

## 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, PARRAISANT 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 continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

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

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

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

## SOMMAIRE

*Revue de la Semaine* : La guerre d'Orient et les puissances Européennes.—Cérémonies qui auront lieu à Québec, le 23 mai prochain, à l'occasion de la translation des restes mortels de Sir de Laval, au Séminaire de Québec.—Réponse de Son Excellence le Gouverneur-Général Lord Dufferin, à une adresse présentée par le Sénat et la Chambre des Communes.

*Causerie Agricole* : Le jardin potager (Suite) : Choix des engrais.—Culture du plant de choux : Choix du terrain ; de la graine de choux ; variétés de choux ; mode de culture ; des semis ; transplantation des plants de choux ; rechauffement.

*Sujets divers* : Conseils à la jeune fermière (Suite) : La laiterie et ses produits.—Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques dans les fermes.—Plantation des pommes de terre.

*Choix et autres* : Question du pain au point de vue hygiénique et nutritif.—L'Ecole d'agriculture de Ste. Anne et la Ferme-modèle.—Marchés de Pâques à Québec, Montréal et Charlottetown.—Pépinière de M. Antoine Caron à St. Henri de Lévi.

*Recettes* : Moyen d'enlever les carreaux de vitre d'une vieille croisée sans les briser.—Donner au chanvre et au lin la finesse de la soie.

*A nos abonnés retardataires.*—Plusieurs de nos abonnés retardataires nous ont demandé de les attendre quelque temps, pour le paiement de leur abonnement ; il y a déjà plusieurs mois que nous attendons, et l'envoi se fait attendre. Ce retard nous est absolument nuisible, car, nous aussi, nous avons des dettes à payer, et nous comptons pour les payer sur les promesses qui nous ont été faites par plusieurs de nos abonnés retardataires. Nous l'avons souvent répété, la somme due par chacun n'est pas considérable, et ces petits montants réunis ensemble établissent une somme qui nous permettrait de faire honneur à nos affaires, si on voulait tant soit peu se gêner pour nous les faire parvenir.—Un peu de bonne volonté, et songez que pour la forte dépense que nous faisons chaque semaine, par la publication de la *Gazette des Campagnes*, il nous faut plus que recevoir \$3 à \$4 par semaine.

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

## REVUE DE LA SEMAINE

La paix n'est pas encore faite entre les puissances de l'Europe, et rien n'annonce que nous ayons une solution pacifique ; tout au contraire.

En Angleterre la fierté nationale s'est révoltée contre la politique des John Russell et des Gladstone. Le cabinet de Saint-James a voulu faire des représentations à la Russie sur les conditions draconiennes de sa paix de San-Stephano. La Russie a répondu qu'elle ne reconnaissait à aucune puissance le droit de s'ingérer dans ses rapports avec sa rivale, l'empire turc. Le cabinet anglais n'a pas répliqué à ce langage altier par une déclaration de guerre, mais il a demandé au Parlement l'autorisation de se préparer à la lutte en mobilisant toutes les milices et en mettant sur le pied de guerre toutes les forces armées de la nation. Un seul membre du Cabinet, lord Derby, a refusé de s'associer à cette résolution vigoureuse ; sa démission a été acceptée et le parlement anglais a adhéré à la politique énergique du cabinet en votant la mobilisation demandée. La guerre, sans être décidée, est donc imminente entre l'Angleterre mise à la Turquie contre le puissant empire Russe. En tous cas, ce dernier ne peut plus conserver la paix aux conditions écorçantes qu'il imposait à la Turquie. Il reste à savoir quelle va être l'attitude des empires allemand et autrichien dans un conflit qui prend une tournure nouvelle.

On sait que l'Autriche est activement travaillée par la Russie, qui, pour l'attirer dans son alliance lui offre un lopin de territoires enlevés à la Turquie, mais en se réservant le littoral de la mer Noire et tout le bas cours du Danube. L'Autriche ne peut se faire illusion sur ce que ces offres ont pour elle de fallacieux. En outre, la politique rusée de M. de Bismark pèse de plus en plus sur ses résolutions, en détachant d'elle les populations allemandes qui forment le quart de ses Etats.

L'Europe, on le voit, est à la veille de grands et redoutables événements, événements redoutables aussi pour la France, et cela par la faute des hommes dont c'était le devoir de les prévoir. Dans cette prévision, ils ont pu éviter à la France un régime politique qui, en la livrant à des agitations intérieures sans fin, la jette en dehors des grands Etats européens et donne

A. Médée Marsan et L'Assomption

carte-blanche aux deux puissances conquérantes, qui visent à dominer l'Europe sans contrepoids, l'Allemagne et la Russie.

M. de Bismark n'a pourtant pas laissé ignorer ses vœux ardents pour la victoire du parti qui est aujourd'hui maître de la France. Voir la France dominée par les hommes d'Etat du 4 septembre était pour lui une seconde victoire de Sedan et de Metz. Cette victoire, les sottises de la majorité du peuple français la lui ont donnée deux fois. La France le verra à ses dépens quel parti Bismark saura en tirer contre elle et aux convoitises de cet intrigant et de celles de ses alliés.

On croit généralement que l'Angleterre est incapable d'opposer une sérieuse résistance à l'armée russe en Turquie, c'est une erreur de la part de ceux qui s'occupent de politique.

D'abord il faut noter que par la supériorité de ses flottes et ses troupes maritimes, l'Angleterre a un grand avantage dans une lutte qui a pour théâtre une mer hérissée d'îles et les côtes de Marmora et des Dardanelles. Ensuite les ressources militaires de l'Angleterre ne manquent pas d'importance le jour où elle les rassemblerait sur un point. Dès aujourd'hui, l'Angleterre peut mettre en campagne 100,000 hommes, puis 100,000 miliciens, puis 175,000 volontaires, le pendant de la *Sandwehr* allemande, — puis ses 130,000 hommes qu'elle entretient dans les Indes, 30,000 au Canada, en comptant ses propres troupes et les recrutements canadiens qu'elle pourrait y faire, 50,000 en Australie. Cet ensemble forme au moins 500,000 hommes. — Si on y ajoute les forces qui restent à la Turquie, auxquelles il ne manque que les ressources matérielles dont l'Angleterre ne manquerait pas de la pourvoir, on comprend que la Russie y regardera à deux fois avant d'engager une guerre contre ces deux forces.

Le nouveau ministre des affaires étrangères en Angleterre est lord Salisbury. Son premier acte a été un message à la reine d'Angleterre, qui déclare, comme nous l'avons déjà rapporté, qu'à raison de l'état des affaires d'Orient, Sa Majesté communie aux Chambres son intention d'appeler les forces de la réserve de l'armée active, ou telle partie de ses forces qu'elle jugera nécessaire au service actif.

L'animation est très-grande dans l'esprit public du peuple anglais. Ils iront jusqu'au bout évidemment, si la Russie ne rabat beaucoup de ses exigences et ne consent à soumettre plusieurs conditions de la paix au Congrès dont elle prétendait déclinier l'intervention.

Le général Ignatieff, a dit-on, cédant à Vienne, où il était allé dans l'espoir d'obtenir l'adhésion de l'Autriche au traité de paix. L'Autriche ne veut pas consentir à ce que la Russie s'empare de toutes les provinces qui mettent les Etats autrichiens en rapport avec la mer noire et les Etats ottomans.

Il est probable que l'Autriche se sentant appuyée par l'Angleterre, persistera dans l'attitude énergique qu'elle vient de prendre. Il pourrait se faire, dans cette situation, que la Russie reculé devant la guerre à laquelle ses journaux la disent résolue. — Quelques journaux prétendent que la Russie fera des concessions.

— Nous empruntons à *L'Abeille* les détails suivants quant à l'imposante cérémonie qui doit avoir lieu à Québec le 23 mai prochain, lors de la translation, à la Chapelle du Séminaire de Québec, des restes mortels de Mgr de Laval, premier évêque de Québec :

« Aux funérailles mêmes de Mgr de Laval, son corps a été transporté aux quatre églises des communautés religieuses de Québec, à savoir celle des RR. PP. Jésuites, des RR. PP. Récollets, des Ursulines et de l'Hôtel-Dieu.

« De même, le 23 mai, les restes mortels de Mgr de Laval re-

verront trois des communautés alors existantes, et l'Eglise des RR. PP. Rédemptoristes de St.-Patrice remplacera celle des RR. PP. Récollets.

« Un *Libera* sera chanté dans ces diverses Eglises.

« A l'Eglise de l'Hôtel-Dieu, se formera le cortège des corps officiels qui reconduiront les précieuses dépouilles à la Basilique, où se chantera un service solennel : une oraison funèbre sera prononcée par l'un des suffragants de la Province ecclésiastique de Québec.

« Sur tout le parcours de la procession funèbre, les citoyens, qui désireront manifester leur respect pour la mémoire du fondateur de notre Eglise, pourront orner leur maison de tentures aux couleurs noire, violette ou blanche ; les pavillons pourront être hissés à mi-hampe.

« Après le service chanté à la Basilique, les restes mortels de Mgr de Laval seront transportés à la chapelle du Séminaire où se chantera un dernier *Libera*.

« La Chapelle du Séminaire sera tendue de blanc et de violet, et les dépouilles précieuses seront exposées plusieurs jours avant la cérémonie funèbre.

« Les ossements de Mgr de Laval seront mis dans un premier cercueil en verre et posés sur un lit de satin violet, orné de fleurs de lys.

« Au jour de la déposition, ce premier cercueil sera renfermé dans un autre en zinc et dans un troisième en frêne.

« Une voûte particulière, pratiquée derrière le maître-autel, recevra les restes mortels, on attendant, si Dieu le veut, qu'ils remontent sur nos autels pour y être vénérés.

« Le soir de cette solennité, il y aura un concert à l'Université ; un discours sera prononcé par l'un des professeurs les plus distingués de la succursale de l'Université à Montréal, Faculté de Droit.

— Nous publions ici la réponse de Son Excellence le Gouverneur-Général de la Puissance du Canada, Lord Dufferin, à l'adresse collective des deux Chambres Fédérales, publiée dans notre dernière revue :

*Honorables messieurs :*

« Il est difficile pour moi de trouver des expressions appropriées par lesquelles je puisse convenablement vous remercier de l'honneur signalé et sans précédent que vous me faites en me présentant cette adresse collective de vos deux Chambres.

« Regardant les déclarations du Parlement comme l'expression la plus auguste et la plus autorisée du sentiment populaire, j'éprouve la plus vive satisfaction d'être ainsi assuré de la confiance et de l'estime des habitants du Canada.

« Le plus haut prix offert à l'ambition humaine est la conquête du bon vouloir d'une nation, et l'assurance que vous me donnez que j'occupe une place dans l'affection du peuple du Canada est pour moi le plus beau triomphe et le plus grand plaisir auxquels je puisse aspirer.

« Il ne me conviendrait pas d'examiner jusqu'à quel point ce résultat doit être attribué à votre propre générosité plutôt qu'aux efforts que j'ai pu faire pour le mériter. Il est un principe profondément enraciné dans le cœur des Anglais de toutes les conditions : c'est celui de se contenter des devoirs qui leur sont confiés, sans regarder de trop près jusqu'à quel point leur conduite peut influencer sur l'estime personnelle en laquelle ils peuvent être tenus par d'autres, et la récompense lorsqu'elle arrive, est souvent pour eux une surprise aussi grande qu'agréable. Tout ce que je puis dire, c'est que du moment de mon arrivée au milieu de vous, je n'ai eu qu'une seule pensée, qu'une seule ambition : celle de servir fidèlement et loyalement

ma Souveraine, l'Empire et le Canada.

" Si je ne puis indiquer aucun avantage positif comme résultat de mon administration, je puis néanmoins me vanter d'une chose : c'est qu'aucun acte, aucune parole de ma part n'a jamais eu l'effet de refroidir votre dévouement personnel envers la Couronne, d'affaiblir votre attachement à l'Empire, ni de jeter le moindre discrédit sur le système de gouvernement constitutionnel qui vous régit.

" Je vous ai trouvé un peuple loyal, et je vous quitte les sujets les plus fidèles de toutes les possessions de Sa Majesté. Je vous ai trouvé fiers de vos ancêtres et désireux de maintenir les liens qui vous attachent à la mère-patrie ; et je vous quitte plus convaincu que jamais de la sollicitude de la Grande-Bretagne à votre égard, qu'elle vous rend toute l'affection que vous lui portez, et qu'elle peut sûrement compter sur vous dans toute éventualité. J'ai trouvé chez vous des hommes de nationalités diverses, des descendants d'Anglais, de Français, d'Irlandais, d'Ecosseis, et d'Allemands, travaillant d'un commun accord à résoudre le problème du gouvernement constitutionnel avec un succès admirable ; et je vous quitte avec la conviction encore plus profondément enracinée dans votre esprit que la sage application des principes du gouvernement parlementaire suffit pour résoudre toutes les difficultés politiques, et pour surmonter les crises ministérielles les plus graves, à la satisfaction du peuple en général et de ses chefs et représentants de toutes nuances d'opinions.

" Lorsque je remettrai entre les mains de ma Souveraine la Vice-Royauté temporaire qu'Elle m'a confiée, je pourrai lui donner l'assurance qu'Elle n'a pas perdu un seul fleuron de sa couronne d'émeraude et qu'aucun des diamants de son diadème transatlantique n'a perdu de son éclat.

" Grâce aux occasions qui m'en ont été offertes par la libéralité du Parlement, j'ai pu traverser les fertiles régions de votre Nord-Ouest, apprécier vos ressources inépuisables, et admirer l'immense étendue de vos territoires depuis l'Atlantique jusqu'au Pacifique. Les discours dont vous parlez en termes si flatteurs n'étaient que l'expression naturelle et spontanée de l'admiration que j'éprouvais à la vue des spectacles qui s'offraient à mes regards.

" J'ai eu pour compagne dans l'accomplissement de tous mes devoirs celle dont vous parlez avec tant de bienveillance dans votre adresse. Se trouvant au milieu d'une société où la galanterie proverbiale des Français s'allie aux qualités chevaleresques des Anglais et des Celtes, pour créer dans chaque foyer canadien une atmosphère de vertu et de politesse, elle regarda naturellement les six années qu'elle a passées au milieu de vous comme étant l'une des plus heureuses époques de sa vie, et elle m'a chargé de vous offrir ses plus sincères remerciements pour les bons souhaits que vous exprimez à son égard.

" En terminant, permettez-moi de vous assurer que je regarderai toujours comme l'un des plus grands privilèges de ma vie le plaisir de suivre le développement progressif de votre prospérité, de défendre vos intérêts dans le Parlement britannique, et de confirmer mes compatriotes de la mère-patrie dans la haute idée qu'ils se font de la part importante que le Canada est appelé à prendre dans le bien-être, la puissance et la renommée de l'Empire britannique."

## CAUSERIE AGRICOLE

LE JARDIN POTAGER (Suite).

Choix des engrais.—On a beaucoup débattu la question de

savoir quel est le meilleur engrais, le plus fertilisant, celui qui donne le rendement le plus élevé. Les uns ont prétendu que la différence entre les fumiers naturels était presque insignifiante, et que le sol exerçait une influence décisive. Les autres, au contraire, ont affirmé qu'à l'engrais seul appartenait de donner aux produits de la terre leurs qualités ou leurs défauts. La vérité est que ces deux influences s'exercent à la fois et entrent, chacune pour leur part, dans le succès ou l'insuccès relatif de la culture.

Ainsi, on a pu se convaincre que le fumier de mouton est le plus favorable aux asperges. Voici l'épreuve qui a été tentée sur une plantation d'asperges. Après avoir couvert le sol de fumier de cheval, on l'a divisé en quatre parties égales auxquelles on a donné quatre engrais différents (mettant toujours une égale quantité de fumier) ; du fumier de cheval, de vache, de mouton, de porc. L'expérimentation ne tarda pas à prouver que les asperges produites sous l'influence du crottin de mouton végétaient non-seulement plus vite, mais étaient de qualité délicate et faciles à cuire ; elles étaient en outre très-abondantes et de quinze jours plus précoces que celles fumées avec l'engrais du porc ; le propre de ce dernier fumier, paraît-il, est de rendre la végétation lente et l'asperge faible. Le sol couvert de fumier de cheval ou de fumier de vache produit des belles asperges, mais inférieures en quantité et en qualité aux asperges produites par le fumier de mouton.

Quant aux engrais les plus favorables pour les poireaux, ce sont incontestablement les engrais humains d'abord, et, après eux, le fumier de cheval. Les raves blanches, sous l'action du fumier de porc, sont plus délicates, et deviennent un peu piquantes quand le fumier de cheval intervient. Le maximum de grosseur est produit par l'engrais humain. Il est à remarquer aussi que les raves roses, si délicates quand elles sont produites par l'engrais de cheval ou de porc, sont après avec l'excrément humain, et deviennent gravelleuses ou désagréables avec celui de la vache.

Un meilleur persil est produit par le fumier de cheval ; il n'a guère de parfum, il est vrai, mais il est tendre et d'un goût délicat ; le fumier de vache lui donne une saveur aromatique, mais le fumier de porc le rend mauvais. Pour le céleri, il faut préférer le fumier de cheval au fumier de vache ou de porc, parce qu'il rend le végétal plus succulent : l'engrais humain ne convient pas du tout.

Le terreau consommé produit les meilleures oignons ; on peut également les semer dans une terre fumée qui a déjà produit une récolte d'automne.

Les meilleurs choux paraissent être ceux qui viennent après une récolte fumée d'engrais de chiffons de laine, ou des terres nouvellement défoncées.

Les faits que nous venons d'indiquer, confirmés par l'expérience, prouvent que chaque plante a sa constitution et, par conséquent, ses exigences particulières, auxquelles doivent satisfaire le sol et l'engrais qui, tous les deux, se suppléent mutuellement. Voilà pourquoi il n'y a pas, en termes absolus, de sol ni d'engrais essentiellement bons et supérieurs aux autres. Voilà pourquoi, aussi, le jardinier intelligent qui sait, par exemple, compenser les déficiences de la terre par la richesse spéciale du fumier qu'il choisit, obtient toujours des produits plus beaux, plus abondants, plus savoureux, que le routinier aveugle ou ignorant qui opère par tradition et sans se rendre compte de ce

qu'il fait.

#### CULTURE DU PLANT DE CHOUX.

**Choix du terrain** — Le terrain doit posséder une consistance moyenne, être frais sans toutefois avoir à souffrir de l'humidité. Dans les terres légères, des sécheresses un peu prolongées arrêtent le développement des choux ; on y remédie dans les jardins, par les arrosages ; mais ce moyen, lorsque le jardin potager est d'une certaine étendue, ne peut être pratiqué. Dans les terres compactes et tenaces le sol devient souvent trop dur et ne permet pas aux racines de se développer, ni même en donnant fréquemment des binages.

La fraîcheur dans le sol est nécessaire pour activer sa végétation ; sinon le plant n'acquiert pas le développement voulu par la plantation.

Il importe que le terrain où l'on place la pépinière soit fertile ; s'il n'a pas été engraisé par des fumures qui aient été appliquées pour des récoltes précédentes, on mettra une forte dose d'engrais décomposé, que l'on mélangera, aussi bien que possible, avec le sol.

L'engrais, dit-on-nous, doit être décomposé. Il est essentiel, en effet, qu'il soit immédiatement assimilable pour que les choux, dont la végétation sur le terrain est de courte durée, puissent en profiter ; d'un autre côté, l'engrais long et pailleux se mélange incomplètement au sol, et tous les plants n'auraient pas à leur disposition une égale quantité de nourriture.

Pour ces raisons, il conviendrait de fumer le terrain consacré à la pépinière plutôt à l'automne qu'au moment des semis. Par les labours d'ameublissement pratiqués sur le sol, le mélange de celui-ci avec les engrais s'opère plus complètement.

Le sol doit être très-moulu au moment du semis.

Un labour définitif, dans lequel les mottes sont parfaitement ameublées, précède l'ensemencement. Le semis doit suivre immédiatement le labour. Tous les soirs, on ensemeince le terrain que l'on a labouré le matin. Si l'on craint la pluie, on ensèmeincera même plus fréquemment. Labourer entièrement la pépinière, quand ce travail dure plusieurs jours, avant de commencer à ensemeincer, c'est s'exposer souvent à retarder beaucoup l'époque des semis ; car un terrain fraîchement labouré et qui vient à être mouillé ne peut être ensemeincé que lorsqu'il est bien ressuyé, ce qui exige quelquefois plusieurs semaines aux époques où les pluies sont fréquentes.

Les labours se font à la bêche par un temps sec et quand le terrain n'est point mouillé. Le terrain labouré par un temps de pluie se durcit très-prompement, et il est très-difficile de l'ameublir par les binages.

**De la graine.**—Les graines que l'on achète ne sont pas toujours très-pures. Il faut avoir le soin de les acheter chez un marchand qui a la réputation de vendre de bonnes graines. L'expérience est, d'ailleurs, le moyen le plus sûr de reconnaître la nature et les qualités des graines que l'on achète. On doit, avant l'époque des semis, se procurer des graines ; on les sème dans des pots déposés dans un lieu chaud, et on vérifiera et la nature des plantes et le degré de conservation de la faculté germinative des graines. En procédant ainsi, on ne sera pas exposé à faire des dépenses inutiles de semis.

Le moyen le plus certain d'avoir de bonnes graines, c'est de les récolter soi-même. Les plus beaux choux, ceux qui réunissent

le plus complètement tous les caractères de la variété que l'on veut propager sont réservés comme porte-graines.

**Variétés de choux.**—Il y a une quantité considérable de variétés de choux qu'il serait trop long d'énumérer une à une ; nous nous contentons ici de les ranger en six catégories principales, possédant chacune des caractères particuliers.

Nous avons : 1o. Les choux d'Angleterre ou d'York dont les principales variétés sont le *petit d'York* et le *grand d'York*. Ces choux, d'origine anglaise, sont caractérisés par une saveur fade la couleur blanche de leurs pommes à l'intérieur, leur feuillage lisse et d'un vert tendre, et par leur grande rusticité. Ces choux résistent souvent à une température très-basse, et ce sont ceux que l'on peut semer le plus tôt au printemps. Dans leur pays originaire, on recommande même de les semer en automne ; mais en Canada, où le climat est plus rigoureux que celui de l'Angleterre, on sème, suivant les différentes localités, depuis la fin de mai au milieu d'août, en ayant soin de les abriter contre les abaissements de température.

2o. Choux d'Allemagne. Les principales variétés cultivées en Canada appartiennent à cette catégorie. On les reconnaît à leur saveur plus prononcée que les précédentes, à leurs feuilles larges, épaisses et chiffonnées, à leur pomme souvent très-volumineuse. Ces caractères sont surtout reconnaissables dans le *chou Quintal* qui est le type de tous les choux de cette catégorie : bonne espèce d'hiver, à pied court, grosse tête, solide. Outre cette variété, nous y trouvons encore le *chou pointu de Winningstadt*, grosse-tête ; le *chou cœur de bœuf*, gros, espèce favorite pour le marché. §

3o. Les choux de Milan, tous caractérisés par leur feuillage fortement frisé, par leur couleur verte foncée et par la teinte jaune de l'intérieur de la pomme. La variété type est celle connue sous le nom de *chou de Milan des vertus* ; c'est le plus volumineux des choux de cette catégorie.

4o. Les choux rouges, tous reconnaissables à la teinte rouge de leurs feuilles qui se trouve même par veine à l'intérieur de la pomme. Ces choux ont donné naissance à plusieurs variétés dont les principales sont : *chou rouge foncée de Hollande*, grosse tête solide, meilleure espèce pour mariner ; *chou rouge pomme grosse*, très bonne espèce.

5o. Les choux d'été ou choux non pommés et peu savoureux. *Chou écossais vert*, frisé, espèces à feuilles étendues, magnifiquement frisées ; *chou allemand ou nain frisé*, bon pour manger en vert en hiver.

6o. Choux-fleurs, tous reconnaissables par leurs caractères particuliers ; l'espèce la plus connue et l'une des plus hâtives, est le *chou-fleur hâtif de Paris*.

**Culture.**—Les choux qui appartiennent aux quatre premières classes demandent tous les mêmes soins de culture ; il en est de même de la cinquième classe, excepté pour ce qui concerne l'époque des semis de la récolte ; ceux de la sixième classe exigent une culture toute particulière.

Pour cultiver les choux pommés, on prépare d'abord le terrain aussi complètement que possible. Pour cela, comme nous l'avons dit plus haut, un labour aura dû être donné à l'automne et l'engrais enfoui en même temps ; le printemps arrivé, on donne un deuxième labour ; puis on passe le râteau ; si le terrain s'égoûte convenablement on le laisse dans cet état, sinon on le reçoit de manière à former de petits sillons espacés de

vingt à trente pouces les uns des autres.

Les semis de choux se font en pépinière. L'époque de ces semis varie suivant la précocité des sujets. Pour les choux très-précoces, qui doivent être mûrs vers le milieu de l'été, on a recours à une culture plus ou moins forcée avec couches chaudes. Dans les environs de Montréal, on sème sur couches chaudes vers le milieu ou la fin de mars; ici on ne doit pas le faire avant le commencement d'avril, car malgré la chaleur provenant de ces couches, la température extérieure est si basse avant cette époque qu'on risquerait de perdre les plants cultivés sur ces couches.

Pour les choix tardifs, cultivés surtout pour la consommation de l'hiver et que l'on ne récolte qu'en automne, la culture sur couches chaudes n'est pas recommandée, et même elle est dédaignée généralement d'abord parce que la température est élevée lors des semis; ensuite cette culture sur couche affaiblit toujours quelque peu la force germinative des plants et les rend plus faibles contre les attaques de nombreux insectes.

Ici, on ne sème pas avant le mois de mai. L'opération se fait sur un terrain bien préparé en pleine terre à exposition chaude; et si quelquefois la température semble trop s'abaisser, on recouvre la pépinière d'un paillason ou simplement d'un drap. Les choux tardifs sont cependant toujours durs à geler, même lorsque les plants sont jeunes.

Quelque soit l'espèce de pépinière sur lesquelles ont été semés les choux, on doit au bout d'un certain temps transplanter à demeure. Pour cela on attend que le plant ait atteint quatre pouces environ. Quelquefois cependant cette hauteur n'est pas un signe certain que ce plant est bon à transplanter; souvent, il est si faible, si mal constitué, que si on le transplantait à cette époque, il périrait; cela est dû à ce que la pépinière a été mal faite ou qu'on a semé trop tard, qu'on n'a pas éclairci et éclairci les plants: alors ils sont étiolés, ils ont grandi mais n'ont pas gros à proportion: de là leur faiblesse.

Donc, pour avoir de beaux plants, forts et vigoureux, on sèmera peu dru sur les pépinières et on donnera les arrosages nécessaires; surtout on éclaircira de manière à ce que chaque plant ne soit pas gêné par son voisin. Dans cet éclaircissage on enlève tous les plants brisés, déchirés ou attaqués par les insectes, en un mot tous les plants qui ont souffert.

La transplantation du chou est une opération très-importante; elle doit se faire avec soin. Voici comment on opère:

1o. Choisir d'abord son terrain, comme nous l'avons décrit plus haut.

2o. Le plant de choux ne saurait être arraché de la pépinière avec trop de précaution; si le temps est sec et la terre durcie, il est bon de l'arroser assez pour la détrempier, et de déraciner les plants de manière à obtenir tout le cheveu. En piquant au plantoir, il faut veiller à ce que le pivot de la racine, qui doit avoir été légèrement raccourci au couteau, ne soit pas recourbé.

3o. La plantation des choux se fait diversement: les uns, après avoir bien fumé et labouré le terrain, piquent les plantes à la charrille; d'autres entr'ouvrent la terre avec la bêche, plongent la racine du chou dans cette plante, rapprochant la terre, la plombant avec le pied; d'autres font des tranchées ou jauges de six à huit pouces de profondeur, y arrangent le plant, recouvrent la racine avec un peu de terre, remplissent la jauge de fumier, qu'ils recouvrent en labourant pour faire la jauge suivante.

4o. De quelque façon que l'on plante les choux, l'œil doit être à fleur du terrain, plutôt un peu enterré qu'élevé au-dessus.

5o. La distance entre les rangs et entre chaque pied de chou, est relative à l'espèce et à la saison, de quinze, vingt pouces jusqu'à trois pieds.

6o. Du plant trop faible est dévoré par les insectes dans l'état de langueur et de faiblesse où il est pendant quelques jours après la plantation; du plant trop vieux est sujet à monter ou à demeurer avorté ou comme noué, parce qu'il y repoussé difficilement de nouvelles racines.

6o. Si l'on peut planter par un temps de pluie, le plant reprend aussitôt, et, ne faisant point, les insectes ne l'attaquent point; si au contraire, le temps est sec, il faut mouiller aussitôt, et renouveler les arrosements tous les deux jours jusqu'à ce que le plant soit bien repris.

7o. Il faut serfonir et saroler les jeunes plantations de choux; et si quelque pied meurt, on a l'œil déf. ectueux, il faut le remplacer. Ces observations regardent toute espèce de chou, excepté le chou-fleur qui a sa culture particulière.

Plus tard, quand le plant est bien enraciné et que les grandes feuilles commencent à se développer, on rechausse. Ce buttage fait fortement, donne au chou une grande vigueur; de nouvelles racines se forment et la terre ramassée se consolide. Sans cela, le poids énorme de ses feuilles le ferait verser à la première pluie.

Plantez les choux en bonnes conditions, donnez-leur des façons répétées, et quand vous aurez jugé les résultats par vous-mêmes, vous n'hésitez pas à augmenter, tous les ans, cette culture plus productive encore qu'on ne le pense.

(A suivre.)

### Conseils à la jeune fermière.

(Suite.)

*La laiterie ses produits* — Les ménagères qui s'entendent bien aux choses de la laiterie ne sont pas communes. Sur la centaine, nous ne sommes pas toujours sûrs d'en trouver une, rien qu'une, qui sache tout ce qu'il faut savoir pour avoir bon lait, bonne crème, bon beurre et bons fromages. Il y a toute une science là-dessous, science que l'on enseigne aux hommes, mais que l'on n'enseigne pas aux femmes. C'est tourner le dos au sens commun, j'en conviens; mais que veux-tu? en plus d'un cas, les gens ont ainsi fait les choses, et ce n'est pas dans vingt-quatre heures que nous remettrons l'envers à l'endroit. Commencez le travail aujourd'hui, d'autres le continueront demain, et ceux qui viendront après nous essayeront de le finir.

Ecoutez d'abord:

Le lait aime le calme, le demi-jour plutôt que la lumière, la fraîcheur, la propreté, l'air pur et une température égale.

Par conséquent, tu éloigneras le plus possible la laiterie de la cour et de la rue, à cause du passage des voitures qui remuent toujours un peu le sol et font fissaquer les vitres.

Par conséquent encore, tu placeras la laiterie dans une cave ou dans un lieu faiblement éclairé par de petites fenêtres, et jamais à l'exposition du midi.

Par conséquent encore, les murs seront blanchis à l'eau de chaux, les planches des rayons seront en parfait état de propreté, les dalles lavées et épongées plusieurs fois par semaine, et, afin de maintenir dans la laiterie un air pur et une température égale, tu n'y entreras ni avec des chaussures malpropres, ni avec des lampes fumeuses; tu n'y laisseras point de fromage fort, point de vieux petit-lait sur la pierre aux égouts; tu te méfieras du voisinage des fumiers et des évier qui puent, et tu éviteras les allées et venues qui ne sont pas indispensables au service, car plus souvent on ouvre et ferme la porte de la laiterie, plus

souvent on agite l'air et renouvelle la température.

Remarque bien ceci, mon enfant : les pays renommés pour leurs laiteries le sont ordinairement aussi pour leur propreté. Questionne ceux qui ont vu la Hollande, les Flandres belges, la Flandre française, le pays de Bray, le Jura, la Suisse, et ils te répondront : C'est la pure vérité ; dans ces contrées-là, les maisons ont un air de fête, tout y reluit, en dehors et en dedans ; le cuivre, le fer et l'étain font miroir, les meubles de bois aussi, à force d'avoir été frottés ; les gens font de leur côté, plaisir à voir ; la misère elle-même n'a rien qui répugne ; elle se lave, se raplèce et se brosse. Telle pauvre femme n'est habillée que de morceaux rajustés, mais ces morceaux tiennent ensemble et ont de la fraîcheur.

Pas de propreté, pas de laiterie : voilà la loi.

Et ce n'est pas seulement de la propreté des personnes qu'il s'agit, il s'agit encore de la propreté des ustensiles à l'usage du lait. Ainsi, tous les jours tu laveras les vases de bois avec de l'eau chaude, après quoi tu les frotteras avec du sable fin ou de la terre glaise ; enfin, tu les rinceras à l'eau froide, tu les brosseras avec une brosse de chiendent ou de poils de cochon, afin qu'il ne reste rien dans les rainures, et tu les feras sécher au soleil, devant un feu doux. Tu laveras avec les mêmes soins les vases destinés à la traite, les filtres qui servent à passer le lait, les barattes, les moules à fromage, les cuillères ou les baquets qui servent à lever la crème, les terrines, en un mot tout le mobilier ordinaire de la laiterie.

Ces précautions qui te paraîtront peut-être extrêmes, sont indispensables, crois-le bien. Pour peu qu'il reste de lait, de crème ou de fromage dans les angles ou les jointures des vases, la fermentation se produit, l'aigreur se fait, puis les produits se conservent mal et se gâtent sans que l'on sache pourquoi.

A présent que je t'ai indiqué les mesures de propreté, je vais te parler de la forme des terrines qui reçoivent le lait après la traite. Il y a des ménagères qui n'y regardent pas de très-près et qui font fêche de tout bois. Tu ne les imiteras point. Il y a un choix à faire parmi ces terrines : Les meilleures sont celles qui, en été, refroidissent le lait le plus promptement ; les plus mauvaises, par conséquent, sont celles qui le refroidissent le plus tardivement. Or, le lait se refroidit d'autant mieux qu'il offre à l'air une plus large surface et que sa couche est moins profonde. On a donc intérêt à prendre des vases larges et peu élevés.

Les Anglais et les Américains, qui s'entendent parfaitement aux choses de la laiterie, et qui savent très-bien que plus le refroidissement est rapide en été, plus la montée de la crème est rapide, aussi et complète, ont remplacé les vases de terre et de bois par des vases de zinc, de plomb et d'étain. Si ces métaux-là ont leurs avantages, ils ont en même temps leurs inconvénients ; aussi je ne te conseille point de t'en servir.

Une fois la crème levée, il s'agit de la mettre à part pour la vendre ou la convertir en beurre, selon les usages et les pays. J'en sais qui, à cet effet, prennent tout bonnement les premières jattes qui leur tombent sous la main et les remplissent. Dans une grosse ferme, et quand les vaches laitières sont en nombre le mal n'est pas grand ; mais dans les petites exploitations, alors qu'il faut attendre plusieurs jours et souvent plus d'une semaine avant de battre le beurre, il y a lieu de craindre que la crème ne s'épaississe, ne jaunisse et ne rancisse. Le cas arrivant, on a toutes les peines du monde à obtenir le beurre ; quand on l'a obtenu, il est ordinairement de mauvaise qualité. Il n'y a que la crème fraîche et molle qui donne sans peine du beurre de qualité supérieure. Eh bien, au lieu de te servir de larges jattes, mets ta crème, au fur et à mesure de la levée, dans des vases élevés et à col étroit ; de cette manière, l'air agira difficilement sur elle ; elle n'épaissira pas vite, ne jaunira pas et ne rancira pas.

Ce sont là de bien petits détails ; mais ces petits détails ont une grosse importance, et c'est parce qu'on les ignore ou qu'on les dédaigne que l'on a si souvent à se plaindre des produits de la laiterie.

Plus d'une fois, sans doute, tu as vu de pauvres ménagères se fatiguer, s'essouffler à battre de la crème sans réussir à faire prendre le beurre. Elles en accusent habituellement la mauvaise chance et s'en prennent à toutes espèces de choses, non à elles seules ; on prétend même avoir affaire à des sorciers ; le sor-

cier, c'est la vieille crème ; le sorcier, c'est encore parfois la température. S'il fait trop chaud, le beurre se fait mal ; s'il fait trop froid, le beurre se fait mal encore. Il y a un degré qu'il convient d'observer ; plus haut ou plus bas, on échoue. Une température de quinze à seize degrés de chaleur me semble favorable au battage du beurre, et, pour l'atteindre, il convient de réchauffer la baratte en hiver avec de l'eau froide, soit au moyen d'un baquet, soit au moyen d'un linge mouillé. Enfin, pour ne pas se tromper sur le degré de température et agir à peu près sûrement, toute ménagère doit avoir un thermomètre dans sa laiterie, et qui dit thermomètre dit un petit instrument de verre creux, dans lequel il y a de l'esprit de vin ou du vif argent qui monte dès qu'il fait chaud et qui descend dès que le froid se fait sentir ; se sera l'affaire de \$1 à \$1.50 pour l'achat d'un tel instrument.

(A suivre.)

### Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques dans les fermes.

Il existe en France, dans le département de l'Ain un modeste village nommé St. Denis. Un instituteur du lieu, nommé Girod, y a établi une Société de lecture qui lui a valu, de la part de la société d'agriculture centrale, une médaille d'or. Mais ce n'est pas le tout de fonder une société, il faut savoir la diriger, la faire vivre et la maintenir. Or, nous tenons à faire passer sous les yeux de nos lecteurs, l'extrait d'une des conférences de ce zélé instituteur. Nous en détachons les passages suivants :

Il n'est pas de plaintes plus générales que celles-ci dans les fermes : " On ne peut plus garder de domestiques ; ils sont intraitables, ils ne veulent pas obéir." Cette situation est tellement pénible à beaucoup de cultivateurs qu'on en voit se retirer de la grande culture pour cette raison.

D'où vient cet état de choses si préjudiciable à l'agriculture ? Les causes en sont multiples et mon but n'est pas de les développer toutes. Je commencerai par faire remarquer que si les excellents domestiques sont moins communs en ce temps-ci qu'au temps passé, cela provient surtout de ce que les excellents maîtres sont moins communs aujourd'hui qu'ils ne l'étaient autrefois. Où sont les cultivateurs qui comprennent et pratiquent consciencieusement leurs devoirs envers leurs domestiques ? Ils ne sont pas en grand nombre. C'est partout un laisser-aller des plus coupables, et qui nuit aux intérêts de tous, des maîtres comme de leurs serviteurs.

Un maître doit trois choses aux serviteurs qu'il emploie : la nourriture, le travail et l'instruction. La nourriture est généralement bonne chez les cultivateurs ; il y a sous ce rapport une grande amélioration. D'ailleurs, on reconnaît que l'homme n'est physiquement capable de travailler que dans la proportion de la nourriture qu'on lui donne. Relativement à l'instruction, tout est à faire : on ne s'en occupe pas. Le personnel des serviteurs est considéré le plus souvent que comme une machine à travailler : l'esprit et l'âme des serviteurs sont complètement oubliés, on ne s'occupe pas de les développer ni de les diriger. C'est pourtant pas là que l'on devrait commencer, si l'on tient à être bien servi. Dès qu'un serviteur entre dans la maison, il faut lui dire : Mon ami, vous serez mon enfant, plutôt qu'un serviteur, et je serai votre père. A ce titre, je vous demande ce que j'attends de ma famille. D'abord, point de juréments, ni de paroles libérales ou impies. Respectez partout la présence de Dieu et l'innocence de mes enfants que je tâche d'élever dans la religion. Vous respecterez la personne de notre pasteur ; vous ferez votre prière tous les matins et tous les soirs : cela donne du courage dans la journée. On ne va pas à l'auberge, mais à l'église, le dimanche. On sert Dieu, on fait ses pâques. On obéit à son maître. On est honnête envers tout le monde ; avec cela, comptez sur moi pour les égards et pour tout ce qui pourra alléger votre travail et faire votre bonheur.

Ces simples paroles servent d'un bon effet. Mais aux paroles il faut joindre les actes, il faut donner soi-même l'exemple de toutes les pratiques religieuses, et cela sincèrement, par conscience. Ainsi, un bon cultivateur doit être exact à se rendre à

l'église au son de la cloche, le dimanche et les jours de fête. Ils sont bien coupables, et ils scandalisent gravement leurs domestiques; ceux qui, sous de plus futiles prétextes manquent à ce devoir. La grande, la principale affaire du dimanche doit être d'assister aux offices de la paroisse. Le maître de la maison doit amener ceux de ses gens qui ne sont pas nécessaires à la ferme. D'ailleurs, empruntons ici les paroles de notre curé; le samedi soir, le maître devrait dire à tout son monde: "Mes amis, vous avez travaillé toute la semaine pour moi, demain vous êtes au service de Dieu. Vous avez gagné pendant six jours le pain qui nourrit le corps, demain vous ferez provision de nourriture pour vos âmes; car nous ne sommes pas mis au monde seulement pour tracer des sillons et pour supporter les fatigues du travail; nous sommes sur la terre, pour connaître, servir, et aimer Dieu: c'est là ce qui nous distingue des animaux. La prière est la vie de notre âme. Jeunes gens, vous irez au catéchisme afin de vous instruire des devoirs de la religion."

Voilà ce qu'il faudrait avoir le courage de dire et surtout d'exécuter. Je suis assuré qu'un cultivateur trouverait au centuple la valeur de ces instructions employées à la sanctification du dimanche. Les gens de la ferme seraient plus laborieux, plus soumis, plus courageux à la fatigue, plus dévoués aux intérêts de leurs maîtres; plus respectueux, plus obéissants, enfin, à tous leurs devoirs; parce que M. le curé leur enseigne cela au prône et au catéchisme; parce que la religion inspire ces vertus et que la grâce les rend faciles. Un maître sans religion, et qui ne fait pas sanctifier le dimanche est ennemi, de ses serviteurs et ennemi de ses intérêts propres: il est impossible que les domestiques impies soient de bons serviteurs.

Concluons: pour avoir de bons domestiques il faut s'en occuper sérieusement et rompre tout de bon avec le mauvais courant du jour.

Indépendamment de cette surveillance morale de tous les instants, le maître qui veut être bien servi doit posséder certaines qualités intellectuelles que nous allons indiquer brièvement. Un cultivateur doit s'efforcer d'avoir ce qu'on appelle le tact du commandement. Qui commande bien est bien servi. Distribuez vos travaux et donnez vos ordres d'une façon intelligente: ne défaites pas d'une main ce que vous avez commencé de l'autre. N'injuriez pas, ne vous emportez pas. Soyez constamment dignes dans vos observations et vos remontrances, lents à prendre une résolution extrême, mais fermes quand vous l'aurez prise. Ceci est l'affaire d'une grande surveillance. On y arrive avec le temps et une ferme volonté.

En vous présentant ces considérations pratiques, notre pensée se reporte au souvenir d'un cultivateur qui était vénéré dans sa paroisse d'une manière particulière. Il y a plus de vingt-cinq ans qu'il est mort, et cependant nous avons présent à la mémoire l'excellente direction qu'il donnait à sa ferme et à tout son monde. Les domestiques se plaisaient chez lui, et ils ne quittaient sa ferme qu'après dix ans et plus, et seulement pour s'établir. Le dimanche tout le monde allait aux offices: le soir, à la veillée, ce cultivateur faisait souvent une lecture. Il faisait plaisir à l'entendre lire de sa voix grave la vie du saint du jour ou une lettre des *Annales de la Propagation de la Foi*. Ce cultivateur paraissait heureux au milieu de ses enfants, petits enfants et serviteurs, qui tous l'aimaient sincèrement. Dieu a béni ses labours.

Ne pourrait-on pas faire revivre un peu cette bonne et simple manière de conduire une ferme? Est-ce que tout le monde n'y gagnerait pas? Nous désirons que tous ceux qui lisent ces lignes soient de notre avis.

#### Plantation des pommes de terre.

Voici, d'après M. Volland, collaborateur à la *Gazette des Campagnes* de Paris, les principales conditions à remplir pour obtenir une bonne récolte de pommes de terre.

Elles consistent à ne planter que les tubercules qui n'ont pas encore poussé de germes, placer les germes en dessus et les coupures en dessous, faire verdifier les tubercules à l'air pendant

quelque temps avant la plantation. Ne pas planter profondément et butter à mesure que les radicelles sortent de terre. Eviter de toucher aux extrémités des radicelles en binant. Rejeter les tubercules ayant un grand nombre d'yeux; les bons n'en ont qu'un, deux ou trois au plus. Ne planter les gros tubercules que par quartiers ayant chacun un ou deux yeux. Un pied-mère qui a trop d'yeux ne donne que des produits chétifs. Retrancher, en binant les bourgeons qui excèdent le nombre trois ou quatre. M. Volland prétend que le nombre d'yeux est plus nuisible qu'utile à la pomme de terre.

Un autre détail, mentionné par M. Volland, que nous avons déjà cité dans la *Gazette des Campagnes*, c'est de semer, à côté de chaque tubercule, un pois ou une fève. Ces légumes atteignent leur maturité sans nuire à la pomme de terre, un mois ou deux avant la maturité de celle-ci. D'autres sèment des navets ou des betteraves. M. Volland dit que cette pratique est assez générale dans sa contrée voisine de Paris, où le terrain et la main-d'œuvre sont très-couteux; mais le succès exige des terres copieusement fumées.

Enfin, M. Volland pratique le roulage des fines lorsqu'elles commencent à jaunir, pour refouler la sève vers les tubercules et en grossir le volume. Les tubercules mis à découvert par le rouleau verdissent, et on réserve ces tubercules pour la plantation de l'année suivante; ce sont les meilleurs pour cet emploi.

#### Choses et autres.

*Question du pain au point de vue hygiénique et nutritif.*—Sur plusieurs questions débattues par la société d'agriculture d'Arras (France), quant à l'emploi de l'acide phosphorique dans les terres, on a traité celle du pain au point de vue hygiénique et nutritif, et M. Visur constata que le pain blanc des blés riches en amidon est inférieur au pain de ménage, que l'ouvrier des campagnes fait avec le blé de son grenier. Les enfants qui se nourrissent d'aïdon sont sujets à des ramollissements de la charpente osseuse. L'azote, dit L. Viseur, est nécessaire à la formation des muscles et le phosphate à la formation des os. Ce Monsieur appelle sur ce fait l'attention des pouvoirs publics, des familles, des hospices et des bureaux de bienfaisance.

*L'Ecole d'agriculture de Ste. Anne et la Ferme modèle.*—Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs que l'Ecole d'agriculture de Ste. Anne est en pleine activité. Le nombre des élèves est plus considérable qu'à l'ordinaire, puisqu'on en compte quatorze. Le directeur s'est vu forcé de remettre au mois de juillet l'entrée de plusieurs élèves qui désirent fréquenter cette école et avoir part aux bourses accordées par le Conseil d'agriculture, qui ne seront disponibles qu'à cette date.

Tout le printemps les élèves, à tour de rôle, se sont occupés de l'aménagement de l'intérieur de la ferme, et dans quelques jours, ils prendront part aux travaux de labour. Les étables sont tenues avec la plus grande propreté, et les animaux, sous le rapport de la santé paraissent jouir des soins attentifs qui leur sont accordés d'une manière régulière par les élèves de l'école d'agriculture. Nous comptons déjà dans les stables destinés aux veaux, de jeunes bêtes qui promettent beaucoup par leurs formes et leur embonpoint; plusieurs de ces veaux sont mis en réserve dans le but d'augmenter le troupeau de la ferme. Il y a eu plusieurs demandes pour achat de veaux pur-ayrshire, et force a été au directeur de la ferme d'en vendre quelques-uns. Plusieurs veaux provenant de vaches de race croisée et bonnes laitières sont actuellement en vente. Ces nombreuses demandes d'animaux prouvent jusqu'à un certain point l'avantage qu'il y a pour les éleveurs de faire connaître les produits de leurs fermes, en les exposant à nos exhibitions provinciales, malgré qu'il en coûte beaucoup pour le transport de ces animaux sur le terrain de l'Exposition.

*Marchés de Pâques, à Québec et à Montréal.*—Si quelquefois nous protestons contre l'exposition d'animaux gras, propres qu'à être livrés à la boucherie, dans nos expositions provinciales, il n'en peut être ainsi pour les expositions de graille qui se font dans les étaux, la veille du jour de Pâques. Les bouchers se font un orgueil de présenter à leurs pratiques, dans cette al-



constance, non pas des morceaux de viande, mais des quartiers de graisse.

A Québec, les MM. Tozer et Cie. obtiennent généralement la palme pour ce genre d'exposition. Outre la viande de 25 moutons, 25 veaux et 10 cochons (ces derniers pesant de 112 à 600 livres chaque), on y remarquait les quartiers d'une génisse du poids de 2,800 livres, engraisées par M. Tozer; de deux jeunes taureaux, l'un pesant 2,810 livres et l'autre 2,700 livres. M. Ed. Darveau offrait en vente un porc ayant pesé 896 livres; M. G. Loutier un porc de 8 mois, pesant 275 livres; M. B. Rondeau, un veau de 88 livres; M. L. Gauvin, un porc de 9 mois pesant 845 livres; M. W. Jolicœur, deux porcs de 4½ mois dont l'un pesait 180 livres.

A Montréal, depuis que les étiaux privés se sont multipliés dans tous les quartiers de cette ville, les bouchers ne font plus de grands étalages de viandes pour les marchés de la veille de Noël et de Pâques. MM. St. Charles et frères exposaient dans leurs étiaux, la veille de Pâques, un cochon de 960 livres, engraisé par M. Joseph Auclair de St. Vincent de Paul; M. Granger exposait un veau de trois mois pesant 500 livres, élevé sur la ferme de Sir Hugh Allan.

**Bœuf de Pâques à Charlottetown.**—Deux bouchers de Charlottetown ont tué, ces jours derniers, une vache à l'engrais depuis deux ans et pesant 2,200 livres.

### RECETTES

**Moyen d'enlever les carreaux de vitre d'une vitelle croisée sans les briser.**

Mettez de l'acide sulfurique dans une fiole, bouchée-la bien et pratiquez au bouchon un petit trou dans lequel vous ferez entrer un tuyau de plume ouvert par les deux bouts, ou mieux un morceau de petit tube de verre. Répandez goutte à goutte, l'acide au moyen du petit tuyau sur le mastic qui s'amollira à l'instant, ôtez ensuite le mastic avec un mauvais couteau et vous enlèverez sans peine la vitre.

**Donner au chanvre et au lin la finesse de la soie.**

Mettez dans un baquet un peu de paille sur laquelle on étend un linge pour servir de lit au chanvre et au lin, que l'on couvre ensuite d'un autre linge, sur lequel on met une couche de cendre de saule; on fait un second lit de paille, linge, chanvre ou lin et cendre recouverte d'un linge, puis un troisième lit et ainsi de suite selon la capacité du vase, en sorte que le chanvre et le lin soient toujours entre deux toiles et couverts de cendre de saule. On verse sur le tout une lessive composée de moitié cendre de saule et moitié chaux. Après avoir laissé couler deux heures cette lessive, on en verse une nouvelle et ainsi de suite pendant douze heures. Après cette opération on retire le chanvre ou le lin, on le lave et on le fait sécher.

### PÉPINIÈRE A ST. HENRI DE LÉVIS.

Nous, les soussignés, sommes heureux de certifier que nous avons visité avec soin, dans le cours de l'automne dernier, la JEUNE PÉPINIÈRE de M. ANTOINE CARON, près du village de St. Henri de Lévis. Nous y avons remarqué une quantité considérable de beaux et magnifiques pommiers de différentes sortes et qualités, dont quelques-uns, malgré qu'ils étaient jeunes, étaient chargés de fruits, tellement que M. Caron avait été dans la nécessité de placer des étais, pour protéger les branches qui ployaient sous le poids de leurs fruits.

La PÉPINIÈRE de M. ANTOINE CARON promet beaucoup, et dans un avenir prochain, nous n'en doutons pas, elle sera la plus belle et la plus importante du pays. De plus, cette pépinière aura toujours l'avantage de produire des arbres acclimatés, qui nés en Canada, pourront s'y développer et produire de beaux fruits, avantage que les arbres étrangers au pays ne procurent pas, vu qu'on les voit souvent périr sous l'effet de

notre climat glacé.

Nous croyons donc devoir recommander les arbres de M. Caron, comme étant supérieurs à tous ceux que nous avons eus jusqu'ici en Canada.

St. Henri, 4 mars 1878.

J. B. GRENIER, PRÊTRE,  
FRÉD. CARON, PRÊTRE,  
L. N. CARRIER, N. P.,  
L. T. J. SINCLAIR, M. D.,  
P. A. A. COLLET, M. D.,  
GILBERT ROY,  
C. A. COLLET,  
ONÉSIME CARRIER,  
PIERRE GUAY, MAIRE,  
JEAN PAQUET,  
FERDINAND DÉROUSSELLE,  
THÉODORE DUSSAULT,  
JEAN VAILLANCOURT,  
ALFRED GUENET, MARCHAND.

### RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Rateau 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 rateau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, 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 rateaux sont actuellement en usage. Les fonts 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 M. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.