.
Beauce.....		Poirier.
Beauharnois.....	Bergevin.	
Bellechasse.....		Boutin.
Berthier.....	Robillard.	
Bonaventure.....	Tarte.	
Brome.....	Lynch.	
Chambly.....	Martel.	
Champlain.....	St. Cyr.	
Charlevoix.....	Gauthier.	
Compton.....		Doak.
Chateauguay.....		E. Laberge.
Gaspé.....		(acclamation) Flynn.
Dx. Montagnes. Champagne.		
Dorchester.....	Audet.	
Drammond & Arthabaska.....		Watts.
Hochelaga.....	Beaubien.	
Huntingdon.....		(acclamation) Cameron.
Iberville.....		Molleur.
Jacques-Cartier. Lecavalier.		
Joliette.....	Lavallée.	
Kamouraska.....		Gagnon.
Laprairie.....	Charlebois.	
L'Assomption.....	Peltier.	
Laval.....	Loranger (acclamation).	
Lévis.....		Paquet.
L'Islet.....		Dupuis.
Lotbinière.....		Joly.
Maskinongé.....	Caron.	
Mégantic.....		Irvine.
Missisquoi.....		Racicot.
Montmagny.....		Fortin.
Montmorency.....		Langolier.
Montcalm.....	Martin.	
Montréal O.....		McShane.
" E.....	Taillon.	
" C.....		Nelson.
Napierville.....		Lafontaine.

Nicolet.....	Honde.	
Ottawa Co.....	Duhamel.	
Pontiac.....	Church.	
Portneuf.....		Langelier.
Québec Co.....		D. A. Ross.
Québec O.....		Murphy.
" E.....		Sheyn.
" C.....		Rinfret.
Richelieu.....	Mathieu.	
Richmond & W. Picard.		
Rimouski.....		Chauveau.
Rouville.....	Bertrand.	
Shefford.....		LaFontaine.
Sherbrooke.....	Robertson (acclamation).	
Soulanges.....	Duckett.	
Standstead.....		Lovell.
St. Hyacinthe.....		Bachand.
St. Jean.....		Marchand.
St. Maurice.....	Desautiers.	
Témiscouata.....	Dechêne.	
Terrebonne.....	Chapleau.	
Trois-Rivières.....	Turcotte (acclamation).	
Vaudreuil.....	Lalonde.	
Verchères.....		Brousseau.
Yamaska.....	Wurtele.	

32 conservateurs.

32 libéraux.

L'élection de Chicoutimi aura lieu lundi.

Chicoutimi.....Price.....Gagné.

CAUSERIE AGRICOLE

JARDIN POTAGER. (Suite.)

Choux fleurs.—Ces plantes sont considérées dans nos campagnes comme des légumes de luxe, difficiles à obtenir, très-couteux et dont il faut laisser l'entière jouissance aux gens riches et aisés. Or c'est là une erreur. Les choux-fleurs pour leur culture n'exigent ni plus de science, ni plus d'habileté que pour les choux cabus; seulement ils exigent beaucoup plus d'eau. Ce n'est-qu'à la condition d'arroser copieusement que l'on obtient des pommes belles et tendres.

Les choux-fleurs sont soumis à une culture plus ou moins forcée, afin d'augmenter la longueur de la saison pendant laquelle ils doivent végéter. Cette culture forcée consiste à semer de bonne heure au printemps; mais comme à cette époque la température est très-basse et que les jeunes plants sont tendres à geler, on fait les semis en pépinière sur couche chaude le plus vite possible, pourvu toutefois que la chaleur intérieure de la couche chaude soit assez forte pour contrebalancer les abaissements de température extérieure.

La transplantation se fait en pleine terre, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, sur un terrain bien engraisé et parfaitement préparé.

On replante les jeunes choux-fleurs, qui ont alors sept à huit feuilles, dans la planche où ils doivent définitivement rester. Cette planche doit, au préalable, être bien labourée et fumée avec du fumier bien consommé. La distance qu'il convient de mettre entre eux est de deux pieds. Chacun sera placé dans un trou (fait à la pioche plutôt qu'au plantoir), au fond duquel on aura mis une poignée de terreau. Un arrosage léger, qu'on renouvelera au moins tous les deux ou trois jours, en augmentant sa force à mesure que les choux grossiront, est indispensablement nécessaire. Une couche de long fumier mis sur la terre conserve son humidité, et épargne par conséquent quelques arrosages.

Un binage tous les mois est de rigueur, et chaque fois on aura soin de ramener de la terre nouvelle autour de chaque pied, c'est-à-dire de les butter. Les pieds morts, les pieds faibles, ceux qui ont été mutilés par une cause quelconque, seront remplacés au premier binage; car le terrain où on cultive les choux-fleurs est généralement trop précieux pour ne pas éviter la perte de son emploi.

Dans le but d'empêcher la pomme de choux-fleurs d'être échauffée trop directement par les rayons du soleil, il faut, dès que la pomme a atteint la grosseur du poing, casser les feuilles de la première rangée, en les rabattant sur la tête; huit jours après on casse les feuilles de la deuxième rangée et on casse encore la tête; ainsi de suite pendant toute la saison, au fur et à mesure du développement des choux-fleurs.

Lorsqu'on craint qu'un pied de chou-fleur ne monte en graine ou qu'on ne veut pas ou ne peut pas le manger, il faut l'arracher et le replanter dans un lieu frais la tête penchée. Cette opération retarde le développement de ses fleurs, et ne les empêche pas de grossir.

Quand, dans le même cas, on a que quelques jours à attendre pour le cueillir, on le recouvre d'une large feuille, maintenue par une pierre. Cette dernière pratique augmente de plus sa blancheur, et diminue son odeur trop exaltée.

Production de la graine de chou.—Plus une plante a végété vigoureusement, plus ses parties se sont développées, plus la graine qu'elle produit est forte. Ce principe est applicable aux choux aussi bien qu'aux autres végétaux. Ainsi donc, pour avoir de bonnes graines de chou, il faut choisir comme porte-graines les pieds qui se sont les mieux développés, ceux enfin qui possèdent les pommes les plus grosses et les plus saines.

Le chou étant une plante bisannuelle, pendant la première année les sucs nourriciers s'accumulent dans la feuille. La nature toujours prévoyante agit ainsi dans le but de former un réservoir naturel de substances alimentaires qui puissent pourvoir aux besoins de la plante. Pendant la végétation de la seconde année, la pomme du chou prend une part importante dans le succès de cette dernière année, et on a tort de la supprimer.

Quand on veut récolter de la graine de chou, la perfection dans ce cas-ci serait d'arracher à l'automne les plants les plus volumineux, de les conserver intacts jusqu'au printemps suivant, et alors de les transplanter entiers dans une bonne terre et de leur accorder les soins convenables.

Mais la conservation de la pomme du chou est difficile; souvent même cette pomme pourrit, et la pourriture se transmet à la tige elle-même, de sorte qu'en voulant trop conserver on a tout perdu.

Pour éviter ces pertes, les meilleurs jardiniers traitent leurs porte-graines de la manière suivante: D'abord ils choisissent les plus beaux pieds et la variété dont ils veulent obtenir des graines; ils les arrachent en leur conservant autant de terre que possible aux racines, puis ils retranchent la pomme soigneusement et transplantent les cotons dans une cave fraîche qu'ils aèrent de temps en temps lorsque la température n'est pas trop basse. Cette manière d'opérer empêche les racines de se dessécher et la reprise est plus facile au printemps. Le printemps suivant, ils transplantent avec un soin minutieux, en ayant soin d'arroser souvent. En outre, comme ils ont enlevé les feuilles et que la végétation de la plante pourrait être retardée,

ils ont pour habitude de faire dissoudre dans l'eau d'arrosage quelques substances fertilisantes très-riches, telles que fiente de pigeon, engrais humain ou tout simplement de la bouse de vache.

« La beauté des choux, disait M. Parmentier, dépend beaucoup de la graine dont ils proviennent. En conséquence, il faut toujours réserver les plus belles têtes pour s'en fournir. Beaucoup de jardiniers laissent les choux destinés pour la graine dans la planche même, d'autres les transplantent pendant l'hiver dans un local particulier. Il y a des avantages et des inconvénients qui se compensent dans ces deux méthodes. Quelle que soit celle que l'on préfère, il faut laisser les choux se crever naturellement, et non les fendre comme on le fait souvent, et ne les arracher que quand la graine commence à se disperser. A cette époque on les transplante en entier dans un lieu sec et aéré, pour n'en tirer la graine qu'au moment du semis, car elle se conserve mieux dans sa silique. Celle qui tombe naturellement est toujours la meilleure »

Des ennemis du chou.—Le chou est, de toutes nos plantes potagères, celui qui a le plus d'ennemis. Nous signalons ici les principaux, en empruntant au volume intitulé : *Verger et Potager*, les quelques détails qui nous sont fournis à ce sujet par M. l'abbé Provancher. Voici ce que nous lisons dans ce volume :

« Les Altises, ont une affection toute particulière pour les plantes de la famille des Crucifères. Ce sont de tout petits Coléoptères, doués de la faculté de sauter. Il y en a plusieurs espèces, dont quelques-unes à couleurs métalliques brillantes. Quoique douées d'ailes, les Altises en font rarement usage, elles se contentent de sauter. C'est cette faculté de sauter qui leur a fait donner le nom de *puces de terre*. Vous approchez tranquillement les doigts de la feuille qui les porte, vous vous croyez sûr d'en saisir au moins quelques-uns, et lorsque vous êtes tout près de les toucher, un saut subit les fait disparaître. Vous êtes enfin parvenu à saisir le petit barbeau, ses téguments cornés le font glisser entre vos doigts, vous le cherchez en vain sur le sol, le petit saltimbanque par un nouveau stratagème fait le mort, et se confond avec les graines de terre où il se trouve. L'espèce la plus commune, dans le voisinage de Québec, est la *Dibolia aenea* qui n'a pas plus d'une demi ligne de longueur. Elle attaque les choux lorsqu'ils n'ont encore que les premières feuilles. Elle pénètre même dans les couches et y cause des dégâts sérieux. (Pour les remèdes à employer, nous renvoyons au prochain numéro de la Gazette.)

« La Piéride de la rave, *pieris rapæ*, qui nous a été importée, d'Angleterre il y a une vingtaine d'années et dont les ravages ont été tels dans les environs de Québec, quo pendant quelques années on a été en partie forcé de discontinuer la culture du chou. Maintenant, grâce à la chasse qu'on lui a faite plus ou moins assidûment, et grâce surtout aux nombreux parasites qui la recherchent, cette Piéride ne se montre plus si redoutable.

« Le moyen le plus efficace de combattre la Piéride est bien de faire la chasse aux papillons et de chercher les œufs sur les feuilles. Ces œufs toujours isolés, sont déposés sur le revers de la feuille. Leur couleur jaunâtre permet facilement de les distinguer sur le vert glauque des feuilles de chou.

« Les journaux répètent de temps en temps que le voisinage de plants de chanvre suffit pour chasser les Piérides ; mais l'expérience que j'en ai faite m'a convaincu que ce papillon ne re-

doutait en rien la présence du chanvre. En 1868, j'ai eu, à Portneuf, un champ de choux tout ravagé par les Piérides à côté même d'un champ de chanvre. J'ai pu voir plus d'une fois aussi les papillons s'arrêter sur les pieds de chanvre même, loin de les fuir, empoisonnés par leur odeur.

« On entend souvent les ménagères se plaindre que leurs choux ont la patate. Elles signifient par là que la racine de leurs choux a pris un volume inaccoutumé, qu'elle s'est tuméfiée et devenue comme tuberculeuse ; et de ce moment la plante est perdue, les feuilles commencent à se crispier et ne forment pas de tête. Cette maladie est aussi due à un insecte. C'est un petit charançon qui pique la racine pour y déposer ses œufs, ce qui donne lieu, par une déviation de la sève, à ces galles souterraines. Comme cet insecte se montre surtout dans les terres bien meubles, et lorsqu'on cultive plusieurs années de suite des choux sur le même terrain, il faut, pour éviter ses ravages, changer le lieu de sa culture. »

Conservation des choux.—La conservation des choux pendant l'hiver est toujours difficile, surtout lorsqu'on doit agir sur de grandes masses.

Pour les choux pommés, on les place dans une bonne cave fraîche, sans être cependant humide, ayant soin de les placer sur un seul rang. L'entassement des choux sur une forte épaisseur provoque une fermentation rapide qui détruit bientôt la récolte en répandant une odeur infecte. L'obligation où l'on est de placer les choux que sur un seul rang ne nous permet pas, quand la récolte a été abondante, de conserver tout ce produit dans les caves ; alors, si la vente n'est pas suffisante, et qu'il faille à tout prix conserver le produit, on est obligé de confectionner des silos particuliers en dehors des bâtiments. Ces silos reçoivent des dispositions diverses, suivant les exigences de la localité.

Dans quelques endroits, on choisit un terrain sec ; on y fait une tranchée de un pied de large sur une longueur indéterminée, et on y dépose les choux la tête en bas. On pratique ensuite une seconde tranchée tout auprès et parallèle à la première, et on y dépose une seconde rangée de choux. La terre de cette seconde rangée sert à couvrir les choux de la première rangée.

On pratique ensuite une troisième rangée en y rejetant la terre dans la seconde rangée : ainsi de suite jusqu'à ce que toute la récolte soit placée.

On a soin de ne pas trop serrer les choux les uns contre les autres, et tant que la température n'est pas trop basse, on laisse arriver l'air par les extrémités des excavations. Quand les froids sont arrivés on bouche ces ouvertures au moyen d'un bon paillis.

Ailleurs, et surtout dans les terrains argileux où l'on craint l'humidité, le fond des tranchées est garni de branchages sur lesquels on place les choux.

Certaines espèces de choux, et particulièrement les choux de Milan et les choux-fleurs sont d'une conservation si difficile que le moyen que nous venons d'indiquer est insuffisant. On réussit jusqu'à un certain point en empêchant tout contact des choux avec le sol. Pour cela, on les suspend dans une bonne cave que l'on a soin d'aérer quand la température n'est pas trop froide. Dans cette position, les choux subissent une certaine altération, mais ils reprennent assez facilement leurs caractères primitifs en les faisant tremper dans l'eau quelques heures avant de s'en servir.

Quant aux choux-fleurs, avant de les suspendre, on a soin de

les débarrasser de toutes leurs grandes feuilles extérieures.

On a conservé parfaitement des choux-pommés et des choux-fleurs, par les moyens indiqués plus haut, depuis novembre jusqu'en avril; c'est la plus longue conservation à laquelle on ait pu atteindre. Néanmoins elle ne se fait jamais sans une altération quelconque des feuilles extérieures.

Pour prévenir cette altération, notre climat nous permet d'employer le moyen suivant: on couvre les choux de neige; de cette façon ils se conservent parfaitement jusqu'au dégel du printemps. Quand on doit se servir de ces choux gelés, on retire de la neige les choux dont on a un besoin immédiat on les dépose dans un vase d'eau froide et le dégel du chou s'opère, sans que la pomme ne souffre d'altération sensible.

(A suivre)

Betteraves à sucre et sirop de betteraves.

Plusieurs de nos abonnés nous ont demandé de leur indiquer les moyens à prendre pour faire du sucre de la betterave à sucre, ou même du sirop. Nous empruntons au *Journal d'agriculture* les renseignements suivants à ce sujet, donnés par M. Octave Cuisset, auteur d'un *Traité populaire de la culture de la betterave et de la fabrication du sucre en Canada*.

Nombre de cultivateurs ont cherché à faire du sucre avec la betterave à sucre qu'ils avaient récoltée. Leurs efforts sont on ne peut plus louables, car ils dénotent une aspiration prononcée vers le progrès. Malheureusement, si le jus de betteraves contient bien plus de sucre que l'eau d'érable (12 à 13 pour cent au lieu de 3), il contient en même temps, ce qui n'existe pas dans l'eau d'érable, une quantité assez notable de matières étrangères difficiles à éliminer, et qu'il faut pourtant éliminer. C'est ce qui s'oppose le plus à l'établissement des petites fabriques, ainsi que le démontre le *Journal d'Agriculture* dans son premier numéro, page 7, et c'est ce qui s'oppose surtout à l'idée de la fabrication du sucre de betteraves à l'aide des ustensiles dont on dispose usuellement dans les habitations. Il serait donc oiseux de chercher à résoudre, avec des moyens aussi restreints, un problème que les plus grands spécialistes considèrent comme insoluble, au moins dans les conditions où se trouve aujourd'hui la science industrielle; et de prétendre pouvoir retirer de la betterave à sucre, avec profit, des produits parfaits sans le secours de procédés et d'appareils perfectionnés, qui ne peuvent être appliqués avec fruits que dans les fabriques construites sur une grande échelle et avec une organisation puissante.

Ce n'est pas à dire, toutefois, qu'il soit impossible, dans les campagnes, de profiter des qualités particulières de la betterave à sucre au point de vue des besoins du ménage. Au contraire, tout cultivateur qui récolte la betterave à sucre peut, s'il le veut, en retirer un sirop qui n'aura sans doute pas la délicatesse de goût du sirop d'érable ou même de la mélasse dite des *Barbades*, mais à l'usage duquel on s'habitue facilement. Avec de la persévérance, ils pourront même parvenir à faire du sucre brut passable. Leurs premiers essais laisseront peut-être un peu à désirer, mais en procédant avec soin et intelligence, en profitant des défauts qu'ils observeront pour se corriger, les résultats deviendront de plus en plus satisfaisants: une première apparence d'insuccès ne les découragera pas s'ils se tiennent bien dans l'idée que les spécialistes ne sont devenus bons fabricants qu'après de longues années d'étude et de travail pratique.

PROCÉDÉ.

1o. Hacher rapidement le plus menu possible la betterave à sucre, et recouvrir d'eau fraîche, l'eau étant calculée au même poids que le poids des betteraves. Les têtes de betteraves sont rejetées et données au bétail. Cette opération se fait au couteau ou mieux au coupe-racine.

2o. Cuire par une ébullition de deux heures environ, c'est-à-dire jusqu'à bonne cuisson.

3o. Extraire le jus au moyen d'une légère pression et de manière à retirer autant de chopines de jus que l'on a employé de livres de betteraves.

Pour extraire le jus de betteraves on peut procéder d'une

autre façon, à froid, on les rapant avec une rape de ferblanc en pulpe fine, et en pressant énergiquement cette pulpe placée dans de fortes toiles pour extraire le plus de jus possible. Si l'on veut épuiser la pulpe plus fort, on la mélange bien, après une première pression avec son poids d'eau, on presse une seconde fois et l'on réunit les jus. Tout cela doit se faire sans interruption et le plus rapidement possible car la pulpe non pressée et le jus se gâtent très-vite.

Dans l'un ou l'autre cas, à chaud ou à froid, on peut construire aisément soi-même avec une vis ou un long et fort levier une presse convenable.

Ici le produit se partage en deux: le jus que l'on se propose d'amener à l'état de sirop, et la pulpe cuite ou non cuite qui formera une nourriture excellente pour le bétail.

Le jus doit être réduit au plus vite au cinquième de son volume, c'est-à-dire de 5 gallons à un, ou de 5 chopines à une. On le chauffe d'abord jusqu'à ce que la main ne puisse plus demeurer dans le liquide; alors on ajoute le mélange suivant: Chaux vive en poudre, pour 10 gallons 24 cuillerées à thé pleines au ras; pour 10 pots, 12, pour 10 pintes 6, et pour 10 chopines 3, délayée dans une quantité correspondante de jus, de une pinte à une roquille; on brasse bien pendant une minute ou deux et on chauffe lentement jusqu'à ce que le premier bouillon apparaisse. Alors on arrête le feu et on laisse reposer pendant cinq ou dix minutes, on enlève l'écume et on passe au travers d'une toile pour avoir le jus clair, et finalement on fait bouillir jusqu'à réduction au cinquième. En cet état le sirop peut se conserver, tandis que le jus simple ne le pourrait pas. Cette circonstance permet de réunir le résultat de plusieurs opérations préalables pour procéder à l'opération définitive, ou cuit avec une masse plus considérable.

Je suppose que vous ayez un gallon de sirop faible, froid ou tiède: battez un blanc d'œuf, délayez-le parfaitement dans une chopine de sirop, jetez dans la masse, brassez bien et chauffez lentement jusqu'à ce que le premier bouillon se montre; arrêtez le feu, laissez reposer, écumez et passez à travers une fianelle, et bouilliez ensuite jusqu'à épaisseur convenable. Au lieu du blanc d'œuf, vous pouvez employer une demi-roquille de sang de bœuf débarrassé de son caillé, et délayé de la même manière.

Avec de bonnes betteraves à sucre, bien venues, bien mûres, pas trop grosses (1 à 2 lbs.), on peut aisément retirer de 100 lbs. de racines ou environ 2 minots, un gallon de sirop contenant une quantité réelle de sucre de 10 à 11 lbs. (j'entends 100 lbs. sans compter le poids des têtes qui sont rejetées), ce qui donnerait par perche carrée (400 lbs.) 4 gallons de sirop contenant environ 40 livres de sucre réel, ou par arpent, 400 gallons contenant 4000 livres de sucre.

Ce sirop conserve un goût amer auquel on s'habitue facilement, et à mon avis, il est meilleur pour la santé que certaines grosses mélasses qui se débitent au prix de 35 à 40 cents. On en fait un grand usage dans certaines régions de la Belgique où sa fabrication est l'objet d'une industrie spéciale.

OCT. CUISSET.

Québec, 22 mars 1878.

Conseils à la jeune fermière (Suite)

Confection du beurre.—Avez généralement, on s'imagine que pour être bon, le beurre doit être très jaune: en sorte que, pour le mieux vendre, nos ménagères s'attachent à obtenir la couleur en question. Pour cela, elles laissent vieillir la crème, au risque de passer deux ou trois heures ensuite à la battre; ou bien, lorsqu'elles ont affaire à la crème fraîche, elles la colorent avec un peu de jus de carotte ou de fleurs de soucis. Les connaisseurs seuls ne rebutent pas le beurre blanc.

L'important dans la préparation du beurre, c'est de bien le laver au sortir de la baratte, et jusqu'à ce que l'eau de lavage ne blanchisse plus. Il convient de n'y laisser ni petit lait ni débris de fromage qui fermentent vite et rendent le beurre fort.

Ainsi pressé, le beurre se conserve bien, et lorsqu'en temps chaud il devient utile de prolonger sa conservation et de le maintenir frais, il suffit de le placer dans une assiette creuse, avec de l'eau froide, de recouvrir cette première assiette d'une seconde et de verser de l'eau en dessus pour empêcher l'air de passer à leur point de réunion. Chaque jour tu changeras cette eau, sans découvrir le beurre, et tu n'auras qu'à t'en féliciter.

Si tu veux garder le beurre des semaines et des mois durant,

tu le saleras avec du sel fin très-blanc.

Un dernier mot sur la préparation du beurre : si les uns ne prennent que la crème et la battent, d'autres prennent le lait refroidi et le battent sans lever la crème. Ce dernier moyen me paraît tout aussi bon et même meilleur que le premier, mais à la condition d'employer le bas beurre qui reste dans la baratte en grande quantité. Les uns le recherchent, et avec raison : les autres le rebutent, et ont tort ; mais enfin, il faut tenir compte des goûts et des usages des populations au milieu desquelles on se trouve.

Comme conclusion sur cette importante question de la fabrication du beurre, nous empruntons aux *Causeries Agricoles* de M. A. E. Barnard, les renseignements suivants, bien propres à intéresser la jeune fermière :

« Qu'y a-t-il donc de si difficile dans la fabrication du beurre de premier choix ? rien.

« Il faut tout simplement une propreté scrupuleuse, depuis le moment où l'on traite les vaches, jusqu'à celui où le beurre est vendu ; éloigner du lait et du beurre tout ce qui pourrait sentir mauvais ; car rien n'est plus délicat que le lait, et rien n'absorbe plus vite les mauvaises odeurs ; conserver le lait dans une laiterie fraîche et bien aérée ; écrémer le lait, aussitôt que la crème est toute formée ; tenir la crème *au frais*, et la brasser un instant, avant d'y mêler de la nouvelle ; faire le beurre avant que la crème vieillisse ; élaier parfaitement le beurre sans l'amollir, et le saler également, dans toutes ses parties, avec du sel fin : battre le beurre une seconde fois, au bout de 24 heures ordinairement, avant de le mettre en tinette ; ne jamais faire le beurre ni le battre avec la main, puisque le beurre ainsi fait ne peut pas se conserver longtemps (si la quantité de beurre à faire est très-petite, servez-vous d'une palette ou d'une cuillère, mais jamais de la main) ; choisir des tinettes de bon bois, parfaitement étanches, préparées de manière que le beurre n'y prenne point de mauvais goût ; couvrir le beurre d'une couche de bon tel fin, et d'un linge de toile, et bien fermer les tinettes : voilà tout ; mais en voilà trop, paraît-il, puisque si peu de cultivateurs parviennent à vendre du beurre passable.

« Sur ces onze règles, il y en a neuf qui sont à la portée de tout le monde ; la femme la plus pauvre peut les mettre en pratique si elle le veut. Les deux autres peuvent également s'adapter à toutes les positions et à toutes les bourses, avec un peu de bonne volonté.—Mais, direz-vous, dans nos grandes chaumières, n'a pas une laiterie fraîche qui veut.—Pardieu ; rien n'est plus facile, si vous le voulez. Si vous n'avez pas une laiterie parfaitement fraîche, vous pouvez vous faire une glacière, avec quelques planches, et du bran de scie, ou une remise de 12 pieds carrés tout au plus, dans laquelle vous corderez quinze à vingt charges de glace sur la terre, après que vous y aurez mis un pied de tan, ou de bran de scie, entre l'entourage de votre remise et la couche de glace ; recouvrez la glace d'une épaisse couche de tan, et vous aurez une glacière de première qualité.

« Si la glacière et la laiterie avaient un toit commun, celle-ci serait toujours suffisamment fraîche ; dans le cas contraire, il faudrait y mettre un gros morceau de glace, enveloppé de plusieurs doubles de finelle, ce qui la rafraîchirait suffisamment.

« Je connais des gens qui n'ont pas de glacière et qui font d'excellent beurre. Ceux-là font refroidir leur lait, soit au moyen d'eau fraîche, soit en descendant les chaudières dans un puits, et ils ne le coulent dans la laiterie que quand il est froid. Ils gardent également leur crème dans le puits, et ils entourent leur laiterie de sapinages pour empêcher le soleil d'y arriver. Ces deux moyens entretiennent la fraîcheur dans les plus grandes chaumières.

« Cette difficulté surmontée, il ne reste plus que le choix de bonnes tinettes. Or, il est toujours facile de s'en faire faire d'excellentes avec du chêne blanc ou rouge. Un saioir vide et nettoyé peut en faire plusieurs et d'excellentes. En ébouillantant, dans les tinettes, des framboisiers, des fraisières et d'autres plantes aromatiques, on leur fait prendre une excellente odeur. Voilà comment on surmonte les deux seules difficultés qui existent. Tout le reste ne demande que de la propreté et de la vigilance.

(A suivre.)

De l'amélioration des vaches laitières.

Nous publions une lettre adressée au *Cultivateur de la Suisse romande* ; elle prouve que la question de l'amélioration des vaches laitières par le choix judicieux du taureau ne préoccupe pas seulement nos contrées. Dans la Suisse, qui passe cependant pour posséder des races bovines remarquables, on se plaint également du défaut de sélection.

Quand donc nos cultivateurs seront-ils bien convaincus que la création d'une bonne race laitière est entre leurs mains, et qu'elle dépend uniquement du choix des reproducteurs, et en particulier du taureau ?

Monsieur le Rédacteur,

J'ai lu avec un grand intérêt votre compte-rendu de la séance du Cercle des agriculteurs du 24 novembre dernier, surtout le passage où traite la question d'améliorer dans notre canton nos vaches laitières. Il ne s'agit pas ici de vouloir améliorer notre race, car nous n'en avons point, mais de mettre propriétaires et fermiers à même de se procurer plus facilement par la reproduction dans notre canton de meilleures vaches laitières, sans être obligé de s'en procurer à hauts prix sur les marchés à bétail hors du canton.

Tel et tel cultivateur a dans son écurie une ou plusieurs vaches, qu'il connaît pour être de très-bonnes laitières ; il doit désirer d'en pouvoir élever quelques génisses ; mais pour être assuré d'élever une bonne vache laitière, il faut aussi être sûr que le taureau reproducteur soit une bête de choix pour le lait, et c'est là où nous pêchons le plus souvent, et pour deux causes. La première est que la plupart des taureaux dans nos écuries sont des bêtes sans choix ; pourvu qu'ils soient gros, pesant, c'est souvent tout ce qu'on demande, car ils engendreront de gros veaux, bons pour la boucherie. Mais de la provenance de ces reproducteurs, on ne s'en occupe guères, personne n'en a connu la mère. La seconde cause, à mon avis, déplorable et qui n'est pas pour améliorer progressivement les qualités laitières de nos vaches, c'est l'esprit étroit d'un propriétaire d'écurie, je pourrais dire, c'est la mesquine lésinerie de ces pauvres gens de faire une économie de quelques chelins pour la saillie de leurs vaches. Moi, j'ai tenu pendant 25 ans des taureaux dans mes écuries, toujours des bêtes de choix, choisies d'après le système Guénon, et j'ai vu maintes fois des cultivateurs qui menaient leurs vaches pour les faire saillir, s'en aller deux milles plus loin, parce qu'ils y savaient un mâle faisant la besogne un chelin meilleur marché. Alors, allez améliorer nos vaches laitières avec un esprit de cette largesse-là !

Je me résume : Encouragez les propriétaires d'écuries à élever une ou deux génisses par an, tant que les prix des bonnes vaches laitières seront comme nous les voyons aujourd'hui et quand d'un autre côté les fourrages seront à bas prix comme cette année ; mais que l'éleveur ne regarde pas seulement à une bonne vache, mais aussi qu'il choisisse un taureau reproducteur, pas pour son poids seulement, mais avant tout pour ses marques laitières.—S. M.

Culture de la pomme de terre.

Chacun sait qu'après le fumier, le meilleur agent de production des pommes de terre c'est la pioche.

Il y a même des imprudents qui piochent pour fumer. Mais, en grande culture, le temps et les bras font souvent défaut et la récolte est compromise.—Qu'on se serve alors de la houe à cheval, répondra-t-on. Tout le monde n'en a pas.—Il faut en avoir ; le prix de cet instrument n'est qu'une bagatelle, en comparaison des services qu'on en retire.

Voici, suivant M. Louis Hervé, écrivain de la *Gazette des Campagnes* de Paris, un moyen à employer pour celui qui n'a qu'une charrue :

Sur un terrain bien ameubli et convenablement fumé, on plante la pomme de terre dans un labour, en déposant les tubercules toutes les cinq raies. Le vide est grand entre les lignes. Il ne faut pas s'en effrayer. Quand la tige pointe hors de terre, on herse un long et en travers comme d'ordinaire ; puis avant la fleur, c'est-à-dire quand la plante n'a pu étendre encore bien loin

ses racines, qu'il ne faut jamais déranger dans leur développement, on relève de chaque côté du rang de pommes de terre une des raies qu'on a laissées libres.

C'est un premier travail d'ameublissement et de chaussement; les jeunes racines se portent bientôt dans la masse de la terre fraîchement remuée, s'y nourrissent et commencent à y former leurs tubercules.

Un mois ou six semaines après, quand la fleur est passée, on reprend les deux raies qui restent et par un nouveau coup de charrue on rehausse une seconde fois la plante et on ameublit le sol; mais on agit toujours, il est aisé de s'en rendre compte, à une distance suffisante des racines en formation pour ne pas les blesser ni les arrêter.

Cette dernière façon donnée, la terre reste propre; et si elle est riche, la pomme de terre y prend un vigoureux développement: les rangs se rejoignent presque.

À la récolte, écrit M. Harvé, on m'affirme qu'il n'y pas de différence sensible avec le rendement des pommes de terre plantées en rangs serrés. Il y a économie certaine de semences, ce qui permet de les bien choisir, et économie aussi de main-d'œuvre.

Choses et autres.

Nouveaux ognons.—Nous empruntons ce qui suit au PIONNIER DE SHERBROOKE: "M. Norbert Bourque, du canton d'Ascot, vendait des petits ognons nouveaux sur le marché de Sherbrooke, samedi dernier. Ces ognons ont été plantés l'automne dernier et ont passé l'hiver sous la neige."

Chevaux.—MM. W. R. Ross et T. R. Benson, ont expédié le 29 avril au Manitoba 40 chevaux canadiens valant une moyenne de \$125 chacun.

Blé.—MM. A. W. O'Gilvie et Cie ont décidé de mettre en culture pour le blé une terre de 10,000 arpents à Manitoba.

Recettes.—Pendant la semaine finissant le 20 avril les recettes du Grand-Tronc ont été de \$170,000 contre \$192,171 pendant la semaine correspondante de l'année dernière. Cette diminution est attribuable à l'ouverture hâtive de la navigation.

L'agriculture en Belgique.—Tous les ans, le Conseil supérieur d'agriculture de la Belgique fait paraître un volume dans lequel se trouve dessinée la situation agricole de l'agriculture dans ce pays jusqu'à l'année 1876: rendement des principales cultures, améliorations dans le service vétérinaire, fait avec la plus grande régularité, concours des animaux domestiques, défichements, irrigations, concours, enseignement, etc. Dans ce petit pays, le budget de l'agriculture s'est élevé, en 1876, à 1,085,000 francs.

Exposition universelle de Paris.—Le nombre des exposants français inscrits au catalogue est aujourd'hui de 22,000; il n'avait été que 16,000 en 1867. Le chiffre total des exposants français et étrangers atteindra 31,500. Il paraît que l'agriculture prendra une large part à la manifestation pacifique. Il est à désirer que de nombreuses récompenses soient accordées à ceux qui auront fait de grands efforts pour démontrer toute la puissance agricole de notre pays, de laquelle dépend, en très-grande partie, la richesse et la prospérité de la France.—*Revue d'économie rurale.*

RECETTES

Cire pour moubles.

On fait fondre à une chaleur douce dix onces de potasse dans une chopine d'eau, lorsque la fusion est complète, on ajoute quatre onces de cire blanche et on fait bouillir pendant une demi-heure. Cette composition se fige en refroidissant. Avant de s'en servir, on la broie avec de l'eau et elle forme ainsi un excellent encaustique pour les meubles non vernissés; on l'applique avec un chiffon de laine sur les surfaces à cirer; on la laisse sécher, et il n'y a qu'à frotter avec un second chiffon plié en tampon, pour faire luire. Avant de faire cette opération, il

faut enlever toute la poussière dont le meuble peut être recouvert.

Comment on prépare la gomme arabique.

Une simple solution de gomme arabique dans l'eau peut servir à coller des papiers, des étiquettes et autres objets de ce genre, à donner du brillant à des couleurs, etc. Mais cette solution n'a pas de durée, elle se corrompt et se couvre de moisissures.

Voici un moyen indiqué par la *Revue d'économie rurale* pour remédier à cet inconvénient: "On fait dissoudre dans de l'eau, de la gomme arabique en quantité convenable; on y ajoute une très-petite quantité d'alcool et on verse dedans quelques gouttes d'acide sulfurique. Il se produit un précipité; on décante et la solution gommeuse est inaltérable. Le sucre fondu mélangé à la colle de gomme arabique, sans avoir un effet aussi durable que la préparation précédente, favorise aussi la conservation de cette colle; il empêche les papiers et étiquettes soumis à son action de se détacher ou de se désunir, lorsqu'ils sont exposés au soleil ou à une température très-sèche. Il est utile, dans tous les cas, que la colle à la gomme soit enfermée dans des flacons à large ouverture et bouchés de façon à en prévenir l'évaporation."

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



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

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

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

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

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

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

Bureau de COSSITT & FRÈRE,

81, rue McGill à Montréal.

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